

ICS 67.040
CCS X 10

DB445

潮州市地方标准

DB4451/T XX—XXXX

潮州菜 基本术语

Chaozhou cuisine basic vocabulary

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

潮州市市场监督管理局 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。

本文件由潮州市人力资源和社会保障局提出。

本文件由潮州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：……。

潮州菜 基本术语

1 范围

本文件界定了潮州菜常用的术语与定义。

本文件适用于规范各类潮州菜标准与本部分相应的术语和定义；也适用于潮州菜的制作、经营、科研和教学。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 一般术语

3.1.1

潮州菜 Chaozhou Cuisine

潮州菜是广东粤东讲潮州方言地区的地方菜，是海内外潮州人民的家乡菜，选料考究、善烹海鲜、刀工精细，烹调方式多样，一菜一碟，百菜百味，“色、香、味、型”并美而饮誉中外，有着“中国最高端菜系”和“国际上最好的中华料理”的美誉，是中国八大菜系粤菜的重要组成部分，与广府菜、客家菜共同组成广义上的粤菜。

3.1.2

潮州小食 Chaozhou Snacks

潮州地区对小吃点心的地方传统叫法，其选料广泛，制作工艺灵活，具有典型潮州地域特征的民间食品，包括小吃、点心等，特别是潮州粿品尤为特色，种类多样，有时节时粿的特点，常用于宴席点心、茶间点配及作为祭祀贡品等。

3.1.3

潮州酱碟 Chaozhou Dipping Dishes

泛指在潮州菜筵席中，配合各种菜品，盛有各式调味料以供客人进食时蘸用的小碟，潮州菜酱碟繁多，用料广泛，瓜果制作及口味具有鲜明的地方特色，有着“一菜一碟，百菜百味”的突出特点。

3.1.4

潮州杂咸 Chaozhou Preserved Side Dishes

潮州菜独具特色的传统腌制小菜统称，属于潮州饮食文化的重要组成部分，是潮州人日常的潮州“白糜”（稀饭）的经典搭配，是潮州菜地方调味的基底，常以蔬菜、豆类、海鲜等为原料，经盐渍、发酵、酱腌等传统工艺加工而成，以风味浓郁、保存期长、配粥佐餐为主要特点。

3.1.5

潮州笋花 Chaozhou Bamboo Shoot Carvings

以鲜笋肉（或胡萝卜）为原料，用厨刀雕成花鸟虫鱼等各种平面图案，切片成辅料，做搭配点缀菜肴使用，有提升菜品色彩、营养、美观、艺术等作用。

3.1.6

花头 Culinary Carving

盘头、盘饰。在潮州菜烹制中，是指用各种果蔬可食用原料雕刻出来的各类不同形象的雕刻作品，作为菜品装饰一类的盘头作品称谓。

3.1.7

粿 *Guo* (also known as “kueh” in Southeast Asia)

潮州菜中用米粿或淀粉制作而成的食品，是潮州菜中典型的糕饼类小食制品的总称，具有明显的地方特色。

3.1.8

潮州打冷 Chaozhou *Daleng* (Chilled Seafood Assortment)

潮州地区的一种特色饮食文化，主要指潮州夜宵大排档或街边摊贩提供的冷盘熟食、卤味、鱼饭、腌制品等经典潮州风味菜肴，现泛指是平价、接地气的潮州冷食的统称。

3.1.9

潮州鱼饭 Chaozhou Fish Rice (*Yu Fan*, Saltwater-Poached Cold Fish)

潮州地区的一种特色美食，是指将新鲜海鱼直接用海水煮熟而成的食物。虽然名字中含有“饭”，但实际上并不包含米饭，而是潮州渔民为了保存捕捞到的新鲜海鱼，发明了一种独特的海鲜烹饪及保存方式，即将刚捕捞上来的海鱼用海水煮熟，晾凉后作为日常三餐菜品食用，是潮州沿海地区的一种传统美食。

3.1.10

潮州素菜 Chaozhou Vegetarian Cuisine

潮州地区以素食食材为主、兼具佛家斋菜与民间风味的一类特色菜肴，强调“素菜荤做，见菜不见肉”的烹饪理念。虽以蔬菜、豆制品、菌菇等素菜为主料，但通过精细工艺和荤味高汤调味，使菜品呈现近似荤菜的浓郁口感，体现了潮州菜“清淡而不寡淡”的饮食哲学。

3.1.11

潮州卤水 Chaozhou-Style Spiced Marinade

中国三大卤水之一——粤卤的主要代表，是潮州地区传统烹饪技艺中的一种经典卤制方法，以南姜、蒜头及多种香料、调味料和高汤熬制而成的浓香卤汁为基础，用于卤制肉类、禽类、豆制品等食材，名菜如潮州卤水鹅，是潮州卤水甚至是潮州菜的代表菜。

3.1.12

做桌 Traditional Chaozhou On-Site Banquet

潮州传统宴席文化的核心形式，特指专业厨师团队上门操办、按严谨礼制呈现的多道式宴席，常见于红白喜事、节庆祭祖等重要场合。其本质是潮州人对饮食礼仪、烹饪技艺与社交文化的极致表达。

3.2 原料术语

3.2.1

粉水 Starch Slurry

潮州菜中一般常用淀粉（常为木薯淀粉、玉米淀粉等）加水，用于菜品汤汁勾糊。

3.2.1

（葱、芹菜）珠 Scallion / Celery Mince

潮州原料规格中，常将葱、芹菜等果蔬茎梗切成的米粒状成品称为珠，如葱珠、芹菜珠

等。

3.2.3

葱珠勝（油）Chaozhou Scallion Lard（Aromatic Scallion Lard）

潮州菜中一种经典的葱香调味油，又称“葱珠油”或“葱油勝”。主要采用猪勝（食用油）小火慢炸葱段，提炼出浓郁的葱香味，形成金黄酥脆的葱酥和葱香油混合的调味品，广泛应用于潮州菜、潮州粥粉面饭中，起到增香提味的作用。

3.2.4

糕粿（潮州粉）Stir-fried glutinous rice flour

用糯米蒸熟晒干，炒制后磨成的粉。

3.3 工艺术语

3.3.1

蟹目水 Close-to-Boiling Water

在潮州菜的烹制过程中，锅中水烧热的一种状态，从锅底或鼎底缓缓浮起像蟹眼一样的小气泡，此时的水温约 90℃。

3.3.2

革汤 Cook the basic soup

即熬制上汤，指的是潮州菜厨师制作上汤的过程，也称吊汤。

3.3.3

勾糊 Starch-Thickening

即勾芡，是潮州菜烹饪中一种常见的收汁增稠技法，指在菜肴接近完成时，将调好的水淀粉（淀粉与水的混合物）倒入锅中，通过加热使汤汁变浓稠，均匀包裹食材的过程。

3.3.4

对碗糊 Pre-combined Seasoning Slurry

将烹制菜肴所需的调味品和上汤、粉水放在小碗中调和成为碗糊，常用于急火快速烹饪调味的办法，也称对碗芡。

3.3.5

拍碗脚 Preset Bowl Seasoning

潮州菜厨师烹制潮州菜、潮州小食（常为汤菜，如粿条）时，提前把佐料、辅料放在碗底进行烹制前调味，这是一种准确而快速调味的办法。

3.3.6

捞肃 Purifying Blanching

潮州菜烹制过程中原料熟加工中的一个重要工序，“捞肃”实际上相当于粤菜烹制中的“飞水除杂”，主要是用在一些动物性干货涨发后，即将烹制菜肴之前，对原料去除杂味污秽的工序。

3.4 烹调术语

3.4.1

糕烧 Slow Simmering in Syrup

即糖煮的一种方式，主要是将糖浆通过熬煮至高浓度时，将经过预处理的原料糖浆中，用小火烧至原料软滑、糖浆胶黏成菜的烹饪技法。

3.4.2

焯 [潮州音 sah⁸] Whole-Piece Boiling

将经过初步加工的整只（或整块）原料放入足量汤水中，通过不同火候加热至熟的烹饪技法。

3.4.3

炊 [潮州音[cué¹] Steaming

同“蒸”，是潮州菜的特殊叫法，将原料或经加工后的半成品，调味（或不调味），盛于器皿中放入蒸笼，以蒸汽为导热介质加热至熟的烹饪技法。

3.4.4

炆 [潮州音 bhung¹] Stew

同“焖”，是潮州菜的特殊叫法，将经过炸、煎、炒的原料加入汤汁和调味品，先用大火，再转为中小火，熟透后大火收汁的烹饪技法。

3.4.5

卤 [潮州音 lou²] Master Stock Braising (Stew with spices in salty water or soy sauce)

将经加工后的原料放进用以南姜、蒜头及多种香料、调味料和高汤熬制而成的浓香料汁中加热，使其吸收香味并入味至熟的烹饪技法。

3.4.6

焯 [潮州音 cog⁴] Quick -boil

在潮州菜烹饪中有两层含义，一种是预处理食材的烹饪技法，指将食材（多为蔬菜、肉类或海鲜）放入沸水或热汤中短暂烫煮后迅速捞出，以达到去腥、固色、软化或清洁的目的。另一种是指将肉类或蔬菜等原料，放在沸水(汤)里迅速烫熟后立即取出，如潮州牛肉火锅的焯牛肉。

3.4.7

熏 [hung¹]Smoke

是以气体为主要导热媒介，将腌制或初步熟处理之后的原料，放入垫有香料（常见有茶叶、白糖、米饭、卫生香或锯末、蔗渣等）的铁锅中加热并使熏料散发香气，使原料成熟并具有浓醇熏香而成菜的烹调方法。熏料放在密封的容器中，而熏制品则放在熏料上面的熏架上，炉火加热后，熏料不完全燃烧而发烟，熏气香味通过熏烟与原料接触并渗入原料之中。

3.4.8

油泡 Chaozhou-flavoured oil cooking method

以油为主要传热介质，将处理好的原料用热油泡至断生捞出，放入锅中与爆香的料头（蒜头末、猪肥膘肉末等）炒匀，再下碗糊迅速翻炒成菜的烹饪技法。

3.4.9

生淋 Soak it in boiling water and ripen

在保温容器中放入新鲜食材（一般为海鲜类），用分量较多的沸水淋入盛放新鲜物料的盛器中，使物料烫浸至刚熟后，盛出而成菜的烹调方法。

3.4.10

返砂 Frosting Technique

把经过炸或其他方式熟处理的原料投入白糖融成的糖浆中翻炒，离火后边翻炒边降糖温，

最终使糖浆恢复固态，呈幼砂状且粘在原料上而成菜的烹调方法。

3.5 器皿术语

3.5.1

鼎 Wok

潮州菜将烹煮菜肴的炒锅（一般为双耳铁锅）。在古代既是一种煮食物的器具，也是放在宗庙里祭祀用的一种礼器。潮汕地区保留了中原传统饮食文化中对烹煮菜肴的炒锅的叫法。

3.5.2

汤窝 Soup Serving Pot

潮州菜用于盛装汤、羹的专用器皿，一般专指陶瓷汤羹器皿。
