

ICS 67.040

X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 229—2022

---

## 潮州菜 干贝萝卜汤烹饪工艺规范

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、赖伟平、陈育楷。

本文件于2022年10月15日首次发布。

全国团体标准

# 潮州菜 干贝萝卜汤烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 干贝萝卜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干贝萝卜汤。

## 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:干贝 50 g、白萝卜 600 g、猪瘦肉 150 g、芹菜 5 g。

4.1.2 调味料:味精 2 g、胡椒粉 0.5 g、盐 1 g、清汤 750 mL。

### 4.2 要求

将干贝先用冷水浸发透;白萝卜去皮洗净,芹菜洗净去叶。

## 5 烹饪器具

5.1 炊具:炒锅及配套工具。

5.2 器具:砧板、刀具、汤碗、汤匙。

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

将白萝卜对开切两瓣，后用球型挖刀挖成直径3 cm的小球；芹菜切末，猪瘦肉片薄成大片。

## 6.2 烹调

6.2.1 起锅加水用中火烧开将猪瘦肉、白萝卜焯水漂凉洗净。

6.2.2 将白萝卜、干贝、猪瘦肉放入大炖盅中，加入清汤，放进蒸笼用中火蒸 30 min，取出后去掉猪瘦肉，调入味精、胡椒粉、盐，放上芹菜末即成。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用10吋炖盅。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

颜色洁白，汤色清澈。

### 8.2 香味

清香宜人。

### 8.3 口味

清鲜。

### 8.4 质感

萝卜软嫩。

## 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 ℃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