菜品标准配方成本卡

类 别 年菜腊味/腌腊味

名 称 自制腊肠

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 MANTANGHONG 菜品配方成本网

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

自制腊肠

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

版权所有
侵权必究

自制腊肠试验工作图

版权所有
侵权必究

自制腊肠

工艺简介：

1）选购肥三瘦七的去皮猪前腿肉/前夹肉，肉不宜用清水清洗（若需清洗、可使用高度白酒清洗后晾干）；

2）将猪肉（用切丝机）切成“筷子头”粗细的肉丝，倒入“灌香肠拌馅调料”拌匀、腌制2小时备用；

3）提前将“盐渍干肠衣”用清水漂洗4-5次，浸泡2小时备用（最好将肠衣的一头接上水龙头灌洗一次）；

4）提前准备棉线，剪成15厘米长的段，每10斤猪肉约需要准备≤45根；

5）准备好“灌香肠机”（绞肉机的灌香肠模式），将肠衣套上灌肠管，一头扎上线，添加肉馅后、开启机器即可灌制；

6）灌制完成后，每隔12-15厘米一节扎上线绳，用牙签在每节香肠上扎上约10个小孔、用于风干晾晒时“排气”；

7）将香肠悬挂在通风、遮雨场地，风干7-10天即成。

注：每10斤去皮猪肉+调料肠衣线绳后可制作鲜香肠10.83斤，经风干晾晒后可得到成品干香肠6.5斤；去掉线头、整支香肠蒸熟后有6.5斤（蒸熟无损耗）。

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： 腌腊味 **菜名：自制腊肠** 出品：满堂红菜品配方成本 **制作：** 杨巍 **日期：** 2021年12月19日 **制表：** 杨巍 **更新：** 2022年11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	**去皮猪前腿肉/前夹**	——	——	菜场批发	221101	17.00元 /斤	500 克 /斤 肥三瘦七肉	17.00元	去皮猪肉搅切粗肉丝	**肥三瘦七肉丝**	100%	17.00元	9000克	306.00元
	211219注：14.5元/斤，购带皮前腿肉9682克（19.36斤）280.72元，其中肉皮653克（1.31斤）占6.7%，去皮肉9029克（18.05斤），占93.3%；将猪皮作价3元/斤计算，则去皮肉成本为（280.72元-3.00元×1.31斤）÷18.05斤=15.33元/斤；共灌制香肠81根，生重120克/根，晾干重72克/根，熟重72克。													
配料	**灌香肠肠衣**	惠如意	河北保定	拼多多	211219	6.80元 /袋	25 克 /袋 3袋包邮	136.00元	成品盐腌肠衣	香肠用肠衣	100%	136.00元	75克	20.40元
	211219注：购（广式口味9.8元/袋×2袋+川味11.8元/袋）÷3袋=平均10.50元/袋；每袋净料220克，可腌拌6斤香肠馅料。													
	绑粽子扎香肠棉线	黄强	江苏宜兴	拼多多	211219	23.00元 /卷	1000 克 /卷 2000米/公斤	11.50元	成品捆扎食品棉线	直径1毫米棉线	100%	11.50元	7.5克	0.17元
	211219注：23元/卷网购直径1毫米白色棉线，1公斤/卷，长度2000米，约0.0115元/米、共灌制香肠81根，使用棉线15厘米×100根=20米≈7.5克													
调料	**灌香肠拌馅调料**	好人家	四川内江	拼多多	211219	10.50元 /袋	220 克 /袋 3袋包邮	23.86元	成品调料/含盐量33.5%	香肠馅调料	100%	23.86元	660克	31.50元
	211219注：购（广式口味9.8元/袋×2袋+川味11.8元/袋）÷3袋=平均10.50元/袋；每袋净料220克，可腌拌6斤香肠馅料。													

以上原料可晾晒风干香肠≥ **5850克** ，成品率 **60.0%** 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 9743克 358.07元

成品菜（全部原料）综合含盐量≤ **3.78%** ，猪肉（不含调料）制成香肠成品率 **65.0%**

每500克鲜灌香肠成本 18.38元 **每500克干香肠成本 30.60元**

备注

制作工艺简介

1）选购肥三瘦七的去皮猪前腿肉/前夹肉，肉不宜用清水清洗（若需清洗、可使用高度白酒清洗后晾干）；
2）将猪肉（用切丝机）切成“筷子头”粗细的肉丝，倒入“灌香肠拌馅调料”拌匀、腌制2小时备用；
3）提前将“盐渍干肠衣”用清水漂洗4-5次，浸泡2小时备用（最好将肠衣的一头接上水龙头灌洗一次）；
4）提前准备棉线，剪成15厘米长的段，每10斤猪肉约需要准备≤45根；
5）准备好“灌香肠机”（绞肉机的灌香肠模式），将肠衣套上灌肠管，一头扎上线，添加肉馅后、开启机器即可灌制；
6）灌制完成后，每隔12-15厘米一节扎上线绳，用牙签在每节香肠上扎上约10个小孔、用于风干晾晒时“排气”；
7）将香肠悬挂在通风、遮雨场地，风干7-10天即成。
注：每10斤去皮猪肉+调料肠衣线绳后可制作鲜香肠10.83斤，经风干晾晒后可得到成品干香肠6.5斤；去掉线头、整支香肠蒸熟后有6.5斤（蒸熟无损耗）。

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0.00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。

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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	成品香肠成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	肥三瘦七肉丝	**主料**	52.31元	26.15元	85.5%
2	肠衣+棉线	**配料**	3.52元	1.76元	5.7%
3	香肠馅调料	**调料**	5.38元	2.69元	8.8%
4	——	**其它**	0.00元	0.00元	0.0%
合计			**61.21元**	**30.60元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

原料进货价更新： 2022年11月1日
满堂红-菜品实验室出品

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： **肥三瘦七肉丝**
主要原料毛料名称： **去皮猪前腿肉/前夹**
主料转制成品工艺： **肥瘦肉丝+调料→拌馅灌香肠晾干**
每千克投料合计经加工后可得到成品： **600克**
成品率： **60.0%**
当前“去皮猪前腿肉”进货价： **17.00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 涨降幅 **1.00元**	去皮猪肉进货价 (元/斤)	晾干香肠成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0.000
1）进货价下降至→	14.00元	25.99元	0.849
2）进货价下降至→	15.00元	27.53元	0.899
3）进货价下降至→	16.00元	29.07元	0.950
4）目前进货价→	**17.00元**	**30.60元**	**1.000**
5）进货价上涨至→	18.00元	32.14元	1.050
6）进货价上涨至→	19.00元	33.68元	1.101
7）进货价上涨至→	20.00元	35.22元	1.151

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

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　　按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：腌腊味　　菜名：自制腊肠　　外卖餐盒装菜容积使用率：40%　　出品：满堂红菜品配方成本　　制表：杨巍　　更新：2022年11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	去皮猪前腿肉/前夹	肥三瘦七肉丝	1.54斤	769克	3.08斤	1538克	7.69斤	3846克	15.38斤	7692克	23.08斤	11538克	30.77斤	15385克
配料	灌香肠肠衣	香肠用肠衣	0.01斤	6.4克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.19斤	96克	0.26斤	128克
	绑粽子扎香肠棉线	直径1毫米棉线	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.2克	0.01斤	6.4克	0.02斤	10克	0.03斤	13克
调料	灌香肠拌馅调料	香肠馅调料	0.11斤	56克	0.23斤	113克	0.56斤	282克	1.13斤	564克	1.69斤	846克	2.26斤	1128克
合计投入净料数量→			1.67斤	833克	3.33斤	1665克	8.33斤	4163克	16.65斤	8327克	24.98斤	12490克	33.31斤	16654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）→			60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%	60.0%

备注

1）选购肥三瘦七的去皮猪前腿肉/前夹肉，肉不宜用清水清洗（若需清洗、可使用高度白酒清洗后晾干）；
2）将猪肉（用切丝机）切成“筷子头”粗细的肉丝，倒入“灌香肠拌馅调料”拌匀、腌制2小时备用；
3）提前将“盐渍干肠衣”用清水漂洗4-5次，浸泡2小时备用（最好将肠衣的一头接上水龙头灌洗一次）；
4）提前准备棉线，剪成15厘米长的段，每10斤猪肉约需要准备≤45根；
5）准备好“灌香肠机”（绞肉机的灌香肠模式），将肠衣套上灌肠管，一头扎上线，添加肉馅后、开启机器即可灌制；
6）灌制完成后，每隔12-15厘米一节扎上线绳，用牙签在每节香肠上扎上约10个小孔、用于风干晾晒时“排气”；
7）将香肠悬挂在通风、遮雨场地，风干7-10天即成。
注：每10斤去皮猪肉+调料肠衣线绳后可制作鲜香肠10.83斤，经风干晾晒后可得到成品干香肠6.5斤；去掉线头、整支香肠蒸熟后有6.5斤（蒸熟无损耗）。

750毫升餐盒×装餐40%=300（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。