

## ● 教学指导书【鸭丝春卷】

### 重点掌握

- ☼ 掌握春卷馅的炒制方法;
- ☼ 掌握春卷的包制方法;
- ☼ 掌握春卷的炸制油温。



### 1. 工作内容及要求

- (1) 炒制春卷馅;
- (2) 春卷的成型;
- (3) 春卷的炸制;
- (4) 春卷的装盘;
- (5) 卫生整理。

### 2. 操作前应准备的工具、设备

- (1) 工具：刀、案板、煊锅、手勺、箴篱、烤盘、尺子板、不锈钢圆盘及盛装成品的圆形平盘或其他形状、大小适宜的餐盘。
- (2) 设备：灶台

### 3. 主要原料

- (1) 坯料：春卷皮 400 张。
- (2) 馅料：盐水鸭 1 只、绿豆芽 1500 克、韭菜 1500 克、葱 250 克。
- (3) 调料：料酒、酱油、盐、淀粉、白糖、胡椒面、面粉、炸油。
- (4) 其他：油纸。

### 4. 春卷的基本操作步骤

**工艺流程：炒制春卷馅→春卷的成型→春卷的炸制→春卷的装盘**

#### **步骤 1** 炒制春卷馅

- (1) 鸭子去骨、切丝，葱切丝备用。
- (2) 绿豆芽去根须、焯水断生，备用。
- (3) 韭菜洗净切寸断，备用。

- (4) 适量面粉加水搅成糊状，备用。
- (5) 煸锅上火烧热，煸香葱丝，倒入鸭丝稍煸炒后，加入料酒、酱油、白糖、盐、水烧开，水淀粉勾芡后出锅，倒在长方盘内，晾凉。
- (6) 将切好的韭菜、焯好的豆芽分层铺在鸭丝上，即成鸭丝馅。



#### 特别提示：

- (1) 豆芽必须掐去两头。
- (2) 韭菜必须生铺在炒好的鸭丝上。
- (3) 春卷馅一定要保证有足够的芡汁。
- (4) 鸭丝可改鸡丝、肉丝或全素菜。

### 步骤2 春卷的成型

- (1) 取一张春卷皮，正面向下铺于案子上，放上鸭丝馅，卷包法包严馅、汁，四角严密，用面糊粘牢。
- (2) 用4、3、2、1法码放。



#### 特别提示：

鸭丝、豆芽、韭菜并非越多越好，馅中应有一定的芡汁，才能保证成品汤汁浑厚。

### 步骤3 春卷的炸制

炸油烧热 180℃，春卷生坯分批炸成金黄色即成。



#### 特别提示：

- (1) 油温不可过高，否则成品外焦内韧。
- (2) 油温也不可过低，否则成品“喝油”腻而无鲜香。

### 步骤4 春卷的装盘

将炸好的春卷用笊篱捞出，倒在餐巾纸上，略略吸一下油，再将春卷码在餐盘中即成。



#### 特别提示：

必须有吸油工序，以保证成品不腻。



#### 成品标准

色泽金黄、外酥里嫩、汤汁浑厚、咸鲜可口。