

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 炸鸡肉洋葱圈

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

目 录

炸鸡肉洋葱圈



炸鸡肉洋葱圈 - 试验工作图



IMG_20221211_155230



IMG_20221211_155454



IMG_20221211_155520



IMG_20221211_155532



IMG_20221211_155539



IMG_20221211_160631



IMG_20221211_160930

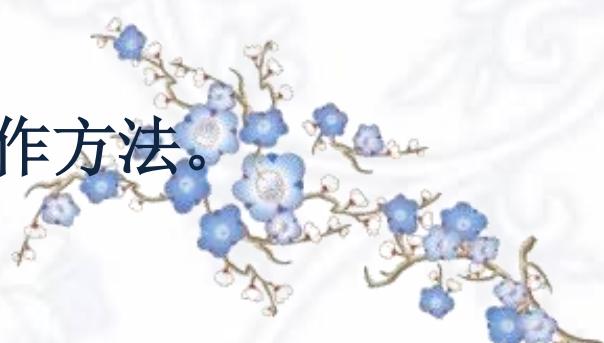


IMG_20221211_161004

工艺简介：

不需要解冻，将锅内油温烧至170°C时下入鸡肉洋葱圈，炸1-2分钟即可。。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类菜品制作方法。



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: 炸鸡肉洋葱圈

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12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	鸡肉洋葱圈	新东大	山东	拼多多	250725	5.53元/袋	400 克/袋 25.6个/袋	6.91元	冻货市场批发半成品	鸡肉洋葱圈	100%	6.91元	234克	3.24元
	221211测试: 炸鸡肉洋葱圈15个234克, 油炸沥油后208克, 成熟率88.8%, 实际炸油消耗18克													
	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	18克	0.17元
备注	以上原料可制作成品菜≥ 208克 , 成品率 82.5% 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 252克	3.41元	
												每500克成品菜成本 8.19元		
	 制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 28% 不需要解冻, 将锅内油温烧至170℃时下入鸡肉洋葱圈, 炸1-2分钟即可。	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)		
		(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%		毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%
		300圆餐盒	0.000元		0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元
		450圆餐盒	0.000元		0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元
		600圆餐盒	0.000元		0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元
		500长方盒	0.000元		0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元
		650长方盒	0.000元		0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元		0.00元	0.00元	0.00元
		750长方盒	0.263元	208克	3.41元	3.67元		12.23元	9.17元	7.34元				



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：28%

750毫升餐盒×装菜28%=208（克）



↑ 750毫升长方餐盒
装15个208克成品菜



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：炸鸡肉洋葱圈

外卖餐盒装菜容积使用率： 28%

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 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	鸡肉洋葱圈	鸡肉洋葱圈	1.13斤	563克	2.25斤	1125克	5.63斤	2813克	11.25斤	5625克	16.88斤	8438克	22.50斤	11250克
	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.43斤	216克	0.87斤	433克	1.30斤	649克	1.73斤	865克
合计投入净料数量→			1.21斤	606克	2.42斤	1212克	6.06斤	3029克	12.12斤	6058克	18.17斤	9087克	24.23斤	12115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）→			82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%
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	
	500ml长方餐盒	每盒装0克	可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!	
	650ml长方餐盒	每盒装0克	可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!		可出品→ #DIV/0!	
	750ml长方餐盒	每盒装208克	可出品→ 2.4盒		可出品→ 4.8盒		可出品→ 12.0盒		可出品→ 24.0盒		可出品→ 36.1盒		可出品→ 48.1盒	



登录满堂红商城



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。

