

菜品标准配方成本卡

类别 年菜腊味/腌腊味

名称 腌腊鸡

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

腌腊鸡

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



腌腊鸡试验工作图



IMG_20220123_160456



IMG_20220123_160531



IMG_20220123_223330



IMG_20220123_223439



IMG_20220123_223507



IMG_20220123_224632



IMG_20220123_224755



IMG_20220123_224919



IMG_20220123_225047



IMG_20220123_225207



IMG_20220123_225326



IMG_20220123_225454



IMG_20220123_225649



IMG_20220123_230209



IMG_20220226_085915

腌腊鸡

工艺简介：

1) 腌制腊鸡的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间（其它时令则可放置在保鲜冰箱里腌制，在室内或空调房风干，成品也称“风干鸡”）；

2) 准备 ≥ 1 千克/只的开膛去内脏光鸡，开背剖开，去除鸡尾、肺肾等残余；用高度酒洗去血水、擦净鸡肉后晾干备用；

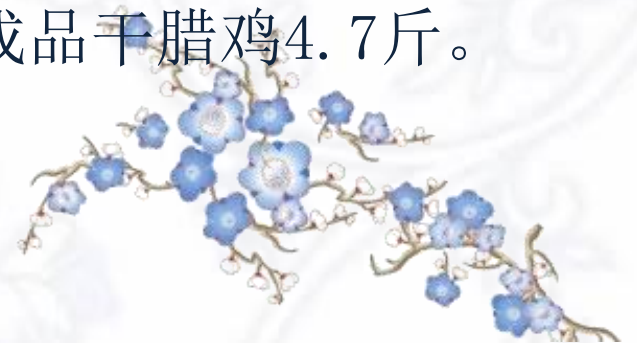
3) 按配方比率准备食盐、花椒粒、味精（可打成细粉状，不喜好味精者可不添加）、姜汁；

4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，待温度降至 120°C 以下时加入花椒煸炒，降至常温时加入味精拌匀（不喜好味精者可不添加）；

5) 用腌料将鸡肉里外抹均匀；腌制7天，期间每天将鸡肉上下翻动、翻面一次；

6) 将腌制好的鸡肉取出，胸部横串一根竹签，头颈穿上细绳或钢钩，放在室外通风处的晾架上风干，如果是晴好天气，10-15天即可。

注：每10斤净三黄鸡光鸡+调料腌制，经风干晾晒后可得到成品干腊鸡4.7斤。



➤腌腊鸡是冬季腌制菜品——其它季节仅供参考。

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：腌腊味


菜名：腌腊鸡-2

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年1月23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	冰冻开膛三黄鸡	菜小菜	山东聊城	拼多多	241219	6.50元 /斤	500	克 /斤	两只包邮	6.50元	解冻后去鸡尾、肺肾	净三黄鸡光鸡	94.1%	6.91元	3840克	53.05元
	220123多多买菜75.96元网购开膛三黄鸡4只，解冻后4084克/8.17斤；去鸡尾、肺肾后3840克，净料率94.1%；															
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	96克	0.14元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000	克 /袋		5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	38克	0.38元
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	241227	3.50元 /盒	45	克 /盒		38.89元	成品干制原料	十三香	100%	38.89元	6.0克	0.47元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	241227	20.80元 /斤	500	克 /斤	约22000 颗/ 斤	20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	6.0克	0.25元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	241227	33.59元 /桶	4450	克 /桶	约890 克/ 升	4.24元	68° 高粱酒擦洗鸡身用	高度高粱酒	100%	4.24元	38克	0.33元
	自制1:10姜汁	需提前预制				250101	0.59元 /斤	500	克 /斤		0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	38克
注↑：详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。																
备注	经腌制晾晒后可得成品腊鸡≥ 1909克 ， 成品率 47.0% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%															
	成品腊鸡（全部原料）综合含盐量≤ 4.87% ， 解冻鸡（不含调料）腌腊鸡成品率 49.7%													投料合计 4063克		54.66元
														每500克成品菜成本 14.32元		
备注	制作工艺简介															
	<div></div> <div>1) 腌制腊鸡的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间（其它时令则可放置在保鲜冰箱里腌制，在室内或空调房风干，成品也称“风干鸡”）； 2) 准备≥1千克/只的开膛去内脏光鸡，开背剖开，去除鸡尾、肺肾等残余；用高度酒洗去血水、擦净鸡肉后晾干备用； 3) 按配方比率准备食盐、花椒粒、味精（可打成细粉状，不喜好味精者可不添加）、姜汁； 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，待温度降至120℃以下时加入花椒煸炒，降至常温时加入味精拌匀（不喜好味精者可不添加）； 5) 用腌料将鸡肉里外抹均匀；腌制7天，期间每天将鸡肉上下翻动、翻面一次； 6) 将腌制好的鸡肉取出，胸部横串一根竹签，头颈穿上细绳或钢钩，放在室外通风处的晾架上风干，如果是晴好天气，10-15天即可。 注：每10斤净三黄鸡光鸡+调料腌制，经风干晾晒后可得到成品干腊鸡4.7斤。</div>															

关于投料质量（重量）数据的产生

- ✎以上《成本卡》所记录的、是实际试验制作时的最“原始数据”；
- ✎在制作菜品前，我们首先会将全部食材原料用电子秤称重并拍照，调料则用0.0克标准刻度的电子秤称重及拍照；
- ✎菜品制作完成后，除了对成品称重以外，同时将剩余的原料、调料进行称重拍照；
- ✎我们将菜品制作前、以及制作后的两组称重数据填入到数据模型中，用使用前的食材重量、减去使用后的重量，就得到了实际使用重量；

——这也就是以上调料重量、成品重量会有“非整数”的原因。

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	净三黄鸡光鸡	主料	27.79元	13.89元	97.0%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	腌腊鸡调料	调料	0.85元	0.42元	3.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			28.64元	14.32元	100%

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

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：	净三黄鸡光鸡
主要原料毛料名称：	冰冻开膛三黄鸡
主料转制成品工艺：	三黄鸡+调料→腌制、晾干
每千克投料合计经加工后可得到成品：	470克
	成品率：47.0%

当前“冰冻开膛三黄鸡”进货价： 6.50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	冻三黄鸡 进货价	晾干腊鸡 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.50元	7.90元	55%
2) 进货价下降至→	4.50元	10.04元	70%
3) 进货价下降至→	5.50元	12.18元	85%
4) 目前进货价→	6.50元	14.32元	100%
5) 进货价上涨至→	7.50元	16.46元	115%
6) 进货价上涨至→	8.50元	18.59元	130%
7) 进货价上涨至→	9.50元	20.73元	145%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：腌腊味

菜名：腌腊鸡-2

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	冰冻开膛三黄鸡	净三黄鸡光鸡	2.01斤	1006克	4.02斤	2012克	10.06斤	5029克	20.12斤	10058克	30.17斤	15086克	40.23斤	20115克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	126克	0.50斤	251克	0.75斤	377克	1.01斤	503克
	2kg莲花味精	味精	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	201克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.1克	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	31克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.1克	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	31克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	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	201克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	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	201克
合计投入净料数量→			2.13斤	1064克	4.26斤	2128克	10.64斤	5321克	21.28斤	10642克	31.93斤	15963克	42.57斤	21284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）→			47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%	47.0%
备注	1) 腌制腊鸡的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间（其它时令则可放置在保鲜冰箱里腌制，在室内或空调房风干，成品也称“风干鸡”）；													
	2) 准备≥1千克/只的开膛去内脏光鸡，开背剖开，去除鸡尾、肺肾等残余；用高度酒洗去血水、擦净鸡肉后晾干备用；													
	3) 按配方比率准备食盐、花椒粒、味精（可打成细粉状，不喜好味精者可不添加）、姜汁；													
	4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，待温度降至120℃以下时加入花椒煸炒，降至常温时加入味精拌匀（不喜好味精者可不添加）；													
	5) 用腌料将鸡肉里外抹均匀；腌制7天，期间每天将鸡肉上下翻动、翻面一次；													
	6) 将腌制好的鸡肉取出，胸部横串一根竹签，头颈穿上细绳或钢钩，放在室外通风处的晾架上风干，如果是晴好天气，10-15天即可。													
	注：每10斤净三黄鸡光鸡+调料腌制，经风干晾晒后可得到成品干腊鸡4.7斤。													



➤ 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) 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) m.mth517777.com



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。

