

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 225—2022

潮州菜 猪脚竹笋汤烹饪工艺规范

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、赖伟平、黄武营、方泽生。

本文件于2022年09月22日首次发布。

潮州菜 猪脚竹笋汤工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 猪脚竹笋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 猪脚竹笋汤。

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：鲜竹笋 1 个（约 1000 g）、猪脚半只（约 400 g）、潮州咸菜 30 g、芹菜 5 g、饮用水 1500 mL。

4.1.2 调味料：味精 2 g、胡椒粉 1 g、鱼露 10 mL。

4.2 要求

将鲜竹笋去净外壳、硬梆，修净。

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

将鲜竹笋用滚刀法切厚处0.5 cm，宽处5 cm的楔形块，猪脚斩4 cm的小块，潮州咸菜斜刀切4 cm的片，芹菜切3 cm的段。

6.2 烹调

6.2.1 将猪脚入沸水锅用中火焯水后漂凉洗净。

6.2.2 起汤锅加入饮用水 1500 mL，加入竹笋、猪脚大火煮开，撇去浮沫，加入咸菜，中小火煮 50 min，调入味精、胡椒粉 0.5 g、芹菜段后倒入汤碗中即可。酱碟：鱼露胡椒粉。

7 盛装

盛装器皿宜选用12吋汤碗。

8 质量要求

8.1 色泽

黄绿相间。

8.2 香味

笋香浓馥。

8.3 口味

汤清味鲜。

8.4 质感

竹笋鲜嫩无渣、猪脚软嫩有弹性

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