

团 体 标 准

T/CZSPTXH 100—2019

潮州菜 蜜浸金银烹饪工艺规范

2019 - 08 - 16 发布

2019 - 08 - 16 实施

潮州市烹调协会

发 布

前 言

本标准按GB/T 1.1规则起草。

本标准由潮州市烹调协会提出。

本标准起草单位：潮州市烹调协会、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司。

本标准主要起草人：黄武营、陈育楷、吴梓青、方树光、陈俊生、黄霖。

本标准于2019年08月16日首次发布。

潮州菜 蜜浸金银烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 蜜浸金银烹饪工艺规范的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于烹制潮州菜 蜜浸金银。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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

3 术语和定义

T/CZSPTXH 050确定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料要求

4.1 主料

红心甜番薯500 g，芋头500 g。

4.2 辅料

白膘肉60 g，葱珠油30 mL、炒熟白芝麻5 g、鲜柑皮10 g。

4.3 调料

白糖800 g。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用厚底钢锅。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将番薯和芋头洗净去皮，撬成块状，每块约 20 g。

6.1.2 白膘肉切成 0.5 cm×0.5 cm 丁状。

6.2 烹调

6.2.1 切好的番薯芋头及白膘肉分别加入白糖腌制约 10 h，至番薯芋头水分渗出。

6.2.2 腌制好的番薯芋头连同糖浆放于炉上，先小火熬制糖完全融化，番薯芋头出水后，加入白膘肉丁、柑皮，转至中火熬制约 15 min 至熟，捡去柑皮，装盘，淋上葱油，撒上白芝麻即可。

7 盛装

宜用10吋深底盘子。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

糖浆亮丽，稠度适中。

8.2 色泽

番薯亮黄，芋头银白。

8.3 口味

香滑清甜。

8.4 质感

番薯、芋头甜韧。

9 最佳食用时间

从菜品装碗后至食用时间不超过20 min为宜，食用温度60℃～80℃为宜。

照片示例：

