

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预炸黄金蒜瓣

适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

目 录

预炸黄金蒜瓣

工艺简介	… … … … …	… 第3页
《成本卡》	… … … …	… 第5页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	… …	第6页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第7页
版权声明	… … …	… 第8页



预炸黄金蒜瓣试验工作图



IMG_20210315_095903



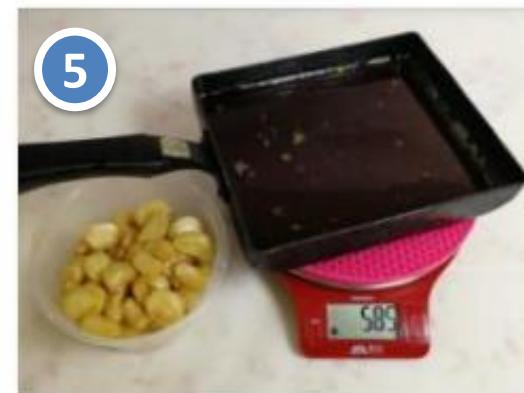
IMG_20210315_100611



IMG_20210315_100833



IMG_20210315_101130



IMG_20210315_101721



IMG_20210315_预炸金黄蒜瓣



- 1) 去皮蒜瓣229克、切去蒜蒂后称重216克，净料率94.32%；
2) 油炸成“黄金蒜”后191克，成品率 $83.4\% = 191 \div 229 \times 100\%$ ；
3) 成品油耗15克即7.85%。

预炸黄金蒜瓣

- 1) 将去皮蒜瓣切去“蒂头”后得到“去蒂蒜瓣”，净料率94%；
- 2) 将相当于蒜瓣“三倍”的炸油倒入锅内加热、下入蒜瓣炸成金黄色即成。

注1：成品金黄蒜瓣的质量约相当于“去皮蒜瓣（未去蒂）”的83. 4%；相当于“去蒂蒜瓣”的88. 4%；以及相当于“去皮蒜瓣（未去蒂）+食油”的82. 7%。

注2：炸油消耗约占成品金黄蒜瓣的7. 85%。

菜品标准配方成本卡

表-1 (别名: 菜肴成本卡、菜肴标准质量卡)

类别: 预制原料 菜名: 预炸黄金蒜瓣

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2021年3月12日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新: 2025年8月1日

类别	原料采购数据							原料净料初加工数据				投入净料数据		
	原料名称	品牌	产地	采购渠道	核价日期	原料单价	原料规格与说明	每500克换算单价	原料净料初加工方法	净料名称	净料率	每500克净料单价	投料质量	投料金额
调料	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	94%	5.30元	216克	2.29元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	实用净油	100%	4.75元	15克	0.14元
210312测试炸黄金蒜: 蒜子229克、切去蒜蒂后216克, 净料率94.32%; 用油炸成“黄金蒜”后191克, 成品率83.4% = 191 ÷ 229 × 100%; 成品油耗15克即7.85%														
备注	以上原料可制作成品蒜质量≥ 191克 , 原料成品率: 82.7% 计算式: 成品率=成品蒜瓣质量÷全部净料投料合计×100%							投料合计 231克 2.43元						
	以上原料可制作成品蒜质量≥ 191克 , 蒜瓣成品率: 88.4% 计算式: 成品蒜瓣质量÷生去蒂蒜瓣质量×100%							每500克成品蒜成本 6.37元						
		制作工艺简介 1) 将去皮蒜瓣切去“蒂头”后得到“去蒂蒜瓣”, 净料率94%; 2) 将相当于蒜瓣“三倍”的炸油倒入锅内加热、下入蒜瓣炸成金黄色即成。 注1: 成品金黄蒜瓣的质量约相当于“去皮蒜瓣(未去蒂)”的83.4%; 相当于“去蒂蒜瓣”的88.4%; 以及相当于“去皮蒜瓣(未去蒂)+食油”的82.7%。 注2: 炸油消耗约占成品金黄蒜瓣的7.85%。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。												



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；

考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（六种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。

——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“10种”不同的成本数据分析供您参考。



菜品原料分类与成本占比分析↓					
序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	去蒂蒜瓣	主料	11.99元	5.99元	94.1%
2	——	配料	——	——	——
3	实用净油	调料	0.75元	0.37元	5.9%
4	——	其它	——	——	——
合计			12.74元	6.37元	100%

原料进货价更新：2025年8月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比
较高。

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓			
主要原料净料名称：	去蒂蒜瓣	主料转制成品工艺：	去皮蒜瓣+油→炸成黄金蒜
主要原料毛料名称：	去皮蒜瓣/蒜米	每千克投料合计经加工后可得到成品：	827克
		成品率：	82.7%
当前“去皮蒜瓣”进货价：	5.00元 /斤·500克		
如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓			
类 型	去皮蒜瓣 进货价 (元/斤)	预炸黄金 蒜瓣成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨降幅度 0.50元			0
1) 进货价下降至→	3.50元	4.57元	70%
2) 进货价下降至→	4.00元	5.17元	80%
3) 进货价下降至→	4.50元	5.77元	90%
4) 目前进货价→	5.00元	6.37元	100%
5) 进货价上涨至→	5.50元	6.97元	110%
6) 进货价上涨至→	6.00元	7.57元	120%
7) 进货价上涨至→	6.50元	8.17元	130%
8) 进货价上涨至→	7.00元	8.77元	140%
9) 进货价上涨至→	7.50元	9.37元	150%
10) 进货价上涨至→	8.00元	9.97元	160%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制原料

菜名：预炸黄金蒜瓣

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1日

原料名称			制作1斤		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
类别	采购食材	投入原料	成品料需要食材											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
调料	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	1.13斤	565克	2.26斤	1131克	5.65斤	2827克	11.31斤	5654克	16.96斤	8482克	22.62斤	11309克
	5L元宝大豆油	实用净油	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.39斤	196克	0.79斤	393克	1.18斤	589克	1.57斤	785克
合计投入净料数量→			1.21斤	605克	2.42斤	1209克	6.05斤	3024克	12.09斤	6047克	18.14斤	9071克	24.19斤	12094克
实际得到成品数量→			1.00斤	500克	2.00斤	1000克	5.00斤	2500克	10.00斤	5000克	15.00斤	7500克	20.00斤	10000克
成品率(成品数量÷净料数量)→			82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%

- 1) 将去皮蒜瓣切去“蒂头”后得到“去蒂蒜瓣”，净料率94%；
 2) 将相当于蒜瓣“三倍”的炸油倒入锅内加热、下入蒜瓣炸成金黄色即成。

注1：成品金黄蒜瓣的质量约相当于“去皮蒜瓣（未去蒂）”的83.4%；相当于“去蒂蒜瓣”的88.4%；以及相当于“去皮蒜瓣（未去蒂）+食油”的82.7%。

注2：炸油消耗约占成品金黄蒜瓣的7.85%。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

版权声明

武汉市满堂红企业管理顾问有限公司
——以下简称“满堂红”。

本作品由“满堂红”原创，含文字、图片、音频、视频、菜品食材试验成果、图表格式及逻辑算法…等。
仅供餐饮从业者、爱好者学习与参考。

未经许可，禁止摘编或改写后转载及网络传播；
禁止编入软件用于商业目的等一切作品版权使用行为，
否则将循司法途径追究侵权人的法律责任。

