

团 体 标 准

T/CZSPTXH 101—2019

潮州菜 韭菜粿烹饪工艺规范

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：燕宪涛、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 韭菜粿烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 韭菜粿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 韭菜粿。

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

水磨粘米粉500 g、韭菜600 g、五花肉150 g、鸡蛋1个、生粉125 g、清水700 mL。

4.2 调料

精盐15 g、胡椒粉5 g、味精5 g、香油15 mL、鱼露20 mL、陈醋50 mL、油10 mL。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用蒸笼。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 韭菜洗净去头尾，切成约 0.5 cm 长度。

6.1.2 五花肉去皮，切成 0.5 cm×0.5 cm 的丁状。

6.2 烹调

6.2.1 将韭菜、肉丁、鸡蛋混合，加入鱼露、味精、胡椒粉、麻油、盐 5 g、生粉 25 g 拌至均匀，制成韭菜粿馅。

6.2.2 将粘米粉放炊笼中炊熟，再加精盐 10 g、油、开水揉至柔软，推成圆条形，捏成小块（每块约 20 g），用擀面杖压平成直径 10 cm 的圆形，即成粿皮。

6.2.3 将每件粿皮放于手心，放入馅 15 g，用另一只手压成饺子状。

6.2.4 将韭菜棵放于蒸笼中，旺火蒸 10 min 即成。

7 盛装

宜用14吋盘子，并配上一碗陈醋作为酱碟。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

皮薄馅足。

8.2 色泽

色泽嫩白。

8.3 口味

韭香浓郁。

8.4 质感

皮嫩滑而不粘牙。

9 最佳食用时间

从菜品装碗后至食用时间不超过15 min为宜，食用温度70 ℃为宜。

照片示例：

