

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 黄焖鸡米饭烧鸡酱

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

黄焖鸡米饭烧鸡酱

工艺简介 ……第3页

《成本卡》 ……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



黄焖鸡米饭烧鸡酱

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天海鲜酱	103克	10.3%
2	绍兴花雕料酒	103克	10.3%
3	嫩肉粉	34克	3.45%
4	十三香	69.0克	6.90%
5	食盐	69.0克	6.90%
6	澳宴奇鲜香王	34克	3.45%
7	海天生抽	103克	10.3%
8	海天蚝油	172克	17.2%
9	家常炒菜油	207克	20.7%
	注↑详见单独成本卡		
10	白砂糖	34.5克	3.45%
11	海天老抽	69克	6.90%
合计投料		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		100.0%	——



以上原材料可制作
成品鸡酱1千克

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: 预制酱汁 菜名: 黄焖鸡米饭烧鸡酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月9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
1	2.3kg海天海鲜酱	海天	广东佛山	拼多多	241227	21.79元/罐	2300克/罐	1罐起售包邮	4.74元	成品调料/含盐量8.97%	海天海鲜酱	100%	4.74元	150克	1.42元
2	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	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.66元	150克	0.80元
3	厨圣小夫嫩肉粉	厨圣小夫	广东惠州	拼多多	241227	18.71元/袋	500克/袋	250克2袋起售	18.71元	成品调料	嫩肉粉	100%	18.71元	50克	1.87元
4	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	241227	3.50元/盒	45克/盒	10盒起售包邮	38.89元	成品干制原料	十三香	100%	38.89元	100克	7.78元
5	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元/袋	500克/袋	25公斤/袋	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	100克	0.15元
6	200g澳宴奇鲜香王	澳宴奇	云南昆明	拼多多	241227	15.00元/袋	200克/袋	1袋起售包邮	37.50元	成品调料	澳宴奇鲜香王	100.0%	37.50元	50克	3.75元
7	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元/桶	4900毫升/桶	约1150克/升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.21元	150克	1.26元
8	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	241227	35.00元/桶	6000克/桶	约1180克/升	2.92元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.92元	250克	1.46元
9	自制家常炒菜油	需提前预制			250101	6.80元/斤	500克/斤		6.80元	—	家常炒菜油	100%	6.80元	300克	4.08元
注↑: 以上“炒菜油”由豆油+菜油+猪油+生姜+香菜+洋葱+大葱混合炼制而成, 详见/预制油料类/《自制家常炒菜油》成本卡															
10	散装白砂糖	—	云南	白沙洲	241227	3.60元/斤	500克/斤	50公斤/袋	3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	50克	0.36元
11	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%	海天老抽	100%	4.30元	100克	0.86元
以上原料可制作成品料≥ 1450克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计 1450克		23.79元
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 12.50%, 含食油≤ 20.69%,													每500克成品料成本		8.20元
备注	制作工艺简介														
	将全部调料(可用搅拌机)混合均匀即可。 注↑: 每千克生鸡肉适用100克酱料。														
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



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：预制酱汤

菜名：黄焖鸡米饭烧鸡酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1月1日

类别	原料名称		制作1斤 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材	
	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
1	2.3kg海天海鲜酱	海天海鲜酱	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.52斤	259克	1.03斤	517克	1.55斤	776克	2.07斤	1034克
2	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.52斤	259克	1.03斤	517克	1.55斤	776克	2.07斤	1034克
3	厨圣小夫嫩肉粉	嫩肉粉	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.52斤	259克	0.69斤	345克
4	45g王守义十三香	十三香	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.03斤	517克	1.38斤	690克
5	500g云鹤食盐	食盐	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.03斤	517克	1.38斤	690克
6	200g澳宴奇鲜香王	澳宴奇鲜香王	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.52斤	259克	0.69斤	345克
7	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.52斤	259克	1.03斤	517克	1.55斤	776克	2.07斤	1034克
8	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.86斤	431克	1.72斤	862克	2.59斤	1293克	3.45斤	1724克
9	自制家常炒菜油	家常炒菜油	0.21斤	103克	0.41斤	207克	1.03斤	517克	2.07斤	1034克	3.10斤	1552克	4.14斤	2069克
	注↑详见单独成本卡													
10	散装白砂糖	白砂糖	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.52斤	259克	0.69斤	345克
11	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.03斤	517克	1.38斤	690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÷投料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

将全部调料（可用搅拌机）混合均匀即可。

注↑：每千克生鸡肉适用100克酱料。

➤ 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](http://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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

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。

