

团 体 标 准

T/CZSPTXH 103—2019

潮州菜 糯米猪肠烹饪工艺规范

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 糯米猪肠烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 糯米猪肠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 糯米猪肠。

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

猪二肠（第二段35 cm长）400 g、糯米300 g、半肥瘦猪肉200 g、湿香菇125 g、虾米100 g、鲜莲子150 g、熟白芝麻10 g、清水5 L。

4.2 调料

精盐100 g、绍酒10 mL、潮州甜豉油15 mL、姜15 g、葱15 g，淀粉50 g、白糖20 g。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用 Φ 32 cm 钢锅

6 制作工艺

6.1 取猪大肠中段，用食盐 45 g 及淀粉反复搓洗至无味冲洗干净。

6.2 糯米浸水 2 h~3 h，香菇切粒。

6.3 猪肉切粒加绍酒、姜、葱、糖、盐 5 g 腌制后与香菇、虾米、糯米搅拌均匀成馅料。

6.4 将洗净的猪肠一头用竹签扎紧，从另一头均匀加入糯米、鲜莲子馅料，同时加入 100 mL 清水。

6.5 装满后用竹签扎紧，放入已加入 50 g 精盐汤锅先用中小火煮开后，用细小竹签在猪肠上扎孔，改用慢火煮熟透，捞起切件，淋上甜豉油，撒上白芝麻即可。

7 盛装

12吋陶瓷盘子。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

包卷紧实，熟而不烂。

8.2 色泽

嫩白透亮。

8.3 口味

甘甜鲜香。

8.4 质感

软糯可口。

9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过10 min为宜，食用温度60℃为宜。

照片示例：

