

团 体 标 准

T/XXX-2021

潮菜 蚝烙

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

广 东 烹 饪 协 会
广 东 省 餐 饮 服 务 行 业 协 会
广 东 省 粤 菜 产 业 发 展 促 进 会
香 港 群 生 饮 食 技 术 人 员 协 会
澳 门 饮 食 业 工 会
汕 头 市 标 准 化 协 会
汕 头 市 餐 饮 业 协 会
潮 州 市 烹 调 协 会
揭 阳 市 榕 城 区 餐 饮 行 业 协 会
汕 尾 市 餐 饮 行 业 协 会

发 布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 原辅料要求.....	1
4 制作工艺.....	1
5 烹饪器具.....	2
6 制作工艺.....	2
7 盛装.....	2
8 质量要求.....	2
9 最佳食用时间.....	3
10 营养成分.....	3
附录 A.....	4
附录 B.....	6

前 言

本文件依照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。

本文件由广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门饮食工业会、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、潮州市烹调协会、揭阳市榕城区餐饮行业协会、汕尾市餐饮行业协会共同提出，由广东烹饪协会潮菜专业委员会归口。

本文件起草单位：广东烹饪协会、广东省餐饮服务行业协会、广东省粤菜产业发展促进会、香港群生饮食技术人员协会、澳门饮食业工会、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、汕头市标准化协会、汕头市餐饮业协会、汕头大学、汕头职业技术学院、广东省粤东技师学院、汕头技师学院、汕头市南粤潮菜餐饮服务职业技能培训学校、潮州市烹调协会、潮州市厨师协会、潮州市餐饮协会、韩山师范学院、揭阳市榕城区餐饮行业协会、揭阳市高级技工学校、汕尾市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX……。

本文件为首次发布。

引 言

潮汕人烹饪海鲜由来已久，很早就有食蚝的习俗。唐元和十四年潮州刺史韩愈有《初南食贻元十八协律》诗曰：“蚝相黏为山，百十各自主。”北宋年间，广东沿海先民已经掌握了“插竹养蚝”的技术。清末安徽举人方澍《潮州杂咏》有“荷铲种蚝田”诗句。种蚝田，即在海边滩涂中放养小蚝。

蚝，又称牡蛎，或称海蛎子，潮汕地区也有叫“水生”的。蚝烙是潮汕久负盛名的传统民间小食。蚝烙，实际上是“蚝煎”，因为潮菜的“烙”，即是传统潮菜烹调方法中的“煎”。

清末，烹制蚝烙的小食摊遍布潮汕大街小巷，潮州府城开元寺古井西北的“泰裕盛”，其煎制的蚝烙，酥而不硬，特别鲜美，远近闻名；府城太平路二目井的“人龟”、宫仔巷的“烙树”，以及林家园林清奇的蚝烙，在民国时期也曾闻名潮州。与此同时，汕头小公园的“西天巷蚝烙”也驰名海内外。吃蚝烙在今天的潮汕已经是一件很市井的事，沿海人家，几乎每家每户都有一个会煎蚝烙的能手。堪称潮汕美食一绝的蚝烙，也成了中央电视台“舌尖上的中国”报道的对象。

蚝烙以白玉般的珠蚝，白雪般的薯粉和翡翠般的生葱为原料，加水拌匀后，摊在热火厚腩的平底锅上两面煎烙，加鸭蛋液略煎即成，在金澄澄略带透明的蚝烙上面点缀碧绿的芫荽，配上鱼露、胡椒粉，更是锦上添花。

蚝烙好不好吃，关键在于烹饪技术。选用饶平洪洲出产的珠蚝和本地的地瓜粉煎制出来的蚝烙，色香味俱全，口味特别诱人。

蚝烙不仅深受本地人及旅外侨胞的喜爱，也是莅潮游客非尝不可的美食。

潮菜 蚝烙

1 范围

本文件规定了蚝烙的原辅料要求、制作工艺、食用及保存、质量要求、常见口味及其工艺、营养成分。

本文件适用于潮菜蚝烙烹制。

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。

GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 10133-2005 水产调味品卫生标准

GB 2749-2015 蛋与蛋制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

Q/FWTT 0002 S-2020 食用地瓜粉

NY/T744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

NT/Y1070-2006 辣椒酱

3 原辅料要求

3.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 珠蚝应符合 GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准的规定。

3.3 鱼露应符合 GB 10133-2005 水产调味品卫生标准的规定。

3.4 其他辅料应符合国家相关标准的要求。

3.5 鸭蛋液应符合 GB 2749-2015 蛋与蛋制品的规定。

3.6 葱花、芫荽应符合 NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜的规定。

3.7 辣椒酱应符合 NT/Y 1070-2006 辣椒酱的规定。

4 制作工艺

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料

T/YWYCY 2—2018

珠蚝300 g、地瓜粉80 g。

4.1.2 辅料

鸭蛋液60 g、葱花15 g、芫荽15 g、清水20 ml。

4.2 调料

熟猪油100 g，鱼露10 mL，胡椒粉1 g，辣椒酱10 g。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用 Φ 32 cm 平底锅。

6 制作工艺

6.1 准备工作

6.1.1 先将珠蚝用清水淘洗干净，捞起蚝沥干水份备用。

6.1.2 将地瓜粉和清水调成粉浆，加入珠蚝、葱花拌匀调成蚝烙浆备用。

6.1.3 将鸭蛋液加入辣椒酱打散调匀备用。

6.1.4 用旺火烧热平底锅，加入 60 g 猪油，用热油润锅，待油温升至约 150 ℃时，倒入蚝烙浆摊平用中火煎至定型，再将打散的鸭蛋液淋于表面，继续加入猪油，翻转，煎至两面酥脆金黄，即可盛入盘，放上芫荽叶即成。

6.2 将 10 ml 鱼露与胡椒粉混合调匀制成蘸料，作为蚝烙的酱碟即可。

7 盛装

盛装器皿：宜选用14寸圆盘子。

8 质量要求

应符合表1中的要求

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	色泽金黄
气味	焦香浓郁

质地	外酥里嫩
----	------

8.1 卫生要求

8.1.1 菜品无异物、无杂质、无异味、新鲜。

8.1.2 制作过程应符合《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集体用配送单位卫生规范》。

9 最佳食用时间

从菜品装盘后至食用时间不超过5 min为宜，食用温度60℃为宜。

10 营养成分

营养成分参见附录 B。

附录 A
(资料性附录)
原料与成品

A.1 原料

菜品原料如图A.1所示。



图 A.1 菜品原料

A.2 成品

菜品成品如图A.2所示。



图 A.2 菜品成品

附 录 B
(资料性附录)
营养检析表

菜品名称		蚝烙
主料		珠蚝300 g、地瓜粉80 g
配料		鸭蛋液60 g、葱花15 g、芫荽15 g、饮用水 20 ml
调味料		熟猪油100 g、鱼露10 mL、胡椒粉1 g、辣椒酱10 g
营 养 成 分	能量	1515 Kcal
	蛋白质	28 g
	脂肪	114.2 g
	碳水化合物	93.9 g
	胆固醇	732 mg
检析依据		采用营养计算器V2.7.5 (k) 进行计算