

团 体 标 准

T/CZSPTXH 104—2019

潮州菜 鼠曲粿烹饪工艺规范

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：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 鼠曲粿烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 鼠曲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 鼠曲粿。

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

白头翁（鼠曲棉）25 g、草粿草25 g、糯米粉500 g、甜馅（芋泥或水晶馅）1250 g、红心番薯300 g、猪油100 mL、腐竹皮（或芭蕉叶）5张、红糖150 g、清水500 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 番薯洗净去皮与糯米粉上蒸笼蒸 30 min 至熟，番薯压烂成泥。

6.2 将白头翁、草粿草加水 500 mL 煮至约 250 mL，捞去残渣，加入红糖煮至红糖溶化，加入蒸熟的红心番薯泥、糯米粉，加猪油揉搓均匀即成鼠曲粿皮。

6.3 将鼠曲粿皮分块切件，每件约 25 g，包上甜馅 25 g，以粿印印制成型后，用腐竹皮（或芭蕉叶）垫底，放入蒸笼中火蒸 10 min 即成。

7 盛装

宜用普通12吋圆碟。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

造型精美，皮薄馅足。

8.2 色泽

色泽亮灰。

8.3 口味

清香甜郁。

8.4 质感

口感软糯，滑而不粘。

9 最佳食用时间

从菜品蒸熟后至食用时间不超过10 min为宜，食用温度60℃为宜。

照片示例：

