|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | |  |   X 10 |

团体标准

T/XXX XXX—2023

潮菜 白果芋泥

（征求意见稿）

XXXXXXXXX  发布

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

目次

[前言 II](#_Toc85530190)

[引言 III](#_Toc85530191)

[1 范围 1](#_Toc85530192)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc85530193)

[3 术语和定义 1](#_Toc85530194)

[4 基本要求 1](#_Toc85530195)

[5 烹饪工艺 2](#_Toc85530196)

[6 食用 4](#_Toc85530197)

[7 特点 4](#_Toc85530198)

[附录A （资料性） 图片 5](#_Toc85530199)

[附录B （资料性） 常见口味及其工艺 7](#_Toc85530200)

[附录C （资料性） 营养成分表（参考） 8](#_Toc85530201)

1. 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 提出。

本文件由 归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

1. 引言

白糖、猪朥和淀粉的组合，堪称各种美食的“黄金搭档”。潮式的“朥糕”、“朥饼”、“糕烧芋泥”，就是这个操作的经典。如果说传统节日包含了农耕民族对自然的景仰和四季的敬畏，那么糕及其点，就是潮汕人在传统节日里，上飨神明、下赠肚子的礼物。

《水浒》、《西游记》都提到了“糕糜”，是由煮而成的粥类食物（如“糕烧芋泥”），不同于唐宋时代“固体”的“糕糜”（如“朥糕”、“朥饼”等糕点）。明代以后“糕糜”一词很少出现，但类似的食物依然存在。潮汕人延续着“糜文化”和“粿文化”，并从熬糖中提练了“糕烧”的烹调方法。

在潮菜甜品制作方法中，最具地方特色的当数“糕烧”，凡淀粉含量高的原料都可糕烧。糕烧是下猪朥、白糖一起烧的方式，几乎就是以厚朥和多糖为最大特点，如制作传统芋泥的比例是“10∶7∶7（芋∶糖∶朥），堪称是甜香的极致。

芋泥的粉糯来自于芋头的淀粉，番薯、姜茨、马铃薯、白果、绿豆、乌豆等都可以做成泥，各有风味。当然，芋头的淀粉分子结构更小，淀粉颗粒小，故其更为细腻，被称为胜于“白玉涎”的美味，诗曰：“香似龙涎仍酽白，味如牛乳更全清。”

在芋泥中加入银杏，和合糕烧即为“白果芋泥”，取于孔府的传统大件甜菜“诗礼银杏”，借银杏多果，象征弟子满天下，“不学诗，无以言；不学礼，无以立”。在潮汕食俗中，年夜饭的甜品多为“白果芋泥”，取其“公种孙食”之意，寓意家人长命百岁，子孙相传，诗礼传家。

潮菜 白果芋泥

* 1. 范围

本文件规定了白果芋泥的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。

本文件适用于白果芋泥的烹制。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 317 白砂糖

NY/T 1987 鲜切蔬菜

* 1. 基本要求
     1. 原料要求

主料、辅料、调料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

1. 原料要求

| 类型 | 名称 | 要求 |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 净芋头 | NY/T 1987 |
| 辅料 | 涨发好白果 |  |
| 白肉 | GB 2707 |
| 橘饼 | GB 14884 |
| 饮用水 | GB 5749 |
| 调料 | 白糖 | GB/T 317 |
| 猪油 | GB 10146 |
| 葱 | NY/T 1987 |

* + 1. 器具要求

烹制过程使用的器具应符合GB 4806.1和GB 4806.9的规定。

装盛食品的餐具应符合GB 14934的规定。

* + 1. 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654的规定。

* + 1. 其他

原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。

卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

* 1. 烹饪工艺
     1. 原料

烹饪白果芋泥的主料、辅料及调料推荐用料量见表2。

1. 原料表

| 类型 | 名称 | 用量/g |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 净芋头 | 600 |
| 辅料 | 涨发好白果 | 200 |
| 白肉 | 50 |
| 橘饼 | 20 |
| 饮用水 | 200 |
| 调料 | 白糖 | 300 |
| 猪油 | 150 |
| 生葱 | 100 |
| 1. 推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。 2. 菜品原料图参见附录A。 | | |

* + 1. 烹制
       1. 预处理
          1. 将白肉切成1cm×1cm丁状，加入白糖50g，腌制24h；橘饼切丁状。
          2. 鼎下水烧开，将涨发好的白果倒入，焯水1分钟后捞起，将白果盛入汤窝中，加入100g白糖腌制60min（让白糖化水）。
          3. 净芋头洗干净后切厚片放入盘中，放入蒸笼大火蒸20min至熟，取出芋头片，放在砧板上面，趁热用刀把芋头片碾压成熟芋茸状，盛入汤窝中。
       2. 加工
          1. 取砂锅一个，将腌制的白果、白肉丁连同白糖水倒入，加入橘饼丁，盖上砂锅盖，加热煲至糖水成稀糖胶状即可。
          2. 鼎洗净后加热，加入猪油，放入生葱加热至葱变成浅褐色后捞起葱不用，将熟芋茸放入翻炒，加入白糖150g慢慢翻炒，芋茸炒制幼滑成泥状，加入饮用水200g炒制均匀，不沾手为度即可。
       3. 摆盘
          1. 将炒制好的芋泥盛入汤窝中。
          2. 将煲好的白果盛入芋泥上面即可。
  1. 食用

菜品完成后宜5min后食用。常温状态下，保存时间不宜超过2h。

* 1. 特点
     1. 感官

白果芋泥具有如下特点：

1. 芋泥香滑浓甜；
2. 白果甜润兼有。
   * 1. 营养

营养成分参见附录C。

2. （资料性）  
   图片
   1. 原料图

菜品原料图参见图A.1。

* 1. 菜品原料图
  2. 成品图

菜品成品图参见图A.2。

* 1. “XXXX”成品图

1. （资料性）  
   营养成分表（参考）

XXXX的营养成分见表C.1。

* 1. 营养成分表（参考）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 每100克（g） | 营养素参考值% |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

参考文献

[1]彭卫.《水浒》食物、食肆考[J].中原文化研究,2015,(3):36.

[2]中国科学院中国植物志编辑委员会.中国植物志[EB/OL].www.iplant.cn/frps.

[3]孔丘.论语[M].扬州:广陵书社,2018.

[4]吴承恩.西游记[M].北京:人民文学出版社,2012.

