

团 体 标 准

T/CZSPTXH 098—2019

潮州菜 草粿烹饪工艺规范

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：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 草粿烹饪工艺规范

1 范围

本标准规定了潮州菜 草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 草粿。

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

草粿草500 g、雪粉200 g、返砂糖500 g、水7.5 L。

4.2 辅料

食用纯碱10 g、

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用 38 吋钢锅。

6 制作工艺

6.1 在锅中加入 7.5 L 的水，再放下整棵的草粿草，食用纯碱，大火烧开后，再用小火熬至草粿草变成浆，这时候用密篱把锅中草粿草的草枝等残渣过滤掉。

6.2 过滤后再放炉上煮滚，随即捞去面上的浮沫杂质，用雪粉调成湿粉水，进行勾芡。

6.3 均匀勾芡完成后，直接把它倒入陶钵中，静置，待其温度约 70 ℃左右时自然凝结。

6.4 凝结后用平勺舀出，撒上返砂糖。

7 盛装

宜用平饭碗盛装。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

呈透明黑色果冻状。

8.2 色泽

亮黑色。

8.3 口味

草粿草独有的香味。

8.4 质感

爽滑、有弹性。

9 最佳食用时间

从菜品装碗后即食为宜。

照片示例：

