

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 223—2022

潮州菜 上汤麻叶烹饪工艺规范

2022 - 09 - 22 发布

2022 - 09 - 22 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、卢华、方泽生、黄武营。

本文件于2022年09月22日首次发布。

潮州菜 上汤麻叶烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 上汤麻叶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 上汤麻叶。

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：麻叶 350 g、猪瘦肉 80 g、蒜肉 30 g、鲜草菇 15 g。

4.1.2 调味料：鱼露 8 mL、味精 1 g、胡椒粉 0.5 g、上汤 150 mL、熟猪油 80 g，调和油 100 mL。

4.2 要求

麻叶洗净后，摘去老叶、茎待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤盘。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将猪瘦肉剁成肉茸。

6.1.2 将蒜肉用刀切去头尾，鲜草菇去蒂切成厚 2 mm 的片。

6.2 烹调

6.2.1 鲜草菇焯水捞出漂凉。

6.2.2 净锅加入饮用水，中火将水煮沸，将猪油、麻叶放入锅焯至熟烂捞出沥干放在汤盘中。

6.2.3 用中小火烧锅，加入调和油，把蒜肉放入油炸成金黄倒出，沥干油脂。

6.2.4 炒锅里留底油，加入上汤、猪肉茸、蒜肉、鲜草菇用中小火煮开，调入味精、鱼露、胡椒粉，淋在麻叶上即可。

7 盛装

盛装器皿宜选用9吋焖盘。

8 质量要求

8.1 色泽

麻叶碧绿。

8.2 香味

蒜香味鲜。

8.3 口味

咸鲜微苦。

8.4 质感

软嫩爽滑。

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