

ICS 67.040

X10

# 团 体 标 准

T/CZSPTXH 232—2022

---

## 潮州菜 芹菜蒜炒咸肉烹饪工艺规范

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 芹菜蒜炒咸肉烹饪工艺规范

## 1 范围

本文件规定了潮州菜芹菜蒜炒咸肉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 芹菜蒜炒咸肉。

## 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：咸猪五花肉 150 g、青蒜苗 250 g、芹菜 120 g、红辣椒 15 g、湿香菇 30 g。

4.1.2 调味料：鱼露 2 mL、味精 1 g、胡椒粉 0.5 g、生粉 3 g、上汤 80 mL、熟猪油 30 g、调和油 200 mL(耗 30 mL)。

### 4.2 要求

青蒜苗、芹菜洗净去根、老叶待用。

## 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

6.1.1 将咸猪肉切去皮，切成4 cm×6 cm厚3 mm的片。

6.1.2 将青蒜白用刀身拍裂，用斜刀切成5 cm长的段，芹菜切4 cm的段，湿香菇斜刀切成片、红辣椒去籽切成三角形。

## 6.2 烹调

6.2.1 将咸猪肉放入沸水锅中火焯水捞出。

6.2.2 用中小火烧锅，倒入调和油，油温升至150℃，把咸猪肉放入油炸起香捞出，沥干油脂。

6.2.3 炒锅里留底油，加入熟猪油用中火将香菇爆香，再加入青蒜白、红辣椒爆香翻炒均匀，加入鱼露炒匀，青蒜叶、咸猪肉加入上汤用中小火煮5 min，调入味精、胡椒粉，加入芹菜继续翻炒均匀，湿生粉勾薄芡，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

青白相间

### 8.2 香味

蒜香味美。

### 8.3 口味

咸鲜。

### 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15 min为宜，食用温度以60℃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