

团 体 标 准

T/CZSPTXH 143—2020

潮州菜 铁板糕粿烹饪工艺规范

2020 - 10 - 30 发布

2020 - 10 - 30 实施

潮州市烹调协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由潮州市烹调协会提出并起草。

本文件起草单位:潮州市烹调协会、潮州市湘桥区香得乐酒家、广东省潮州市高级技工学校、韩山师范学院、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人:黄霖、陈俊生、卢华、林泽士、陈育楷、吴梓青、方树光、吴前强。

本文件于2020年10月30日首次发布。

潮州菜 铁板糕粿烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 铁板糕粿烹饪工艺规范的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、盛装、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于烹制潮州菜 铁板糕粿。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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

T/CZSPTXH 058 潮州菜 烹饪工艺 火力

3 术语和定义

T/CZSPTXH 050、T/CZSPTXH 058确定的术语和定义适用于本文件。

4 原辅料要求

4.1 原料

糕粿500 g、猪五花肉40 g、泡发好香菇15 g、豆芽50 g、芹菜15 g、红辣椒5 g、鸭蛋1个。

4.2 调味料

鱼露5 mL、生抽5 mL、味精1 g、胡椒粉0.5 g、芝麻油1 mL、生粉10 g、咖喱粉3 g、辣椒酱3 g、猪油80 g。

5 烹饪器具

5.1 炊具：平底鼎、炒锅及配套工具。

5.2 器具：砧板、刀具、汤碗、汤匙、笊篱。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将猪五花肉去皮切细丝，香菇、红辣椒切细丝，芹菜切段。

6.1.2 将糕粿切成边长 3 cm、厚 0.5 cm 的菱形块，糕粿加入咖喱粉、生抽 5 mL、生粉 5 g 搅拌均匀。

6.2 烹调

6.2.1 平底鼎加入猪油 60 g，将腌好的糕粿放入煎至两面金黄，鸭蛋加入辣椒酱打散后均匀淋在糕粿上用中火煎至金黄，倒在笊篱上，控干油。

6.2.2 铁板烧热。

6.2.3 制酱汁：起锅加入猪油 20 g，爆香香菇丝、猪肉丝、红辣椒丝、鱼露、生粉 5 g 加入水 100 mL，勾芡。

6.2.4 叠好锡纸盘，放上豆芽，摆上糕粿、芹菜段，淋上酱汁，连同锡纸盘放在热铁板上，盖上盘盖即好。

7 盛装

盛装器皿宜选用9吋铁板和垫木。

8 质量要求

8.1 色泽

色泽金黄。

8.2 香味

咖喱香浓。

8.3 口味

咸香微辣。

8.4 质感

外酥里嫩。

9 最佳食用时间

从菜肴出锅装盘后，至食用时间不超过15 min为宜，食用温度以不低于60 ℃为宜(菜品图片见附录 A)。

附 录 A
(资料性)
菜品图片

菜品造型图片见图A. 1。



图A. 1 菜品图片