

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

简易手机版: 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

制表: 杨巍 更新: 2024年3月5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 | 25条/斤-毛花鱼 | — | — | 菜场配送 | 240301 | 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 | 240126 | 31.06元/桶 | 4450克/桶 | 约890克/升 | 3.92元 | 68°高粱酒 | 高度高粱酒 | 100.0% | 3.92元 | 19克 | 0.15元 |
| | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 美团优选 | 240126 | 1.20元/袋 | 500克/袋 | 60袋/件 | 1.20元 | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐 | 100.0% | 1.20元 | 19克 | 0.05元 |
| | 2kg莲花味精 | 莲花 | 河南周口 | 拼多多 | 240126 | 28.50元/袋 | 2000克/袋 | | 7.13元 | 成品调料/谷氨99.9% | 味精 | 100.0% | 7.13元 | 7.8克 | 0.11元 |
| | 老生姜 | 散装 | — | 美团优选 | 240303 | 5.00元/斤 | 500克/斤 | | 5.00元 | 洗净后带皮切片 | 带皮姜片 | 93.0% | 5.38元 | 39克 | 0.42元 |
| 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% | | | | | | | | | | | | | | | |
| 成品鱼(全部原料)综合含盐量≤ 3.27% , 含味精≤ 1.35% , | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 净鱼重量 | 775克 | 26.56元 |
| | | | | | | | | | | | | | 每500克成品鱼干成本 | 38.49元 | |
| 备注 |  | | <p>制作工艺简介</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、鱼腮、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。 <p>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;</p> <p>注2: 每千克鲜小鱼去内脏、腮、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%。</p> | | | | | | | | | | | | |

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。

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

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 | 去内脏净毛花鱼 | 主料 | 74.88元 | 37.44元 | 97.3% |
| 2 | —— | 配料 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 3 | 盐+味精+白酒等 | 调料 | 2.10元 | 1.05元 | 2.7% |
| 4 | —— | 其它 | 0.00元 | —— | 0.0% |
| 合计 | | | 76.98元 | 38.49元 | 100% |

原料进货价更新： 2024年3月5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 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 其菜肴成本将会有以下变化↓

| 类型 | 新鲜毛花鱼进货价 | 自制风干毛花鱼成本 | 主料进货单价系数 |
|-------------------|---------------|---------------|-------------|
| 涨跌幅度 1.00元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 12.00元 | 31.00元 | 80% |
| 2) 进货价下降至→ | 13.00元 | 33.50元 | 87% |
| 3) 进货价下降至→ | 14.00元 | 36.00元 | 93% |
| 4) 目前进货价→ | 15.00元 | 38.49元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 16.00元 | 40.99元 | 107% |
| 6) 进货价上涨至→ | 17.00元 | 43.48元 | 113% |
| 7) 进货价上涨至→ | 18.00元 | 45.98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

| 类别 | 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 | |
|-----------------|--------------|--------------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|
| | 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 | 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)
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)

www.mth517777.com

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。

