

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 年菜腊味/腌腊味

**名称** 腌伏鸡

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

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

# 目 录

## 腌伏鸡

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



# 腌伏鸡试验工作图



IMG\_20240816\_103529



IMG\_20240816\_145147



IMG\_20240816\_145904



IMG\_20240816\_150135



IMG\_20240816\_150550



IMG\_20240816\_151500



IMG\_20240816\_151530



IMG\_20240816\_151916



IMG\_20240816\_152216



IMG\_20240816\_152224



IMG\_20240817\_173721



IMG\_20240821\_092014 - 副本



M115011腌伏鸡



M115011腌伏鸡1

# 腌伏鸡



## 工艺简介:

- 1) 将三黄鸡解冻后去掉头爪，开背、摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用；
- 2) 将鸡放入盆中，加入食盐、自制姜汁抹匀鸡身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时；
- 3) 将腌好的鸡肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）；
- 4) 将风干后的鸡肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸡香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。

注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸡装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。



食材进货询价更新： 2024年10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   |
| 腌鸡    | 解冻净膛三黄鸡                                                                                 | ——   | 武汉                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 白沙洲  | 240928 | 7.00元 /斤                                     | 500 克 /斤 2斤/只，2只包邮   | 7.00元     | 解冻去头尾爪、肺肾     | 净三黄鸡      | 81.8% | 8.56元             | 1000克  | 17.11元 |
|       | 240816测试：美团13元购三黄鸡1只718克，解冻后638克；去头爪臀尖后555克；漂洗沥水加盐16克、姜汁38克，腌制后沥水吹干8小时422克；加调料腌3天后438克。 |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |        |                                              |                      |           |               |           |       |                   |        |        |
|       | 240821测试：将腌制后的伏鸡生料438克装入蒸盘，加入5克辣椒皮（粗辣椒粉）、5克预制浏阳豆豉、2克味精、30克茶油、5克猪油、上笼蒸1小时后500克，固形物383克   |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |        |                                              |                      |           |               |           |       |                   |        |        |
|       | 自制1:10姜汁                                                                                | 自制榨汁 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ——   | 240927 | 6.50元 /斤                                     | 注↑：100克生姜细末+10倍清水    |           | 6.50元         | 将生姜+清水榨成汁 | 自制姜汁  | 1100%             | 0.59元  | 60克    |
|       | 500g长舟加碘盐                                                                               | 长舟   | 湖北                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 美团优选 | 240926 | 0.85元 /袋                                     | 500 克 /袋 60 袋/ 件     | 0.85元     | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐        | 100%  | 0.85元             | 12克    | 0.02元  |
| 第二次腌鸡 | 香料：八角                                                                                   | 福小兵  | 广西                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 淘宝   | 240926 | 16.27元 /斤                                    | 500 克 /斤 约300 颗/ 斤   | 16.27元    | 成品干制原料        | 八角        | 100%  | 16.27元            | 5.0克   | 0.16元  |
|       | 干青花椒粒                                                                                   | 福小兵  | 四川雅安                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 淘宝   | 240927 | 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            | 1.0克   | 0.04元  |
|       | 山奈/沙姜                                                                                   | 福小兵  | 广东阳春                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 淘宝   | 240926 | 31.79元 /斤                                    | 500 克 /斤             | 31.79元    | 成品干制原料        | 山奈/砂姜     | 100%  | 31.79元            | 2.0克   | 0.13元  |
|       | 2kg莲花味精                                                                                 | 莲花   | 河南周口                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 拼多多  | 240926 | 28.50元 /袋                                    | 2000 克 /袋            | 7.13元     | 成品调料/谷氨99.9%  | 味精        | 100%  | 7.13元             | 5.0克   | 0.07元  |
|       | 5L-68° 高粱酒                                                                              | 醉老宁城 | 内蒙古                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 拼多多  | 240927 | 32.11元 /桶                                    | 4450 克 /桶 约890 克/ 升  | 4.05元     | 68° 高粱酒       | 高度高粱酒     | 100%  | 4.05元             | 10克    | 0.08元  |
|       | 辣椒粉/中辣中粗粉                                                                               | 椒之香纯 | 河南漯河                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 拼多多  | 240927 | 12.76元 /斤                                    | 1000 克 /斤 2斤起售包邮     | 6.38元     | 成品干制调料        | 辣椒粗粉      | 100%  | 6.38元             | 10克    | 0.13元  |
| 备注    | 以上原料可制作成品菜≧                                                                             |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 822克 |        | ，成品率 74.4% 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 1105克        |        | 17.82元 |
|       | 成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 1.41% ，含味精≤ 0.61% ， 香料粉≤ 0.97% ， 辣椒粉≤ 1.22%                             |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |        |                                              |                      |           |               |           |       | 每500克成品菜成本 10.84元 |        |        |
|       |       |      | 制作工艺简介 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。<br>1）将三黄鸡解冻后去掉头爪，开背、摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用；<br>2）将鸡肉放入盆中，加入食盐、自制姜汁抹匀鸡身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时；<br>3）将腌好的鸡肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）；<br>4）将风干后的鸡肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸡香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。<br>注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸡装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。 |      |        |                                              |                      |           |               |           |       |                   |        |        |

[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



扫码登录手机网站

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   | 主料 | 20.82元 | 10.41元 | 96.1% |
| 2              | ——     | 配料 | 0.00元  | 0.00元  | 0.0%  |
| 3              | 腌鸡调料   | 调料 | 0.85元  | 0.43元  | 3.9%  |
| 4              | ——     | 其它 | 0.00元  | 0.00元  | 0.0%  |
| 合计             |        |    | 21.67元 | 10.84元 | 100%  |

原料进货价更新： 2024年10月1日  
满堂红-菜品实验室出品



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： 净三黄鸡                |              |            |              |
| 主要原料毛料名称： 解冻净膛三黄鸡             |              |            |              |
| 主料转制成品工艺： 腌鸡→风干+调料再腌制→成品      |              |            |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 744克        |              |            |              |
| 成品率： 74.4%                    |              |            |              |
| 当前“解冻净膛三黄鸡”进货价： 7.00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                           | 解冻三黄鸡<br>进货价 | 腌制<br>伏鸡成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.50元                    | (元/斤)        | (元/斤)      | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 5.50元        | 8.61元      | 79%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 6.00元        | 9.35元      | 86%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 6.50元        | 10.09元     | 93%          |
| 4) 目前进货价→                     | 7.00元        | 10.84元     | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 7.50元        | 11.58元     | 107%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 8.00元        | 12.32元     | 114%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 8.50元        | 13.07元     | 121%         |

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：腌伏鸡                      外卖餐盒装菜容积使用率： 0%                      出品：满堂红菜品配方成本网                      菜品试验与制表： 2024年8月15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     |
| 腌鸡              | 解冻净膛三黄鸡      | 净三黄鸡         | 1.22斤   | 608克  | 2.43斤   | 1216克 | 6.08斤   | 3041克 | 12.16斤  | 6081克 | 18.24斤  | 9122克  | 24.33斤  | 12163克 |
|                 | 自制1:10姜汁     | 自制姜汁         | 0.07斤   | 36克   | 0.15斤   | 73克   | 0.36斤   | 182克  | 0.73斤   | 365克  | 1.09斤   | 547克   | 1.46斤   | 730克   |
|                 | 500g长舟加碘盐    | 食盐           | 0.01斤   | 7克    | 0.03斤   | 15克   | 0.07斤   | 36克   | 0.15斤   | 73克   | 0.22斤   | 109克   | 0.29斤   | 146克   |
| 第二次腌鸡           | 香料：八角        | 八角           | 0.01斤   | 3.0克  | 0.01斤   | 6.1克  | 0.03斤   | 15克   | 0.06斤   | 30克   | 0.09斤   | 46克    | 0.12斤   | 61克    |
|                 | 干青花椒粒        | 净青花椒粒        | 0.00斤   | 0.6克  | 0.00斤   | 1.2克  | 0.01斤   | 3.0克  | 0.01斤   | 6.1克  | 0.02斤   | 9克     | 0.02斤   | 12克    |
|                 | 山奈/沙姜        | 山奈/砂姜        | 0.00斤   | 1.2克  | 0.00斤   | 2.4克  | 0.01斤   | 6.1克  | 0.02斤   | 12克   | 0.04斤   | 18克    | 0.05斤   | 24克    |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 0.01斤   | 3.0克  | 0.01斤   | 6.1克  | 0.03斤   | 15克   | 0.06斤   | 30克   | 0.09斤   | 46克    | 0.12斤   | 61克    |
|                 | 5L-68° 高粱酒   | 高度高粱酒        | 0.01斤   | 6.1克  | 0.02斤   | 12克   | 0.06斤   | 30克   | 0.12斤   | 61克   | 0.18斤   | 91克    | 0.24斤   | 122克   |
|                 | 辣椒粉/中辣中粗粉    | 辣椒粗粉         | 0.01斤   | 6.1克  | 0.02斤   | 12克   | 0.06斤   | 30克   | 0.12斤   | 61克   | 0.18斤   | 91克    | 0.24斤   | 122克   |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.34斤   | 672克  | 2.69斤   | 1344克 | 6.72斤   | 3360克 | 13.44斤  | 6720克 | 20.16斤  | 10080克 | 26.88斤  | 13440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）→ |              |              | 74.4%   | 74.4% | 74.4%   | 74.4% | 74.4%   | 74.4% | 74.4%   | 74.4% | 74.4%   | 74.4%  | 74.4%   | 74.4%  |

1) 将三黄鸡解冻后去掉头爪，开背、摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用；  
2) 将鸡肉放入盆中，加入食盐、自制姜汁抹匀鸡身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时；  
3) 将腌好的鸡肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）；  
4) 将风干后的鸡肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸡香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。  
注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸡装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。



## 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。

