

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 年菜腊味/腌腊味

**名称** 风干毛花鱼

**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](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 风干毛花鱼

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



# 风干毛花鱼试验工作图



IMG\_20221230\_164853



IMG\_20221230\_164914



IMG\_20221230\_171109



IMG\_20221230\_171659



IMG\_20230101\_083748



IMG\_20230101\_084112



IMG\_20230101\_115516



IMG\_20230101\_115525



IMG\_20230101\_115538



IMG\_20230110\_104714~2



IMG\_20230110\_104908~2



IMG\_20230110\_110505~2

# 风干毛花鱼



## 工艺简介:

- 1) 腌制风干小鱼的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间；
- 2) 将小鱼开背（肚）剖开，去内脏、鱼鳃、鱼鳞等；用高度酒洗去血水、擦净腹内黑膜后备用；
- 3) 按配方比率准备食盐、味精；
- 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，降至常温时加入味精（粉）拌匀；
- 5) 用腌料将鱼肉里外抹均匀；腌制3-4天，期间每天将鱼肉上下翻动、翻面一次；
- 6) 将腌好小鱼取出，穿上细绳或钢钩（或平铺在晾晒网上），放室外通风处晾架上风干，如果是晴好天气，3-5天即可。

注1：腌料中的食盐相当于“去内脏净小鱼”重量的2.5%、味精占1%，擦洗鱼身用的高度白酒重量和食盐相同；

注2：每千克鲜小鱼去内脏、鳃、鱼鳞、冲洗沥水后称重900克，净料率90%；腌制腊鱼晾干后445克，成品率445%。

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：风干毛花鱼

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2023年12月30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<br>换算单价 | 原料净料<br>初加工方法 | 净料<br>名称      | 净料率     | 每500克<br>净料单价 | 投料<br>质量 | 投料<br>金额 |        |
| 主料   | 25条/斤-毛花鱼                                                                              | ——     | ——                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 菜场配送 | 240201 | 15.00元 /斤 | 500     | 克 /斤 | 25 条/ 斤       | 15.00元        | 去鱼鳞腮内脏漂洗沥水    | 去内脏净毛花鱼 | 90.0%         | 16.67元   | 775克     | 25.83元 |
|      | 230110测试：15元1斤共25元买43条860克毛花鱼-去内脏后漂洗沥水+花雕酒盐味精姜汁腌制36小时沥水-晾晒至230110称重345克，成品率40%；蒸熟后398克 |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |        |           |         |      |               |               |               |         |               |          |          |        |
| 腌鱼调料 | 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       | 高度高粱酒   | 100.0%        | 4.24元    | 19克      | 0.16元  |
|      | 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%        | 0.75元    | 19克      | 0.03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      | 100.0%        | 5.00元    | 7.8克     | 0.08元  |
|      | 老生姜                                                                                    | 散装     | ——                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 批发市场 | 241227 | 6.00元 /斤  | 500     | 克 /斤 |               | 6.00元         | 洗净后带皮切片       | 带皮姜片    | 93.0%         | 6.45元    | 39克      | 0.50元  |
|      |                                                                                        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |        |           |         |      |               |               |               |         |               |          |          |        |
| 备注   | 以上洗净鱼可制作风干鱼≧ 345克，鲜鱼晾晒鱼干成品率 44.5%，计算式：成品率 = 成品菜质量÷主净料投料合计×100%                         |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |        |           |         |      |               |               |               |         | 净鱼重量          | 775克     | 26.60元   |        |
|      | 成品鱼（全部原料）综合含盐量≤ 3.27%，含味精≤ 1.35%，                                                      |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |        |           |         |      |               |               |               |         | 每500克成品鱼干成本   | 38.56元   |          |        |
|      |       | 制作工艺简介 | 1) 腌制风干小鱼的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间；<br>2) 将小鱼开背（肚）剖开，去内脏、鱼鳃、鱼鳞等；用高度酒洗去血水、擦净腹内黑膜后备用；<br>3) 按配方比率准备食盐、味精；<br>4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，降至常温时加入味精（粉）拌匀；<br>5) 用腌料将鱼肉里外抹均匀；腌制3-4天，期间每天将鱼肉上下翻动、翻面一次；<br>6) 将腌好小鱼取出，穿上细绳或钢钩（或平铺在晾晒网上），放室外通风处晾架上风干，如果是晴好天气，3-5天即可。<br>注1：腌料中的食盐相当于“去内脏净小鱼”重量的2.5%、味精占1%，擦洗鱼身用的高度白酒重量和食盐相同；<br>注2：每千克鲜小鱼去内脏、鳃、鱼鳞、冲洗沥水后称重900克，净料率90%；腌制腊鱼晾干后445克，成品率445%。 |      |        |           |         |      |               |               |               |         |               |          |          |        |

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<br>号           | 主要原料<br>名 称 | 类别 | 成品菜成本  |        | 占比    |
|                  |             |    | 元/千克   | 元/斤    | %     |
| 1                | 去内脏净毛花鱼     | 主料 | 74.88元 | 37.44元 | 97.1% |
| 2                | ——          | 配料 | 0.00元  | 0.00元  | 0.0%  |
| 3                | 盐+味精+白酒等    | 调料 | 2.23元  | 1.12元  | 2.9%  |
| 4                | ——          | 其它 | 0.00元  | ——     | 0.0%  |
| 合计               |             |    | 77.11元 | 38.56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



扫码登录手机网站

主要原料的成本占比  
较高。

| 配方中的“主要”原料<br>涨价或降价后的成本分析↓    |              |               |              |
|-------------------------------|--------------|---------------|--------------|
| 主要原料净料名称： 去内脏净毛花鱼             |              |               |              |
| 主要原料毛料名称： 25条/斤-毛花鱼           |              |               |              |
| 主料转制成品工艺： 毛花鱼+调料→腌制→晾晒        |              |               |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 0克          |              |               |              |
| 成品率： 0.0%                     |              |               |              |
| 当前“新鲜毛花鱼”进货价： 15.00元 /斤·500克  |              |               |              |
| 如果主料进货价上涨或下降<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |              |               |              |
| 类 型                           | 新鲜毛花<br>鱼进货价 | 自制风干<br>毛花鱼成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 1.00元                    | (元/斤)        | (元/斤)         | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 12.00元       | 31.07元        | 80%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 13.00元       | 33.56元        | 87%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 14.00元       | 36.06元        | 93%          |
| 4) 目前进货价→                     | 15.00元       | 38.56元        | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 16.00元       | 41.05元        | 107%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 17.00元       | 43.55元        | 113%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 18.00元       | 46.04元        | 120%         |

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

菜品标准配方成本卡

表-4

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：腌腊味

菜名：风干毛花鱼

外卖餐盒装菜容积使用率：25%

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<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 25条/斤-毛花鱼    | 去内脏净毛花鱼      | 2.25斤   | 1123克 | 4.49斤   | 2246克 | 11.23斤  | 5616克 | 22.46斤  | 11232克 | 33.70斤  | 16848克 | 44.93斤  | 22464克 |
|                 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |        |         |        |         |        |
| 腌鱼调料            | 5L-68° 高粱酒   | 高度高粱酒        | 0.06斤   | 28克   | 0.11斤   | 56克   | 0.28斤   | 140克  | 0.56斤   | 281克   | 0.84斤   | 421克   | 1.12斤   | 562克   |
|                 | 500g云鹤食盐     | 食盐           | 0.06斤   | 28克   | 0.11斤   | 56克   | 0.28斤   | 140克  | 0.56斤   | 281克   | 0.84斤   | 421克   | 1.12斤   | 562克   |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 0.02斤   | 11克   | 0.04斤   | 22克   | 0.11斤   | 56克   | 0.22斤   | 112克   | 0.34斤   | 168克   | 0.45斤   | 225克   |
|                 | 老生姜          | 带皮姜片         | 0.11斤   | 56克   | 0.22斤   | 112克  | 0.56斤   | 281克  | 1.12斤   | 562克   | 1.68斤   | 842克   | 2.25斤   | 1123克  |
|                 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |        |         |        |         |        |
| 合计投入去内脏洗净鲜小鱼→   |              |              | 2.25斤   | 1123克 | 4.49斤   | 2246克 | 11.23斤  | 5616克 | 22.46斤  | 11232克 | 33.70斤  | 16848克 | 44.93斤  | 22464克 |
| 实际得到成品风干数量→     |              |              | 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）→ |              |              | 44.5%   | 44.5% | 44.5%   | 44.5% | 44.5%   | 44.5% | 44.5%   | 44.5%  | 44.5%   | 44.5%  | 44.5%   | 44.5%  |

- 1) 腌制风干小鱼的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间；
- 2) 将小鱼开背（肚）剖开，去内脏、鱼鳃、鱼鳞等；用高度酒洗去血水、擦净腹内黑膜后备用；
- 3) 按配方比率准备食盐、味精；
- 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，降至常温时加入味精（粉）拌匀；
- 5) 用腌料将鱼肉里外抹均匀；腌制3-4天，期间每天将鱼肉上下翻动、翻面一次；
- 6) 将腌好小鱼取出，穿上细绳或钢钩（或平铺在晾晒网上），放室外通风处晾架上风干，如果是晴好天气，3-5天即可。
- 注1：腌料中的食盐相当于“去内脏净小鱼”重量的2.5%、味精占1%，擦洗鱼身用的高度白酒重量和食盐相同；
- 注2：每千克鲜小鱼去内脏、鳃、鱼鳞、冲洗沥水后称重900克，净料率90%；腌制腊鱼晾干后445克，成品率445%。

750毫升餐盒×装餐25%=190（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](http://www.mth517777.com) [www.mth517777.com](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) [m.mth517777.com](http://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。

