

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 218—2022

潮州菜 枸杞菜猪杂汤烹饪工艺规范

2022 - 08 - 25 发布

2022 - 08 - 25 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归口。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市伊加餐饮有限公司、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、潮州市厨师协会。

本文件起草人：黄霖、李承瑜、黄武营。

本文件于2022年08月25日首次发布。

潮州菜 枸杞菜猪杂汤烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 枸杞菜猪杂汤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 枸杞菜猪杂汤。

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：熟猪血 200 g、猪肝 75 g、猪瘦肉 75 g、猪腰 75 g、猪心 75 g、枸杞菜 200 g、芹菜 5 g。

4.1.2 调味料：鱼露 15 mL、味精 2 g、胡椒粉 0.5 g、香油 1 mL、蒜头朥 2 g、清汤 800 mL、辣椒酱 10 g。

4.2 要求

将猪腰切去腰臊后用冷水浸泡漂净，枸杞菜洗净摘叶。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及汤锅配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

将猪腰、猪肝、猪瘦肉、猪心切2 mm大薄片，熟猪血用直刀切（4 cm×3 cm×1 cm）的厚片，芹菜洗净切末。

6.2 烹调

6.2.1 拍碗脚：将鱼露、味精、胡椒粉、香油、蒜头油、芹菜先放入汤碗中。

6.2.2 起锅加入清汤中火煮开，把猪肝、猪瘦肉、猪心、猪腰灼熟捞出放入汤碗，汤煮开后撇去浮沫，加入熟猪血、枸杞菜煮开，倒入汤碗中即可。酱碟：辣椒酱。

7 盛装

盛装器皿宜选用12吋汤碗。

8 质量要求

8.1 色泽

绿、褐、黑相间。

8.2 香味

枸杞菜微甘、蒜香浓郁。

8.3 口味

汤清味鲜。

8.4 质感

猪血嫩滑，猪杂爽嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装碗后，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