

ICS 67.040

X10

团

体

标

准

T/CZSPTXH 228—2022

潮州菜 咸鱼茄子煲烹饪工艺规范

2022 - 10 - 15 发布

2022 - 10 - 15 实施

潮州市烹调协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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归口。

本文件起草单位：潮州市烹调协会、潮州市伊加餐饮有限公司、潮州技师学院、韩山师范学院、中国潮州菜研发和人才培养基地、潮州市厨师协会。

本文件起草人：黄霖、林泽士、方泽生。

本文件于2022年10月15日首次发布。

潮州菜 咸鱼茄子煲烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了潮州菜咸鱼茄子煲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 咸鱼茄子煲。

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 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 原材料:白茄 500 g、猪瘦肉 60 g、咸鱼肉 20 g、蒜肉 30 g、湿香菇 20 g、金不换 8 g。

4.1.2 调味料:鱼露 2 mL、辣椒酱 5 g、味精 1 g、芝麻油 1 mL、胡椒粉 0.5 g、生粉 3 g、上汤 80 mL、熟猪油 30 g、调和油 800 mL(约耗 80 mL)。

4.2 要求

金不换洗净去老叶、根待用。

5 烹饪器具

5.1 炊具:炒锅及配套工具。

5.2 器具:砧板、刀具、圆盘、砂煲。

6 制作工艺

6.1 刀工