

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 220—2022

潮州菜 猪肉炒韭菜烹饪工艺规范

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、林泽士、黄武营。

本文件于2022年08月25日首次发布。

全国团体标准

潮州菜 猪肉炒韭菜烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 猪肉炒韭菜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 猪肉炒韭菜。

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：猪五花肉 250 g、韭菜 300 g、红辣椒 30 g、湿香菇 20 g。

4.1.2 调味料：鱼露 6 mL、味精 2 g、上汤 50 mL、熟猪油 50 g。

4.2 要求

韭菜去杂质、老叶洗净。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、盘。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将猪肉切 3 cm × 4 cm 厚 3 mm 的片。

6.1.2 将湿香菇、红辣椒切丝、韭菜切 4 cm 的段（青、白分放）。

6.2 烹调

6.2.1 用中小火烧锅,加入猪油 50 g,油温升至 120 °C,把猪肉煸炒起香、边缘呈金黄色时捞出,沥干油脂。

6.2.2 炒锅里留底油,用中火将香菇爆香,加入红辣椒、韭白段爆香,再加入韭青、猪肉、淋入上汤,用中火炒 1 min 至韭青断生,调入鱼露、味精,翻炒均匀装盘。

7 盛装

盛装器皿宜选用10吋椭圆盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色彩丰富

8.2 香味

韭味浓郁。

8.3 口味

咸鲜肉香。

8.4 质感

脆滑。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后,至食用时间不超过15 min为宜,食用温度以60 °C为宜(菜品图片参见附录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