

菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食
名称 炸鸡米花
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	✓



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	

炸鸡米花

工艺简介第3页
成本卡第4页
不同规格餐盒的装菜数量与图例... ..第5页

批量生产用配方:

不同规格餐盒各盛装10份成品菜的配方… …第7页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明第9页



炸鸡米花—试验工作图




不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入鸡米花，炸2-3分钟即可。

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：炸炸零食 菜名：炸鸡米花 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年6月11日 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			
主料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注↑：食油应用中有损耗	实际消耗炸油	100%	4.75元	85克	0.81元			
	爆汁鸡米花	亲亲抱	——	冻品批发	250724	12.45元 /袋	1000 克 /袋 2袋4斤包邮	6.23元	半成品冷冻鸡米花	冷冻鸡米花	100%	6.23元	600克	7.47元			
	220611测试：冷冻鸡米花600克、油炸沥油后称重560克，成熟率93.3%，实耗炸油86克，耗油率14.3%																
调料	9g小包装番茄酱	亨氏	青岛	拼多多	250725	0.159元 /袋	9 克 /袋 约1290 克/ 升	8.83元	成品调料/含盐量0.59%	9克袋装番茄酱	100%	8.83元		0.00元			
备注	以上原料可制作成品菜≧				560克	，成品率 81.8%				计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%				投料合计 685克		8.28元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤				0.00%	，含食油≤				15.18%					每500克成品菜成本 7.39元		
					制作工艺简介			餐盒容积使用率为： 50%			餐盒规格	餐盒成本	实际装菜	菜品成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价（元/盒）	
					不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入鸡米花，炸2-3分钟即可。			（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+菜品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%		
								300圆餐盒	0.220元	150克	2.22元	2.60元	8.65元	6.49元	5.19元		
								450圆餐盒	0.229元	225克	3.33元	3.71元	12.38元	9.29元	7.43元		
								600圆餐盒	0.416元	300克	4.43元	5.01元	16.70元	12.52元	10.02元		
								500长方盒	0.220元	245克	3.62元	4.00元	13.33元	10.00元	8.00元		
								650长方盒	0.254元	325克	4.80元	5.38元	17.92元	13.44元	10.75元		
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。			750长方盒	0.263元	375克	5.54元	6.12元	20.41元	15.31元	12.25元							
												↑配番茄酱					



不同规格餐盒的装菜数量（图例）

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：50%

300毫升餐盒×装菜50%=150（克）



↑ 300毫升圆形餐盒盛装150克成品菜



450毫升餐盒×装菜50%=225（克）



↑ 450毫升圆形餐盒盛装225克成品菜



600毫升餐盒×装菜50%=300（克）



↑ 600毫升圆形餐盒盛装300克成品菜



不同规格餐盒的装菜数量（图例）

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：50%

500毫升餐盒×装菜50%=245（克）



↑ 500毫升长方餐盒
盛装245克成品菜



650毫升餐盒×装菜50%=325（克）



↑ 650毫升长方餐盒
盛装325克成品菜



750毫升餐盒×装菜50%=375（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装375克成品菜



菜品标准配方成本卡 表-2 速算配方表（1） 按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别：炸炸零食 菜名：炸鸡米花 外卖餐盒装菜容积使用率： 50% 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			300ml圆餐盒		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	装菜150克/盒共10盒		装菜225克/盒共10盒		装菜300克/盒共10盒		成品245克/盒共10盒		成品325克/盒共10盒		成品375克/盒共10盒	
			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	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.46斤	228克	0.68斤	342克	0.91斤	455克	0.74斤	372克	0.99斤	493克	1.14斤	569克
	香辣鸡米花	冷冻鸡米花	3.21斤	1607克	4.82斤	2411克	6.43斤	3214克	5.25斤	2625克	6.96斤	3482克	8.04斤	4018克
调料	9g小包装番茄酱	9克袋装番茄酱												
合计投入净料数量→			3.67斤	1835克	5.50斤	2752克	7.34斤	3670克	5.99斤	2997克	7.95斤	3975克	9.17斤	4587克
实际得到成品数量→			3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克	4.90斤	2450克	6.50斤	3250克	7.50斤	3750克
成品率（成品数量÷净料数量）→			81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1500克	成品菜→	2250克	成品菜→	3000克	成品菜→	2450克	成品菜→	3250克	成品菜→	3750克
	300ml圆餐盒	成品菜150克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜225克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜300克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜245克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜325克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜375克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒



菜品标准配方成本卡

表-3

速算配方表（2）按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：炸炸零食

菜名：炸鸡米花

外卖餐盒装菜容积使用率：50%

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	
	原料名称	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	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.15斤	76克	0.30斤	152克	0.76斤	379克	1.52斤	759克	2.28斤	1138克	3.04斤	1518克
	香辣鸡米花	冷冻鸡米花	1.07斤	536克	2.14斤	1071克	5.36斤	2679克	10.71斤	5357克	16.07斤	8036克	21.43斤	10714克
调料	9g小包装番茄酱	9克袋装番茄酱												
合计投入净料数量→			1.22斤	612克	2.45斤	1223克	6.12斤	3058克	12.23斤	6116克	18.35斤	9174克	24.46斤	12232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）→			81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%	81.8%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→ 500克		成品菜→ 1000克		成品菜→ 2500克		成品菜→ 5000克		成品菜→ 7500克		成品菜→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装150克	可出品→ 3.3盒		可出品→ 6.7盒		可出品→ 16.7盒		可出品→ 33.3盒		可出品→ 50.0盒		可出品→ 66.7盒	
	450ml圆餐盒	每盒装225克	可出品→ 2.2盒		可出品→ 4.4盒		可出品→ 11.1盒		可出品→ 22.2盒		可出品→ 33.3盒		可出品→ 44.4盒	
	600ml圆餐盒	每盒装300克	可出品→ 1.7盒		可出品→ 3.3盒		可出品→ 8.3盒		可出品→ 16.7盒		可出品→ 25.0盒		可出品→ 33.3盒	
	500ml长方餐盒	每盒装245克	可出品→ 2.0盒		可出品→ 4.1盒		可出品→ 10.2盒		可出品→ 20.4盒		可出品→ 30.6盒		可出品→ 40.8盒	
	650ml长方餐盒	每盒装325克	可出品→ 1.5盒		可出品→ 3.1盒		可出品→ 7.7盒		可出品→ 15.4盒		可出品→ 23.1盒		可出品→ 30.8盒	
	750ml长方餐盒	每盒装375克	可出品→ 1.3盒		可出品→ 2.7盒		可出品→ 6.7盒		可出品→ 13.3盒		可出品→ 20.0盒		可出品→ 26.7盒	



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。

