菜品标准配方成本卡

类 别 预制腌浆

名 称 去皮财鱼片上浆

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

去皮财鱼片上浆

工艺简介 … … … … … … … … … …第3页

《成本卡》… … … … … … … … … …第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化… …第7页

用于“批量生产”的六种不同投料配方… …第8页

版权声明 … … … … … … … … … …第9页

版权所有
侵权必究

去皮财鱼片上浆

类别	投入原料净料名称	投入净原料数量与占比	
		克	占比
主料	无皮净财鱼肉片	802克	76.67%
调料	净食盐	6克	0.56%
	净味精	3克	0.33%
	清水	157克	15.00%
	鸡蛋清	38克	3.67%
	超级生粉	20克	1.89%
	净大豆油	20克	1.89%
合计净料数量		1047克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
原材料上浆成品率→		95.6%	——

以上原材料可制作成品上浆鱼片1千克

➢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 www.mth517777.com

版权所有
侵权必究

去皮财鱼片上浆试验工作图

IMG_20220130_100252

IMG_20220130_112735

IMG_20220130_112920

IMG_20220130_114139

IMG_20220130_114508

IMG_20220130_120024

IMG_20220130_120040

IMG_20220130_120051

IMG_20220130_120121

IMG_20220130_120236

IMG_20220130_120309

IMG_20220130_120553

IMG_20220130_120815

IMG_20220130_121913

版权所有
侵权必究

去皮财鱼片上浆

1）财鱼宰杀后留无皮净财鱼肉，顶刀斜切薄片；

2）将鱼片放入清水内泡洗20-30分钟去除血水、捞出沥水10分钟后放入盆内（经测试，沥水后重量反而减少约2%）；

3）将食盐放入鱼片内搅拌3-4分钟、至鱼片表面粘稠上劲，再放入清水搅拌3分钟，让水分“吃入”到鱼肉内；再次加入剩余清水搅拌3分钟，加入味精、蛋清搅拌2分钟，加入超级生粉/土豆生粉拌匀；

4）将上浆鱼片放入容器、淋入大豆油/色拉油封口，盖上盖入保鲜冰柜储存即可。

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： 预制腌浆 **菜名：** 去皮财鱼片上浆　出品：满堂红菜品配方成本网　**制作：** 杨巍　**日期：** 2022年1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	才鱼>2.5斤/条	——	湖北	菜场配送	241228	14.00元 /斤	500 克 /斤 1500 克/ 条	14.00元	去鳞腮皮头尾骨内脏净鱼肉	无皮净财鱼片	46.4%	30.20元	690克	41.67元
	220130测试↑：财鱼1条1458克；鳞42克，鳍40克，鳃15克，内脏101克，遗失血水18克；皮44克，头217克，脊骨肋骨145克；下巴三角肉72克，鱼腹肚档88克；无皮净鱼肉676克，净料率46.4%。/测试2：691克（未漂洗）净鱼片，漂洗20分钟、沥水10分钟后称重677克，重量减少了14克，2%。													
调料	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	5.0克	0.01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%	5.00元	3.0克	0.03元
	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	135克	0.00元
	洋鸡蛋-8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	241128	4.80元 /斤	500 克 /斤 = 0.56 元/ 个	4.80元	分摊全部成本，蛋黄留它用	鸡蛋清	56.6%	8.48元	33克	0.56元
	25kg风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	231028	335元 /袋	25000 克 /袋	6.70元	超级生粉/土豆生粉	超级生粉	100%	6.70元	17克	0.23元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	大豆油	100%	5.29元	17克	0.18元
	以上可制上浆去皮财鱼片≧ 860克 ，成品率 95.6% 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 900克	42.68元
	成品上浆鱼片综合含盐量≤ 0.56% ，含食油≤ 1.98% ，含生粉 1.98% ，含味精 0.35% ，含清水 15.70%												每500克浆鱼片成本	24.81元

备注

制作工艺简介

1）财鱼宰杀后留无皮净财鱼肉，顶刀斜切薄片；
2）将鱼片放入清水内泡洗20-30分钟去除血水、捞出沥水10分钟后放入盆内（经测试，沥水后重量反而减少约2%）；
3）将食盐放入鱼片内搅拌3-4分钟、至鱼片表面粘稠上劲，再放入清水搅拌3分钟，让水分“吃入”到鱼肉内；再次加入剩余清水搅拌3分钟，加入味精、蛋清搅拌2分钟，加入超级生粉/土豆生粉拌匀；
4）将上浆鱼片放入容器、淋入大豆油/色拉油封口，盖上盖入保鲜冰柜储存即可。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

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0.00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
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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	无皮净财鱼片	**主料**	48.46元	24.23元	97.6%
2	——	**配料**	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐+水+生粉等	**调料**	1.17元	0.58元	2.4%
4	——	**其它**	0.00元	——	0.0%
合计			**49.63元**	**24.81元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

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

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：　**无皮净财鱼片**
主要原料毛料名称：　**才鱼>2.5斤/条**
主料转制成品工艺：　**去皮净财鱼片+调料→预制上浆**
每千克投料合计经加工后可得到成品：　**956克**
成品率：　**95.6%**

当前“活财鱼”进货价：　**14.00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 涨降幅度 **1.00元**	鲜活财鱼进货价 (元/斤)	去皮鱼片净料成本 (元/斤)	去皮鱼片上浆成本 (元/斤)
1）进货价下降至→	11.00元	23.73元	19.62元
2）进货价下降至→	12.00元	25.88元	21.35元
3）进货价下降至→	13.00元	28.04元	23.08元
4）目前进货价→	**14.00元**	**30.20元**	**24.81元**
5）进货价上涨至→	15.00元	32.36元	26.54元
6）进货价上涨至→	16.00元	34.51元	28.27元
7）进货价上涨至→	17.00元	36.67元	30.01元
8）进货价上涨至→	18.00元	31.15元	31.74元
9）进货价上涨至→	19.00元	32.88元	33.47元
10）进货价上涨至→	20.00元	34.61元	35.20元

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：预制腌浆　　菜名：去皮财鱼片上浆　　出品：满堂红菜品配方成本网网　　制表：杨巍　　更新：2023年3月1日

原料名称			制作1斤成品菜需要食材		制作2斤成品菜需要食材		制作5斤成品菜需要食材		制作10斤成品菜需要食材		制作15斤成品菜需要食材		制作20斤成品菜需要食材	
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	才鱼 3斤/条	无皮净财鱼肉片	0.80斤	401克	1.60斤	802克	4.01斤	2006克	8.02斤	4012克	12.03斤	6017克	16.05斤	8023克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.8克	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	58克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.5克	0.02斤	9克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	清水	清水	0.16斤	78克	0.31斤	157克	0.78斤	392克	1.57斤	785克	2.35斤	1177克	3.14斤	1570克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	鸡蛋清	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	384克
	25kg风车超级生粉	超级生粉	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	99克	0.30斤	148克	0.40斤	198克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	99克	0.30斤	148克	0.40斤	198克
合计投入净料数量→			1.05斤	523克	2.09斤	1047克	5.23斤	2616克	10.47斤	5233克	15.70斤	7849克	20.93斤	10465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）→			95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%	95.6%

1）财鱼宰杀后留无皮净财鱼肉，顶刀斜切薄片；
2）将鱼片放入清水内泡洗20-30分钟去除血水、捞出沥水10分钟后放入盆内（经测试，沥水后重量反而减少约2%）；
3）将食盐放入鱼片内搅拌3-4分钟、至鱼片表面粘稠上劲，再放入清水搅拌3分钟，让水分“吃入”到鱼肉内；再次加入剩余清水搅拌3分钟，加入味精、蛋清搅拌2分钟，加入超级生粉/土豆生粉拌匀；
4）将上浆鱼片放入容器、淋入大豆油/色拉油封口，盖上盖入保鲜冰柜储存即可。

➢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。