菜品标准配方成本卡

类 别 预制腌浆

名 称 鸡边腿去骨切丁上浆

适 用 于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓	7	早餐	×
2	团膳/食堂	✓	8	夜宵大排档	✓
3	堂食小碗菜	✓	9	中央厨房（批量配方）	✓
4	线上外卖菜	✓	10	厨务管理用资料	✓
5	零餐/快餐	✓	11	菜品研发用资料	✓
6	摆摊现做现卖	×	12	居家美食爱好者	✓

满堂红菜品配方成本网
专业电脑版：www.mth517777.com
简易手机版：m.mth517777.com

目 录

鸡边腿去骨切丁上浆

工艺简介 … … … … … … … … … …第3页

《成本卡》… … … … … … … … … …第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化… …第7页

用于“批量生产”的六种不同投料配方… …第8页

版权声明 … … … … … … … … … …第9页

版权所有
侵权必究

鸡边腿去骨切丁上浆

类别	投入原料净料名称	投入净原料数量与占比	
		克	占比
主料	去骨带皮鸡丁	840克	84.03%
调料	净食盐	5.9克	0.59%
	净老抽	4.2克	0.42%
	花雕料酒	20克	2.02%
	清水	84克	8.40%
	浆肉用淀粉	25克	2.52%
	净大豆油	20克	2.02%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
原材料上浆成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品上浆鸡丁1千克

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com

版权所有
侵权必究

鸡边腿去骨切丁上浆试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】

IMG_20210325_122529

IMG_20210325_123646

IMG_20210325_132021

IMG_20210325_135735

IMG_20210325_135820

IMG_20210325_135951

IMG_20210325_140209

IMG_20210325_140302

IMG_20210325_140350

IMG_20210325_140516

IMG_20210325_140644

IMG_20210325_140715

IMG_20210325_140830

IMG_20210325_141152

IMG_20210325_141218

IMG_20210326_165719

IMG_20210326_165831

IMG_20210326_170609

IMG_20210326_170625

鸡边腿去骨切丁上浆

版权所有
侵权必究

鸡边腿去骨切丁上浆

1）选用“解冻、自然脱水”后的带皮鸡边腿，用干净抹布擦净后，去掉鸡腿全部骨头；

2）将鸡肉剁成带皮鸡丁，放入清水内漂洗，用手挤干水分（挤干水分的鸡丁可以还原为“去骨后称重”的质量）；

3）将食盐放入肉丝内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到鸡丁内；

4）加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丝表面即成。

注1：也可以在拌入淀粉前加入“打散的蛋清”、或者将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）等，效果会更好。

注2：以上上浆鸡丁适用于“小炒鸡、生炒鸡、宫保鸡丁（可去掉鸡皮）”等。

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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）

敬请关注最新版成本卡。

类别：预制腌浆　**菜名**：鸡边腿去骨切丁上浆　出品：满堂红菜品配方成本网　**制作**：杨巍　**日期**：2021年3月25日　食材进货询价更新：2025年1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
主料	**解冻鸡边腿**	锦江山	冻品批发	白沙洲	241219	5.20元 /斤	500 克 /斤 200-380克/只	**5.20元**	去骨后切成带皮鸡丁	**去骨带皮鸡丁**	84.6%	6.15元	500克	6.15元
	210326净料率试验：解冻鸡边腿707克（2只），去骨后净肉602克，净料率85.15%；带皮切丁后598克，净料率84.58%。													
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	**食盐**	100%	0.75元	3.5克	0.01元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.30元	成品调料/含盐量17.4%	**老抽**	100%	4.30元	2.5克	0.02元
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	241227	13.30元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.66元	成品调料	**花雕料酒**	100%	2.66元	12克	0.06元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	**清水**	100%	0.00元	50克	0.00元
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000 克 /袋	2.98元	成品调料	**浆肉用淀粉**	100%	2.98元	15克	0.09元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	**大豆油**	100%	5.29元	12克	0.13元
	210325鸡丁上浆测试↑：解冻鸡边腿去骨切丁598克，上浆后称重712克（肉丁上浆净料率119.06%）；上浆鸡丁过油炒熟沥去油水后657克（过油净料率92.27%）；按未上浆的鸡丁计算，则上浆、过油后的鸡丁成品率为109.87%【计算式：过油肉丁657克÷未上浆肉丁598克×100%=109.87%】； 过油鸡丁食用油耗32.5克；相当于500克上浆鸡丁过油后称重461.4克，油耗约22.8克。													

备注			
	以上可制作上浆鸡腿肉丁≥ **595克** ，成品率 **100.0%** 计算式：成品率 = 成品质量÷投料合计×100%	**投料合计** **595克**	**6.45元**
	成品含盐量≤ **0.64%** ，含老抽≤ **0.42%** ，含花雕酒≤ **2.02%** ，含干淀粉≤ **2.52%** ，清水≤ **8.40%** ，含食油≤ **2.02%**	**每500克成品菜成本**	**5.42元**

制作工艺简介

1）选用“解冻、自然脱水”后的带皮鸡边腿，用干净抹布擦净后，去掉鸡腿全部骨头；
2）将鸡肉剁成带皮鸡丁，放入清水内漂洗，用手挤干水分（挤干水分的鸡丁可以还原为“去骨后称重”的质量）；
3）将食盐放入肉丝内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到鸡丁内；
4）加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丝表面即成。
注1：也可以在拌入淀粉前加入“打散的蛋清”、或者将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）等，效果会更好。
注2：以上上浆鸡丁适用于“小炒鸡、生炒鸡、宫保鸡丁（可去掉鸡皮）”等。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

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（三种）、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。

扫码登录手机网站

菜品原料分类 与 成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	去骨带皮鸡丁	**主料**	10.33元	5.17元	95.2%
2	——	**配料**	——	——	——
3	盐+水+淀粉等	**调料**	0.52元	0.26元	4.8%
4	——	**其它**	——	——	——
合计			**10.85元**	**5.42元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

原料进货价更新：　2025年1月1日

满堂红菜品配方成本网出品

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：**去骨带皮鸡丁**
主要原料毛料名称：**解冻鸡边腿**
主料转制成品工艺：**鸡腿肉丁+调料→预制上浆**
每千克投料合计经加工后可得到成品：**1000克**
成品率：**100.0%**

当前“解冻鸡边腿”进货价：**5.20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 涨降幅度 **0.30元**	解冻鸡边腿进货价 (元/斤)	酱油上浆鸡腿丁成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0
1）进货价下降至→	4.30元	4.53元	83%
2）进货价下降至→	4.60元	4.83元	88%
3）进货价下降至→	4.90元	5.13元	94%
4）目前进货价→	**5.20元**	**5.42元**	**100%**
5）进货价上涨至→	5.50元	5.72元	106%
6）进货价上涨至→	5.80元	6.02元	112%
7）进货价上涨至→	6.10元	6.32元	117%
8）进货价上涨至→	6.40元	6.62元	123%
9）进货价上涨至→	6.70元	6.91元	129%
10）进货价上涨至→	7.00元	7.21元	135%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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：预制腌浆　　菜名：鸡边腿去骨切丁上浆　　出品：满堂红菜品配方成本网网　　制表：杨巍　　更新：2023年3月1日

原料名称			制作1斤成品菜需要食材		制作2斤成品菜需要食材		制作5斤成品菜需要食材		制作10斤成品菜需要食材		制作15斤成品菜需要食材		制作20斤成品菜需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算
主料	解冻鸡边腿	去骨带皮鸡丁	0.84斤	420克	1.68斤	840克	4.20斤	2101克	8.40斤	4202克	12.61斤	6303克	16.81斤	8403克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.9克	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	59克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.30斤	151克	0.40斤	202克
	清水	清水	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.42斤	210克	0.84斤	420克	1.26斤	630克	1.68斤	840克
	25kg大成玉米淀粉	浆肉用淀粉	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	126克	0.38斤	189克	0.50斤	252克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.30斤	151克	0.40斤	202克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

1）选用“解冻、自然脱水”后的带皮鸡边腿，用干净抹布擦净后，去掉鸡腿全部骨头；
2）将鸡肉剁成带皮鸡丁，放入清水内漂洗，用手挤干水分（挤干水分的鸡丁可以还原为“去骨后称重”的质量）；
3）将食盐放入肉丝内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到鸡丁内；
4）加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丝表面即成。
注1：也可以在拌入淀粉前加入“打散的蛋清”、或者将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）等，效果会更好。
注2：以上上浆鸡丁适用于“小炒鸡、生炒鸡、宫保鸡丁（可去掉鸡皮）”等。

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com
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。