

ICS 67.020

CCS X10

团 体 标 准

T/CZCA 020—2022

普宁菜 洪阳蚝烙

2022 - 12 - 18 发布

2022 - 12 - 19 实施

潮州市厨师协会 发布

目 次

前 言	II
引 言	3
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	4
4 基本要求	4
5 烹饪工艺	5
6 食用	6
7 特点	6
附 录 A （资料性） 图片	7

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。

本文件由普宁职业技术学校提出。

本文件由潮州市厨师协会归口。

本文件起草单位：普宁职业技术学校、潮州市厨师协会。

本文件主要起草人：方晓林、黄晓辉、黄武营、孙文生、吴前强、苏培明、邱镇城、余德锐、庄丽媛、张依婵、高婉薇、谢钰萍、方伟佳、李云。

引 言

潮汕人烹饪海鲜由来已久，很早就有食蚝的习俗。唐元和十四年潮州刺史韩愈有《初南食贻元十八协律》诗曰：“蚝相黏为山，百十各自主。”北宋年间，广东沿海先民已经掌握了“插竹养蚝”的技术。清末安徽举人方澍《潮州杂咏》有“荷铲种蚝田”诗句。种蚝田，即在海边滩涂中放养小蚝。

蚝，又称牡蛎，或称海蛎子，潮汕地区也有叫“水生”的。蚝烙是潮汕久负盛名的传统民间小食。蚝烙，实际上是“蚝煎”，因为潮菜的“烙”，即是传统潮菜烹调方法中的“煎”。

吃蚝烙在今天的潮汕已经是一件很市井的事，沿海人家，几乎每家每户都有一个会煎蚝烙的能手。堪称潮汕美食一绝的蚝烙，也成了中央电视台“舌尖上的中国”报道的对象。

蚝烙以白玉般的珠蚝，白雪般的薯粉和翡翠般的生葱为原料，加水拌匀后，摊在热火厚腩的平底锅上两面煎烙，加鸡蛋液略煎即成，在金澄澄略带透明的蚝烙上面点缀碧绿的芫荽，配上洪阳特色酱料，更是锦上添花。

普宁洪阳蚝烙别具一格，在潮汕蚝烙的做法上加入猪肉丝、香菇丝煎炒，使蚝烙的味道更加浓香，深受消费者喜爱，游客到洪阳总要尝一尝的特色美食。

普宁菜 洪阳蚝烙

1 范围

本文件规定了普宁菜 洪阳蚝烙的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于普宁菜 洪阳蚝烙的烹制。

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。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 38581 香菇
 NY/T 1987 鲜切蔬菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本要求

4.1 原料要求

主料、辅料、调料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

表1 原料要求

类型	名称	要求
主料	生蚝	GB 2733
辅料	番薯粉	GB 31637

类型	名称	要求
	鸡蛋	GB 2749
	猪肉	GB 2707
	香菇	GB/T 38581
	香菜	NY/T 1987
	葱	NY/T 1987
	饮用水	GB 5749
调料	食用盐	GB 2721
	味精	GB/T 8967
	生抽	GB/T 18186
	普宁豆酱	GB 2718
	沙茶酱	GB 31644
	白胡椒粉	GB/T 7900
	猪油	GB 10146

4.2 器具要求

- 4.2.1 炉灶宜选用燃气灶。
- 4.2.2 炊具宜选用直径 30 cm 的平底锅。
- 4.2.3 装盛容器宜选用 14 寸的平底圆盘。
- 4.2.4 烹制过程使用的器具应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的规定。
- 4.2.5 装盛食品的餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3 卫生要求

卫生要求应符合 GB 31654 的规定。

4.4 其他

- 4.4.1 原料、器具可参照 4.1 和 4.2 要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。
- 4.4.2 卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

5 烹饪工艺

5.1 原料

烹饪普宁菜 洪阳蚝烙的主料、辅料及调料推荐用量见表2。

表 2 原料表

类型	名称	用量/g
主料	生蚝	300
辅料	番薯粉	100
	鸡蛋	100
	猪肉	60
	香菇	25
	香菜	15
	饮用水	60
调料	葱	10
	食用盐	5
	味精	3

类型	名称	用量/g
	生抽	10
	辣椒酱	20
	普宁豆酱	20
	白胡椒	3
	猪油	50

注1: 推荐量是经烹饪经验给出的建议值, 可根据口味适当增减原料的用量。
注2: 菜品原料图参见附录A。

5.2 烹制

5.2.1 预处理

- 5.2.1.1 将生蚝清洗干净后沥干水分待用。
- 5.2.1.2 将鸡蛋去壳后搅散待用。
- 5.2.1.3 将猪肉清洗干净后切成薄片加1 g 盐腌制10 min 待用。
- 5.2.1.4 将香菇泡发好后去头切成丝, 爆香待用。
- 5.2.1.5 将香菜去头洗净后切成段待用。
- 5.2.1.6 将葱去头洗净后切成葱花待用。

5.2.2 加工

- 5.2.2.1 将番薯粉、水、盐4 g 搅匀, 调成粉浆待用。
- 5.2.2.2 取一个小碗, 将辣椒酱、生抽、普宁豆酱、味精、白胡椒粉、饮用水100 g 搅拌均匀成酱料待用。
- 5.2.2.3 取一个平底锅, 开大火, 下猪油30 g 润锅, 下入调好的浆, 并快速将浆炒散, 边炒边烙至上色, 撒入生蚝, 随后下入猪肉片、鸡蛋液、香菇丝、猪油20 g, 继续煎烙蚝烙至表皮微焦干香, 撒上葱花炒香后即可出锅。

5.3 摆盘

蚝烙用14寸的平底圆盘盛装, 撒上香菜段, 佐以洪阳蚝烙特色酱料即可。

6 食用

从菜品装盘后至食用时间不超过10 min为宜, 食用温度70 °C为宜。

7 特点

蚝烙具有如下特点:

- 外酥里嫩。
- 香气浓郁。
- 味道鲜美。

附录 A
(资料性)
图片

A.1 原料图

菜品原料图参见图A.1。



图 A.1 菜品原料图

A.2 成品图

菜品成品图参见图A.2。



图 A.2 “蚝烙” 成品图