

团 体 标 准

T/CZSPTXH 102—2019

潮州菜 卷煎烹饪工艺规范

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 卷煎烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 卷煎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 卷煎。

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

糯米1000 g、大腐皮膜（豆腐衣）10张、湿香菇100 g、虾米100 g、猪五花肉500 g、栗子200 g、莲子150 g、芋头200 g、菱角150 g、芹菜粒60 g。

4.2 调料

精盐20 g、胡椒粉10 g、味精10 g、香油20 mL、鱼露20 mL，白糖120 g，红糖100 g，咸梅1粒、生粉20 g、老抽5 mL、白醋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、平底锅。

6 制作工艺

6.1 将糯米洗净后用清水浸 90 min，沥水后放入蒸笼蒸熟待用。

6.2 制作酱碟酸甜酱：白糖和红糖各 100 g 加水和咸梅煮沸，然后用生粉水勾芡，最后下白醋即可。

6.3 将猪五花肉切成小粒，用老抽 5 mL、20 g 白糖腌制 20 min。

6.4 湿香菇、虾米、栗子、莲子、芋头、菱角均切成小粒，加入猪肉粒并炒香成馅料，再把这些馅料和糯米饭、芹菜粒一起搅拌均匀，最后下味精、胡椒粉、鱼露调味后待用。

6.5 取一张腐皮，用湿布稍微盖下使它湿软，放上制好的糯米饭，卷成为 2 cm~3 cm 宽的条状长卷之后上蒸笼用猛火蒸 3 min 左右即成。

6.6 食用时可切成 3 cm 长左右的块直接食用，或下锅略煎，配上酸甜酱食用。

7 盛装

宜用12吋平碟，配上酸甜酱作为酱碟。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

糯米熟而不糜，卷松而不散。

8.2 色泽

表皮金黄。

8.3 口味

糯香四溢，鲜香浓郁。

8.4 质感

口感丰富。

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70 ℃为宜。

照片示例：

