

ICS 67.040

X10

团 体 标 准

T/CZSPTXH 233—2022

潮州菜 鱼头白菜汤烹饪工艺规范

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 鱼头白菜汤工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 鱼头白菜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鱼头白菜汤。

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：松鱼头约 650 g、大白菜约 350 g、猪五花肉 40 g、姜 10 g、芹菜 5 g、南姜末 2 g。

4.1.2 调味料：鱼露 6 mL、味精 2 g、胡椒粉 0.5 g、麻油 1 mL、豆酱 20 g、调和油 50 mL。

4.2 要求

将姜洗净去皮，芹菜洗净去根、叶，大白菜去老叶洗净。

5 烹饪器具

5.1 炊具：炒锅及汤锅配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将松鱼头用直刀砍成八块洗净沥干，大白菜竖切成八块，猪五花肉切 2 mm 的片、姜切成 2 cm 的菱形片、芹菜切 3 cm 的段。

6.2 烹调

6.2.1 起锅烧热，加入调和油，用中小火将鱼头煎至两面淡金黄色，后加入开水 800 mL，用大火烧开后撇去浮沫，加入猪五花肉、白菜、姜继续煮 10 min。

6.2.2 锅中加入鱼露、味精、胡椒粉、南姜末、麻油、芹菜段后倒入汤碗中，即可。酱碟：豆酱。

7 盛装

盛装器皿宜选用12吋汤碗。

8 质量要求

8.1 色泽

鱼汤乳白。

8.2 香味

鲜味浓郁。

8.3 口味

醇厚。

8.4 质感

鱼头烂滑，白菜软嫩

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，食用温度以60 °C为宜(菜品图片见附录A)。

附录 A
(资料性)
菜品图片

A.1 菜品造型图片见图A.1。



图A.1 菜品图片