

团 体 标 准

T/CZSPTXH 113—2020

潮州菜 香煎豆腐鱼烹饪工艺规范

2020 - 08 - 18 发布

2020 - 08 - 18 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。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市荣德坊餐饮有限公司、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人：陈育楷、吴梓青、方树光、陈俊生、黄霖。

本文件于2020年08月18日首次发布。

潮州菜 香煎豆腐鱼烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 香煎豆腐鱼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。

本文件适用于烹制潮州菜 香煎豆腐鱼。

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

豆腐鱼750 g、地瓜粉200 g、生粉15 g、食用油150 mL。

4.2 调料

鱼露20 mL、胡椒粉2 g、九层塔2 g、葱10 g、蛋清2个、清水300 mL、芫荽15 g。

4.3 要求

新鲜豆腐鱼4条~5条，洗净去头肚待用。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：煎鼎、勺类、大碗。

6 制作工艺

6.1 刀工

将豆腐鱼每条切成3块，每块长4 cm，九层塔洗净切碎，葱洗净切葱珠待用。

6.2 手工

将地瓜粉、生粉、鱼露10 g、蛋清、九层塔、葱用大碗加入清水和成浓稠状粉糊。

6.3 烹调

煎鼎用中火烧热下油烧至120 ℃，将豆腐鱼和粉糊拌匀，每次单块分别放入煎鼎，煎至外黄金色内熟透即成。装盘后配上芫荽、酱碟（鱼露10 g、胡椒粉）。

7 盛装

宜用14吋圆盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

外表酥脆，鱼肉嫩滑而不散。

8.2 色泽

金黄。

8.3 口味

香味浓郁，鱼肉嫩甜。

8.4 质感

外酥里嫩。

9 最佳食用时间

从装盘上席不超过3 min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