

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 230—2022

潮州菜 白菜焖腐竹烹饪工艺规范

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、李承瑜。

本文件于2022年10月15日首次发布。

潮州菜 白菜焖腐竹烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 白菜焖腐竹烹饪工艺的术语和定义、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 白菜焖腐竹。

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：本地大白菜 300 g、腐竹 50 g、猪五花肉 80 g、芹菜 30 g、湿香菇 20 g。

4.1.2 调味料：鱼露 8 mL、味精 1 g、芝麻油 1 mL、胡椒粉 0.5 g、生粉 3 g、上汤 300 mL、熟猪油 50 g、调和油 200 mL(耗 30 mL)。

4.2 要求

腐竹用冷水浸泡，芹菜去老叶、根、杂质洗净待用。

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。

6 制作工艺

6.1 刀工

将猪肉切3 cm×4 cm厚3 mm的片、大白菜切去蒂部后改刀切8瓣、腐竹切5 cm的段；将芹菜切4 cm的段，湿香菇斜切成片。

6.2 烹调

6.2.1 用中火烧锅,倒入调和油,油温升至 180 °C，把腐竹放入油中炸至表面酥脆捞出，沥干油脂。

6.2.2 炒锅里留底油，加入熟猪油用中火将香菇、猪肉爆香，再加入大白菜爆香翻炒均匀，加入上汤、腐竹用中小火煮 8 min，调入鱼露、味精、胡椒粉，湿生粉勾芡，加入芹菜继续翻炒，淋入麻油炒匀装盘。

7 盛装

盛装器皿宜选用10吋鲍鱼盘。

8 质量要求

8.1 色泽

色彩丰富。

8.2 香味

清香。

8.3 口味

咸鲜。

8.4 质感

软嫩滑口。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 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
