

ICS 67.040

CCS X 10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 213—2022

---

## 潮州菜 芙蓉官燕烹饪工艺规范

2022 - 08 - 18 发布

2022 - 08 - 18 实施

潮州市烹调协会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由潮州市烹调协会提出并起草。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市荣德坊酒楼、潮州技师学院、韩山师范学院、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件起草人：陈俊生、李承瑜、徐思飞、方泽生。

本文件于2022年08月18日首次发布。

# 潮州菜 芙蓉官燕烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 芙蓉官燕烹饪工艺规范的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于烹制潮州菜 芙蓉官燕。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

T/CZSPTXH 050 潮州菜 基本术语

T/CZSPTXH 058 潮州菜 烹饪工艺 火力

## 3 术语和定义

T/CZSPTXH 050、T/CZSPTXH 058确定的术语和定义适用于本文件。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 原材料：燕盏 40 g、鸡蛋清 100 g。

4.1.2 调味料：冰糖 400 g。

### 4.2 要求

将燕盏涨发至透身。

## 5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具、蒸笼。

5.2 器具：汤碗、汤匙、筷子。

## 6 制作工艺

6.1 将涨发好的燕窝盛于大汤碗内，上蒸笼用中火蒸 20 min。

6.2 蛋清放深碗内，用筷子猛打成蛋泡，在燕窝蒸至 20 min 时间时，揭开蒸笼盖，轻轻把蛋清泡倒在燕窝上面，迅速盖上，再蒸 30 s 取出，倒去多余水分待用。

6.3 净锅，下开水 800 mL、冰糖 400 g，煮成糖水，撇去浮沫，上席时把糖水从盛燕窝的碗边轻轻淋入即成。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用10吋汤窝。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

蛋香清鲜。

### 8.2 香味

软滑可口。

### 8.3 口味

清甜。

### 8.4 质感

柔滑细腻。

## 9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过10 min为宜，食用温度以60 °C为宜(菜品图片见附录A)。

附录 A  
(资料性)  
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片