

ICS 67.040

X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 231—2022

---

## 潮州菜 炒菜心烹饪工艺规范

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、卢华、陈育楷。

本文件于2022年10月15日首次发布。

# 潮州菜 炒菜心烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜 炒菜心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 炒菜心。

## 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：菜心 600 g、蒜头 30 g。

4.1.2 调味料：熟猪油 100 g、鱼露 10 mL、味精 2 g、上汤 30 mL。

### 4.2 要求

将菜心清洗干净，去掉老叶，再将芯、叶分别摘6 cm的段，茎撕去皮。

## 5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、盘。

## 6 制作工艺

### 6.1 刀工

将蒜头拍扁。

## 6.2 烹调

用大火烧锅,加入熟猪油,油温升至120 °C,把蒜头爆香至淡金黄色,把菜心茎放入翻炒均匀,再放入菜心芯、叶翻炒均匀,加入上汤,炒至九成熟,调入鱼露、味精炒匀装盘。

## 7 盛装

盛装器皿宜选用10吋盘。

## 8 质量要求

### 8.1 色泽

颜色碧绿。

### 8.2 香味

香气浓郁

### 8.3 口味

咸鲜味香。

### 8.4 质感

软嫩爽脆。

## 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