菜品标准配方成本卡

类 别 预制原料

名 称 预制烧鸡块（琵琶腿）

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

预制烧鸡块（琵琶腿）

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

预制烧鸡块（琵琶腿）试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】

IMG_20210409_114422

IMG_20210409_114517

IMG_20210409_114557

IMG_20210409_114610

IMG_20210409_114620

IMG_20210409_114629

IMG_20210409_114638

IMG_20210409_114648

IMG_20210409_114656

IMG_20210409_114705

IMG_20210409_114733

IMG_20210409_114939

IMG_20210409_115514

IMG_20210409_115549

IMG_20210409_123449

IMG_20210409_123534

IMG_20210409_123543

IMG_20210409_123550

IMG_20210409_123605

IMG_20210409_123630

IMG_20210409_123658

IMG_20210409_123717

IMG_20210409_123734

IMG_20210409_123745

IMG_20210409_123753

IMG_20210409_123810

IMG_20210409_123824

解冻鸡腿剁成小块

锅内放食油下入鸡块煸炒

下入料酒、姜汁和其它调料烧熟

烧熟鸡块晾凉称重

成品预制烧鸡块

版权所有
侵权必究

预制烧鸡块（琵琶腿）

1）将解冻琵琶鸡腿剁成25-30克的小块，用清水漂洗后沥干（挤干）水分；

2）锅内放自制家常炒菜油，投入鸡块煸炒至水分渐干、部分表皮呈焦黄色；

3）放入花雕酒、干辣椒段、姜汁煸炒，再依次放入清水、老抽、蚝油、十三香，盖上锅盖闷烧15分钟后，放入食盐、味精、鸡精继续烧3-5分钟，撒入黑胡椒粉、起锅装盆自然放凉即成。

注1：预制完成的鸡块应保持有约30%的汤汁，根据（另外预制的）不同配料可制作如“板栗/冬笋/春笋/土豆/山药烧鸡块”等等。

注2：烹制过程中也可使用高压锅，但是上汽后小火压制时间不宜超过5分钟（6分钟可完全熟透）、且需立即冲凉锅体放气后取出菜品。

版权所有
侵权必究

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：预制原料 **菜名：**预制烧鸡块（琵琶腿）　出品：满堂红菜品配方成本网　**制作：**杨巍　**日期：** 2021年4月9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	解冻鸡琵琶腿	——	山东	白沙洲	241219	5.30元 /斤	500 克 /斤 100-130克/只	5.30元	剁成25-30克/小块	琵琶鸡腿块	100%	5.30元	460克	4.88元
	210409测试↑：4只解冻琵琶腿共460克，每只腿剁成4小块共16小块；锅内放油22克烧热，下入鸡块煸干，再放其它调料、清水等，中小火烧至22分钟（约八成熟）；晾凉后称重：固形物熟鸡块333克（生鸡块烧熟成品率72.4%），加上汤汁141克，合计称重474克，其中熟鸡块占成品的70.25%，汤汁占29.75%（留汤较多是为了便于后续加配料再烹制）。													
调料	自制家常炒菜油	需提前预制			250101	6.80元 /斤	500 克 /斤	6.80元	——	家常炒菜油	100%	6.80元	32克	0.44元
	注↑：以上“炒菜油”由豆油+菜油+猪油+生姜+香菜+洋葱+大葱混合炼制而成，详见/预制调料类/《自制家常炒菜油》成本卡													
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	360克	0.00元
	中辣无籽干辣椒段	——	河南商丘	拼多多	241227	79.50元 /袋	2500 克 /袋	15.90元	成品辣椒段	无籽干椒段	100%	15.90元	1.6克	0.05元
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	241227	3.50元 /盒	45 克 /盒	38.89元	成品干制原料	十三香	100%	38.89元	0.6克	0.05元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.30元	成品调料/含盐量17.4%	净老抽	100%	4.30元	5.5克	0.05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%	0.75元	2.5克	0.00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	味精	100%	5.00元	1.3克	0.01元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	1.3克	0.03元
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	18.00元 /袋	227 克 /袋 10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	0.3克	0.02元
	自制1:10姜汁	需提前预制			250101	0.59元 /斤	500 克 /斤	0.59元	将1份生姜+10倍水榨汁	自制生姜汁	100%	0.59元	20克	0.02元
	注↑：详见《自制1:10姜汁》成本卡。													
	5斤14°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	241227	13.30元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.66元	成品调料	花雕料酒	100%	2.66元	22克	0.12元
	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	241227	35.00元 /桶	6000 克 /桶 约1180 克/ 升	2.92元	成品调料/含盐量11.4%	净蚝油	100%	2.92元	5.0克	0.03元

备注		
以上原料可制作成品≧ 474克 ，成品率 52.0% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主配调料净料投料合计×100%	投料合计 912克	5.69元
成品料含盐量≤ 0.61% ，含味精≤ 0.26% ，含鸡精≤ 0.26% ， 含蚝油≥ 1.05% ，含老抽≤ 1.16% ，含食油≤ 6.75%	每500克成品料成本	6.00元

制作工艺简介

1）将解冻琵琶鸡腿剁成25-30克的小块，用清水漂洗后沥干（挤干）水分；
2）锅内放自制家常炒菜油，投入鸡块煸炒至水分渐干、部分表皮呈焦黄色；
3）放入花雕酒、干辣椒段、姜汁煸炒，再依次放入清水、老抽、蚝油、十三香，盖上锅盖闷烧15分钟后，放入食盐、味精、鸡精继续烧3-5分钟，撒入黑胡椒粉、起锅装盆自然放凉即成。
注1：预制完成的鸡块应保持有约30%的汤汁，根据（另外预制的）不同配料可制作如“板栗/冬笋/春笋/土豆/山药烧鸡块”等等。
注2：烹制过程中也可使用高压锅，但是上汽后小火压制时间不宜超过5分钟（6分钟可完全熟透）、且需立即冲凉锅体放气后取出菜品。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

➢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
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 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

✎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；

考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。
——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“10种”不同的成本数据分析供您参考。

扫码登录手机网站

菜品原料分类 与 成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品料成本 元/千克	成品料成本 元/斤	占比 %
1	琵琶鸡腿块	**主料**	10.29元	5.14元	85.7%
2	——	**配料**	——	——	——
3	油+盐+味精等	**调料**	1.72元	0.86元	14.3%
4	——	**其它**	——	——	——
合计			**12.00元**	**6.00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

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：**琵琶鸡腿块**
主要原料毛料名称：**解冻鸡琵琶腿**
主料转制成品工艺：**解冻、泡洗、沥水**
每千克投料合计经加工后可得到成品：**520克**
成品率：**52.0%**

当前“解冻鸡琵琶腿”进货价：**5.30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 涨降幅度 **0.30元**	鸡琵琶腿进货价 (元/斤)	预制烧鸡块成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0
1）进货价下降至→	4.40元	5.13元	83%
2）进货价下降至→	4.70元	5.42元	89%
3）进货价下降至→	5.00元	5.71元	94%
4）目前进货价→	**5.30元**	**6.00元**	**100%**
5）进货价上涨至→	5.60元	6.29元	106%
6）进货价上涨至→	5.90元	6.58元	111%
7）进货价上涨至→	6.20元	6.88元	117%
8）进货价上涨至→	6.50元	7.17元	123%
9）进货价上涨至→	6.80元	7.46元	128%
10）进货价上涨至→	7.10元	7.75元	134%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

版权所有
侵权必究

菜品标准配方成本卡　　表-2　　速算配方表　　按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制原料　　菜名：预制烧鸡块（琵琶腿）　　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 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材	
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	解冻鸡琵琶腿	琵琶鸡腿块	0.97斤	485克	1.94斤	970克	4.85斤	2426克	9.70斤	4852克	14.56斤	7278克	19.41斤	9705克
调料	自制家常炒菜油	家常炒菜油	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	169克	0.68斤	338克	1.01斤	506克	1.35斤	675克
	清水	清水	0.76斤	380克	1.52斤	759克	2.82斤	1410克	4.99斤	2495克	7.16斤	3580克	9.33斤	4665克
	中辣无籽干辣椒段	无籽干椒段	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.4克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	34克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.5克	0.03斤	13克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	116克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.04斤	20克	0.05斤	26克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.04斤	20克	0.05斤	26克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	4.0克	0.01斤	5.3克
	自制1:10姜汁	自制生姜汁	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	211克	0.63斤	316克	0.84斤	422克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	232克	0.70斤	348克	0.93斤	464克
	6kg海天金字蚝油	净蚝油	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	26克	0.11斤	53克	0.16斤	79克	0.21斤	105克
合计投入净料数量→			1.92斤	962克	3.85斤	1924克	8.64斤	4321克	16.63斤	8317克	24.63斤	12313克	32.62斤	16310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）→			52.0%	52.0%	52.0%	52.0%	57.9%	57.9%	60.1%	60.1%	60.9%	60.9%	61.3%	61.3%

1）将解冻琵琶鸡腿剁成25-30克的小块，用清水漂洗后沥干（挤干）水分；
2）锅内放自制家常炒菜油，投入鸡块煸炒至水分渐干、部分表皮呈焦黄色；
3）放入花雕酒、干辣椒段、姜汁煸炒，再依次放入清水、老抽、蚝油、十三香，盖上锅盖闷烧15分钟后，放入食盐、味精、鸡精继续烧3-5分钟，撒入黑胡椒粉、起锅装盆自然放凉即成。
注1：预制完成的鸡块应保持有约30%的汤汁，根据（另外预制的）不同配料可制作如“板栗/冬笋/春笋/土豆/山药烧鸡块”等等。
注2：烹制过程中也可使用高压锅，但是上汽后小火压制时间不宜超过5分钟（6分钟可完全熟透）、且需立即冲凉锅体放气后取出菜品。

备注：以上“颜色标黄”数据表示烧炒菜过程中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➢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
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 m.mth517777.com
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。