

团 体 标 准

T/CZSPTXH 125—2020

潮州菜 豆酱焗鸡烹饪工艺规范

2020 - 08 - 28 发布

2020 - 08 - 28 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、潮州市湘桥区香得乐酒家、韩山师范学院、潮州市金龙宾馆有限公司、潮州市荣德坊餐饮有限公司、中国潮州菜研发和人才培养基地。

本文件主要起草人：林镇标、陈俊生、陈育楷、吴梓青、方树光、黄霖。

本文件于2020年08月28日首次发布。

潮州菜 豆酱焗鸡烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜 豆酱焗鸡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 豆酱焗鸡。

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

光鸡1只（约750 g）、猪白膘肉100 g、豆酱50 g、上汤50 mL。

4.2 调料

姜10 g、葱10 g、绍酒10 mL、味精5 g、砂糖5 g、芫荽(带头)50 g。

4.3 要求

将光鸡洗净晾干待用，面巾纸1包。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：砂锅、炒勺类、竹篾片、火炉。

6 制作工艺

6.1 刀工

将鸡切去鸡爪、鸡嘴、食道和肛门口，用刀背敲断颈椎，把猪白膘肉用刀片薄待用。

6.2 手工

6.2.1 取豆酱泌出汁后，豆酱渣用刀压烂，再放入豆酱汁待用。

6.2.2 将味精、砂糖、绍酒和豆酱搅匀，涂在鸡身内外，姜、葱、茭菱头（35 g）放进鸡腹内腌约 15 min。

6.3 烹调

6.3.1 将砂锅洗净擦干，用竹箴片垫底，把白膘肉片铺上，鸡放在白膘肉片上面，将上汤从锅边淋入（勿淋掉鸡身上的豆酱）加盖，用湿纸巾密封盖四边，置炉上用旺火烧沸后，改用小火焗约 20 min 至熟取出留原汁。

6.3.2 把鸡剃下头颈、翅然后拆骨，将骨砍成段，盛入盘中垫底，鸡肉切块放在上面，并把鸡头、翅、脚摆成鸡形，淋上原汁，配上茭菱叶（15 g）伴盘即成。

7 盛装

宜用14吋长盘。

8 质量要求

8.1 呈菜要求

味香肉滑。

8.2 色泽

浅黄。

8.3 口味

原汁原味，有浓郁的豆酱香味。

8.4 质感

肉滑鲜嫩。

9 最佳食用时间

装盘上席不超过5 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