業品标准配方成本卡

类别 预制腌浆 名称 巴沙鱼片上浆 适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	1
6	摆摊现做现卖	×

7	早餐	×
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	1
10	厨务管理用资料	1
11	菜品研发用资料	1
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

巴沙鱼片上浆

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





巴沙鱼片上浆

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比					
נינג	17 17 17 17	克	占比				
用	巴沙鱼片	840克	83.75%				
料							
	净食盐	8.0克	0.80%				
	花雕料酒	11克	1.10%				
调	白胡椒粉	1.0克	0.10%				
炯料	清水	110克	10.97%				
11	玉米淀粉	22克	2.19%				
	净大豆油	11克	1.10%				
î	合计净料数量	1003克	100.0%				
实际	示得到成品数量→	1000克					
原材	材料上浆成品率→	99.7%					

以上原材料可制作 成品上浆鱼片1千克



巴沙鱼片上浆

- 1)选用"解冻、自然脱水"后的巴沙鱼肉,用干净抹布搽净后,按所需大小改刀切片;
- 2)将食盐放入鱼片内搅拌、上劲,再分别放入花雕酒、白胡椒粉、清水继续搅拌,让水分"吃入"到鱼肉内;
- 3)加入玉米淀粉,搅拌均匀,最后加入大豆油/色拉油淋入(封住)浆好的鱼片表面即成。

注:也可以在拌入淀粉前加入"打散的蛋清"、或者将清水换成"葱姜水"等,效果会更好;当然成本也会增加。



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**: 巴沙鱼片上浆 出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍 日期: 2020年10月13日 食材进货询价更新: 2025年1月1日

-¥€	原料采购数据 原料采购数据									原料净料初加工数据				投入净料数据	
类 别	原料名称	品牌	产地	采购	核价	原料单价	原料规格与说明		每500克	原料净料	净料	净料率	每500克	投料	投料
700	苏科石 柳	印印件) 10	渠道	日期	冰件平川		原科规格与说明 换		初加工方法	名称	17/17	净料单价	质量	金额
主	已解冻巴沙鱼	——	越南	批发市场	231231	13.00元 /斤	500	克 /斤 200-230克/片	13.00元	将巴沙鱼斜切成片	巴沙鱼片	100%	13.00元	840克	21.84元
土料	200927测试↑:	拼多多	网购巴河	沙鱼"5	5斤"6片	├31.8元,解	冻后2.	6斤,净料率51.7%,角	解冻后净料单	价12.23元/斤。					
144	210731测试↑:	沃尔玛	超市购	散装带况	水巴沙鱼	9.9元/斤,	2片651	克12.89元;解冻后47	6克,净料率	73.1%,解冻后净料单位	价13.54元/	斤。			
	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	8.0克	0.01元
	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	13°绍兴花雕酒	花雕料酒	100%	2.66元	11克	0.06元
 调	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	24.00元 /袋	227	克 /袋 10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元
炯	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	110克	0.00元
117	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000	克 /袋	2.98元		玉米淀粉	100%	2.98元	22克	0.13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 1: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	5.29元	11克	0.12元
	以上可制作上浆巴沙鱼片≧ 1000克 ,成品率 99.7% 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										1003克	22.26元			
										浆鱼片成本	11.13元				

FAR PACHENCE WAR P

注

制作工艺简介

- 1)选用"解冻、自然脱水"后的巴沙鱼肉,用干净抹布搽净后,按所需大小改刀切片;
- 2)将食盐放入鱼片内搅拌、上劲,再分别放入花雕酒、白胡椒粉、清水继续搅拌,让水分"吃入"到鱼肉内;
- 3)加入玉米淀粉,搅拌均匀,最后加入大豆油/色拉油淋入(封住)浆好的鱼片表面即成。
- 注:也可以在拌入淀粉前加入"打散的蛋清"、或者将清水换成"葱姜水"(限两天内用完)等,效果会更好。

注:可参考各网络平台介绍的同类菜品"视频"制作法。



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。

一一也就是: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↓

	TARREST TARREST TO A TO											
序	主要原料	类别	_{米의} 成品菜成本									
号	名 称	زرر	元/千克		%							
1	巴沙鱼片	主料	21.84元	10.92元	98.1%							
2		配料										
3	盐+水+淀粉等	调料	0.42元	0.21元	1.9%							
4		其它										
	合计		22.26元	11.13元	100%							

料的成本占比较高。

主要原

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: 巴沙鱼片

主要原料毛料名称: 已解冻巴沙鱼

主料转制成品工艺: 巴沙鱼片+调料→预制上浆

每千克投料合计经加工后可得到成品: 997克

成品率: 99.7%

当前 "解冻巴沙鱼" 进货价: **13.00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	解冻巴沙鱼	巴沙鱼片	主料进货
	进货价	上浆成本	单价系数
涨降幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	10.00元	8.61元	77%
2) 进货价下降至→	11.00元	9.45元	85%
3) 进货价下降至→	12.00元	10.29元	92%
4) 目前进货价→	13.00元	11.13元	100%
5) 进货价上涨至→	14.00元	11.97元	108%
6) 进货价上涨至→	15.00元	12.81元	115%
7) 进货价上涨至→	16.00元	13.65元	123%

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

类别: 预制腌浆

表-2

菜名: 巴沙鱼片上浆

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

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

大州: 於附屬大								出版。例至宏水明的为外外中111						
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 采购食材 投入原料		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		
原料名称	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	
已解冻巴沙鱼	巴沙鱼片	0.84斤	420克	1.68斤	840克	4.20斤	2100克	8.40斤	4200克	12.60斤	6300克	16.80斤	8400克	
500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克	
2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.17斤	83克	0.22斤	110克	
227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克	
清水	清水	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	275克	1.10斤	550克	1.65斤	825克	2.20斤	1100克	
25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.33斤	165克	0.44斤	220克	
5L元宝大豆油	净大豆油	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.17斤	83克	0.22斤	110克	
合计投入净料	·数量→	1.00斤	502克	2.01斤	1003克	5.02斤	2508克	10.03斤	5015克	15.05斤	7523克	20.06斤	10030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	
龙品率 (成品数量÷	净料数量)→	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	99.7%	
	原料名称 原料名称 已解冻巴沙鱼 500g云鹤食盐 2.5kg13°绍兴花雕酒 227g玖味白胡椒粉 清水 25kg大成玉米淀粉 5L元宝大豆油 合计投入净料 实际得到成品	原料名称	原料名称 投入原料 成品菜 投料数量 已解冻巴沙鱼 と沙鱼片 0.84斤	 原料名称 受験合材 投入原料 成品菜需要食材 受料名称 浄料名称 投料数量 換算 己解冻巴沙鱼 巴沙鱼片 0.84斤 420克 500g云鹤食盐 食盐 0.01斤 4.0克 2.5kg13°绍兴花雕酒 花雕料酒 0.01斤 5.5克 227g玖味白胡椒粉 白胡椒粉 0.00斤 0.5克 清水 7.00斤 55克 25kg大成玉米淀粉 玉米淀粉 0.02斤 11克 5L元宝大豆油 净大豆油 0.01斤 5.5克 今十投入浄料数量→ 1.00斤 502克 実际得到成品数量→ 1.00斤 500克 	原料名称 投入原料 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 投算 投料数量 と解冻巴沙鱼 ヒ沙鱼片 0.84斤 420克 1.68斤 2.5kg13°绍兴花雕酒 花雕料酒 0.01斤 5.5克 0.02斤 227g玖味白胡椒粉 白胡椒粉 0.00斤		一字	原料名称 制作1斤 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 成品菜需要食材 投料数量 換算 投料数量 換算 投料数量 換算 日解冻巴沙鱼 巴沙鱼片 0.84斤 420克 1.68斤 840克 4.20斤 2100克 200克 2.5kg13° 绍兴花雕酒 花雕料酒 0.01斤 5.5克 0.02斤 11克 0.06斤 28克 227g玖味白胡椒粉 白胡椒粉 0.00斤 0.5克 0.00斤 1.0克 0.01斤 2.5克克 清水 0.11斤 55克 0.22斤 110克 0.55斤 275克 51元宝大豆油 净大豆油 0.01斤 5.5克 0.02斤 11克 0.06斤 28克 0.02斤 11克 0.06斤 28克 0.02斤 11克 0.06斤 22克 0.11斤 55克 0.02斤 11克 0.06斤 28克 0.02斤 11克 0.06斤 28克 0.02斤 11克 0.06斤 22克 0.11斤 55克 0.02斤 11克 0.06斤 28克 0.02斤 1003克 5.02斤 2508克 2500克 2.00斤 1000克 5.00斤 2500克	原料名称 制作1斤 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 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 系统 人名贝尔 人名贝尔 人名贝尔 人名贝尔 人名贝尔 人名贝尔 人名贝尔 人名贝尔	原料名称 投入原料 原料名称 投入原料 净料名称 投料数量 投算 投料数量 投料数量 投票 投票 投料数量 投票 投票 投料数量 投票 投票 投料数量 投票 投票 投料数量 投票 投票 投料数量 投票 投票 投票 及。 人工 工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工	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 成品菜需要食材 成品菜需要食材 成品菜需要食材 投入原料 成品菜需要食材 投料数量 投算 投料数量 投料数量 投票 投票 投票 投料数量 投票 投票 投票 投料数量 投票 投票 投票 投料数量 投票 投票 投票 投料数量 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投票 投	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 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 投票 投料数量 投票 力工 企業 企業 企業 企業 企業 企業 企業	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3元 制作3元 制作3元 制作3元 制作3元 制作3元 制作3元 制作3元 制作3元 人品菜需要食材 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 以上工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工	

- 1)选用"解冻、自然脱水"后的巴沙鱼肉,用干净抹布搽净后,按所需大小改刀切片;
- 2)将食盐放入鱼片内搅拌、上劲,再分别放入花雕酒、白胡椒粉、清水继续搅拌,让水分"吃入"到鱼肉内;
- 3)加入玉米淀粉,搅拌均匀,最后加入大豆油/色拉油淋入(封住)浆好的鱼片表面即成。
- 注:也可以在拌入淀粉前加入"打散的蛋清"、或者将清水换成"葱姜水"(限两天内用完)等,效果会更好。



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。



