

菜品标准配方成本卡

类别 年菜腊味/腌腊味

名称 风干鸡

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

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

风干鸡

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明第7页



风干鸡



工艺简介：

- 1) 选用老鸡（或淘汰蛋鸡）开膛剖开，摘洗净内脏后（打开鸡身肉压平）晾干水分；再用高度白酒擦洗、晾干备用；
- 2) 每10千克净光鸡用200克高度白酒擦洗鸡身，用盐250克、干红花椒20克、干青花椒10克、香叶2克、八角4克、十三香20克、干辣椒粉150克（可自行调节数量与辣度）；将干青红花椒、香叶、八角放入研磨机打成粉末；
- 3) 炒锅内放入食盐，加热炒至微黄，关火后倒入研磨的香料粉、十三香、辣椒粉，借助热盐将调料拌匀，放凉备用；
- 4) 将鸡肉全身抹上腌鸡调料、装入塑料袋密封后放入保鲜冰箱，腌制48小时；取出鸡肉用两支竹签将鸡肉撑开，用不锈钢钩挂至无阳光直射的通风处，晾吹10-15天即可。
- 5) 蒸鸡时，剁掉鸡脖鸡爪，连同鸡身肉放入盆中，倒入温水泡洗10分钟取出，在鸡身表皮刷上梔子水稍稍上色（将1颗黄梔子拍碎放碗中，倒开水泡5分钟），鸡肉上笼用中火蒸40分钟，取出稍晾分割食用。

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：风干鸡 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2020年12月19日 食材进货询价更新： 2025年3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	解冻净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	250222	10.00元 / 斤	500 克 / 斤 3-3.5斤/只		10.00元	去指甲鸡屁股等杂物	净杂土全鸡	93.3%	10.72元	10000克	214.36元
	201209拼多多83.70元网购开膛鸡6只，解冻后3915克/7.83斤，相当于9.20元/斤；腌制7天晾干20天后，称重1840克/3.68斤，成品率47%														
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250222	32.00元 / 桶	4450	克 / 桶 约890 克/ 升	4.04元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.04元	200克	1.62元
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250222	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%	0.75元	250克	0.38元
	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	250222	27.80元 / 斤	500	克 / 斤 约24000 颗/ 斤	27.80元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	27.80元	20克	1.11元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250222	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	10克	0.42元
	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250222	18.21元 / 斤	500	克 / 斤 约300 颗/ 斤	18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	4.0克	0.15元
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250222	24.03元 / 斤	500	克 / 斤	24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	2.0克	0.10元
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	250222	3.50元 / 盒	45	克 / 盒 10盒起售包邮	38.89元	成品干制原料	十三香	100%	38.89元	20克	1.56元
	辣椒粉/中辣中粗粉	椒之香纯	河南漯河	拼多多	250222	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	150克	1.91元
	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	250222	36.80元 / 斤	500	克 / 斤 约200 颗/ 斤	36.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	36.80元	10克	0.74元
备注	腌制晾晒后可得成品风干≧ 4700克 ，成品率 44.1% 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	10666克	222.33元
	成品腊鸡（全部原料）综合含盐量≤ 5.15% ，解冻鸡（不含调料）腌腊鸡成品率 47.0%												每500克成品菜成本 23.65元		
	制作工艺简介 1）选用老鸡（或淘汰蛋鸡）开膛剖开，摘洗净内脏后（打开鸡身肉压平）晾干水分；再用高度白酒擦洗、晾干备用； 2）每10千克净光鸡用200克高度白酒擦洗鸡身，用盐250克、干红花椒20克、干青花椒10克、香叶2克、八角4克、十三香20克、干辣椒粉150克（可自行调节数量与辣度）；将干青红花椒、香叶、八角放入研磨机打成粉末； 3）炒锅内放入食盐，加热炒至微黄，关火后倒入研磨的香料粉、十三香、辣椒粉，借助热盐将调料拌匀，放凉备用； 4）将鸡肉全身抹上腌鸡调料、装入塑料袋密封后放入保鲜冰箱，腌制48小时；取出鸡肉用两支竹签将鸡肉撑开，用不锈钢钩挂至无阳光直射的通风处，晾吹10-15天即可。蒸鸡时，剁掉鸡脖鸡爪，连同鸡身肉放入盆中，倒入温水泡洗10分钟取出，在鸡身表皮刷上栀子水稍稍上色（将1颗黄栀子拍碎放碗中，倒开水泡5分钟），鸡肉上笼用中火蒸40分钟，取出稍晾分割食用。														



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	净杂土全鸡	主料	45.61元	22.80元	96.4%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐+酒+香料等	调料	1.69元	0.85元	3.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			47.30元	23.65元	100%

原料进货价更新： 2025年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品



主要原料的成本占比
较高。

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： 净杂土全鸡			
主要原料毛料名称： 解冻净膛杂土鸡			
主料转制成品工艺： 净膛光鸡+调料→腌制、晾干			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 441克			
成品率： 44.1%			
当前“解冻净膛杂土鸡”进货价： 10.00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	净杂土鸡 进货价	成品风干鸡 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	8.50元	20.23元	86%
2) 进货价下降至→	9.00元	21.37元	90%
3) 进货价下降至→	9.50元	22.51元	95%
4) 目前进货价→	10.00元	23.65元	100%
5) 进货价上涨至→	10.50元	24.79元	105%
6) 进货价上涨至→	11.00元	25.93元	110%
7) 进货价上涨至→	11.50元	27.07元	114%

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-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：风干鸡

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2020年12月19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 原料名称	投入原料 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	解冻净膛杂土鸡	净杂土全鸡	2.13斤	1064克	4.26斤	2128克	10.64斤	5319克	21.28斤	10638克	31.91斤	15957克	42.55斤	21277克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	106克	0.43斤	213克	0.64斤	319克	0.85斤	426克
调料	500g长舟加碘盐	食盐	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.27斤	133克	0.53斤	266克	0.80斤	399克	1.06斤	532克
	干红花椒粒	净红花椒粒	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	21克
	香料：八角	八角	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.9克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.01斤	6.4克	0.02斤	8.5克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	3.2克	0.01斤	4.3克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	辣椒粉/中辣中粗粉	辣椒粗粉	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.48斤	239克	0.64斤	319克
	色料：野生黄栀子	黄栀子	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	5克	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	21克
合计投入净料数量→			2.27斤	1135克	4.54斤	2269克	11.35斤	5673克	22.69斤	11347克	34.04斤	17020克	45.39斤	22694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）→			44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%	44.1%
备注	1）选用老鸡（或淘汰蛋鸡）开膛剖开，摘洗净内脏后（打开鸡身肉压平）晾干水分；再用高度白酒擦洗、晾干备用； 2）每10千克净光鸡用200克高度白酒擦洗鸡身，用盐250克、干红花椒20克、干青花椒10克、香叶2克、八角4克、十三香20克、干辣椒粉150克（可自行调节数量与辣度）；将干青红花椒、香叶、八角放入研磨机打成粉末； 3）炒锅内放入食盐，加热炒至微黄，关火后倒入研磨的香料粉、十三香、辣椒粉，借助热盐将调料拌匀，放凉备用； 4）将鸡肉全身抹上腌鸡调料、装入塑料袋密封后放入保鲜冰箱，腌制48小时；取出鸡肉用两支竹签将鸡肉撑开，用不锈钢钩挂至无阳光直射的通风处，晾吹10-15天即可。蒸鸡时，剁掉鸡脖鸡爪，连同鸡身肉放入盆中，倒入温水泡洗10分钟取出，在鸡身表皮刷上栀子水稍稍上色（将1颗黄栀子拍碎放碗中，倒开水泡5分钟），鸡肉上笼用中火蒸40分钟，取出稍晾分割食用。													



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。

