

ICS 67.040

X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 224—2022

---

## 潮州菜 冬瓜菜脯汤烹饪工艺规范

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、林泽士、陈育楷。

本文件于2022年09月22日首次发布。

# 潮州菜 冬瓜菜脯汤工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 冬瓜菜脯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。

本文件适用于烹制生日潮州菜 冬瓜菜脯汤。

## 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

冬瓜（约600 g）、菜脯半个（约40 g）、芹菜5 g、饮用水1250 mL。

### 4.2 要求

冬瓜留皮去籽洗净。

## 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

将冬瓜皮切出，瓜肉切4 cm × 3 cm、厚1.5 cm的块状，芹菜去叶洗净切末。菜脯洗净横切成2 mm的片。

## 6.2 烹调

起锅加入水，加入冬瓜、菜脯、瓜皮中火煮开，撇去浮沫，煮开后关小火煮30 min后捡去冬瓜皮，然后倒入大汤碗中，撒上芹菜末即可。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用10吋汤碗。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

白、褐相间。

### 8.2 香味

菜脯味爽。

### 8.3 口味

汤清味秀。

### 8.4 质感

冬瓜软烂，菜脯爽脆。

## 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 菜品造型图片见图A.1。



图A.1 菜品图片