

ICS 67.040

X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 228—2022

---

## 潮州菜 咸鱼茄子煲烹饪工艺规范

2022 - 10 - 15 发布

2022 - 10 - 15 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、方泽生。

本文件于2022年10月15日首次发布。

# 潮州菜 咸鱼茄子煲烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜咸鱼茄子煲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 咸鱼茄子煲。

## 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：白茄 500 g、猪瘦肉 60 g、咸鱼肉 20 g、蒜肉 30 g、湿香菇 20 g、金不换 8 g。

4.1.2 调味料：鱼露 2 mL、辣椒酱 5 g、味精 1 g、芝麻油 1 mL、胡椒粉 0.5 g、生粉 3 g、上汤 80 mL、熟猪油 30 g、调和油 800 mL（约耗 80 mL）。

### 4.2 要求

金不换洗净去老叶、根待用。

## 5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、圆盘、砂煲。

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

6.1.1 将猪瘦肉剁成肉茸；白茄切去头尾，对开切成两瓣，再切5 cm 长的段，放入盆中用冷水浸泡待用。

6.1.2 将蒜肉用刀剁成蒜蓉，湿香菇切成末，咸鱼切3 mm 的幼丁。

## 6.2 烹调

6.2.1 将咸鱼肉用50 mL 调和油用中小火炸至金黄色捞出沥干油待用。起锅中火烧热加入调和油，烧至200 °C，放入沥干水份的茄子，炸至茄皮发皱（约2 min）捞出沥干油。

6.2.2 炒锅里留熟猪油，用中火将香菇、蒜肉爆香，加入辣椒酱略炒，再加入茄子、上汤、猪肉茸、咸鱼用中小火煮5 min，调入鱼露、味精、胡椒粉，湿生粉勾芡，淋入芝麻油炒匀装入砂煲放在煲仔炉上小火煮开，加入金不换盖上煲盖即可。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用9吋砂煲。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

色泽自然。

### 8.2 香味

味浓郁。

### 8.3 口味

咸鲜。

### 8.4 质感

软烂嫩滑。

## 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  
(资料性附录)  
菜品图片

A.1 菜品造型图片参见图A.1。



图A.1 菜品图片