

菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 腌制辣子鸡（小块）

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

腌制辣子鸡（小块）

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



腌制辣子鸡（小块）



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	鸡翅根小块	893克	89.32%
调料	净食盐	2.8克	0.28%
	净生抽	12克	1.23%
	自制生姜汁	30克	3.00%
	花雕料酒	30克	3.00%
	净白胡椒粉	1.8克	0.18%
	浆肉用淀粉	30克	3.00%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
原材料上浆成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品腌制鸡块1千克

腌制辣子鸡（小块）

1) 选用“解冻、自然脱水”后的鸡翅根（大约9个/斤），将每个鸡翅根剁成2-3小块；

2) 将食盐放入小鸡块内搅拌、上劲，再分别放入生抽、姜汁、花雕酒、白胡椒粉；

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）浆好的小鸡块表面即成。

201030测试↑：将507克解冻生鸡翅根改刀成小块，加入以上腌制调料以后称重568克，入油锅炸至大半熟后称重373克，成品率73.6%，实际耗油仅7克，占“507克生鸡翅根”的1.38%、或者是占“373克大半熟小鸡块”的1.88%。

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：腌制辣子鸡（小块）

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2020年10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	解冻鸡翅根	——	冻品批发	白沙洲	241219	7.10元 /斤	500 克 /斤	9 /斤	7.10元	改刀小块，2-3块/个	鸡翅根剁小块	100%	7.10元	507克	7.20元	
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	1.6克	0.00元	
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元 /桶	4900 毫升 /桶	约1150 克/ 升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	生抽	100%	4.21元	7.0克	0.06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	17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	17克	0.09元	
	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	净白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元	
	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	成品调料	浆肉用淀粉	100%	2.98元	17克	0.10元	
备注	以上可腌制辣子鸡丁原料≥ 568克 ，成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品质量÷投料合计×100% 含食油≤ 0.00%												投料合计	568克	7.58元	
	成品含盐量≤ 0.48% ，含生抽≤ 1.23% ，含生姜汁≤ 3.00% ，含花雕酒≤ 3.00% ，胡椒≤ 0.18% ，干淀粉≤ 3.00%												每500克腌鸡块成本		6.68元	
	 制作工艺简介 1) 选用“解冻、自然脱水”后的鸡翅根（大约9个/斤），将每个鸡翅根剁成2-3小块； 2) 将食盐放入小鸡块内搅拌、上劲，再分别放入生抽、姜汁、花雕酒、白胡椒粉； 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）浆好的小鸡块表面即成。 201030测试↑：将507克解冻生鸡翅根改刀成小块，加入以上腌制调料以后称重568克，入油锅炸至大半熟后称重373克，成品率73.6%，实际耗油仅7克，占“507克生鸡翅根”的1.38%、或者是占“373克大半熟小鸡块”的1.88%。 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。



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	鸡翅根剁小块	主料	12.68元	6.34元	95.0%
2	——	配料	——	——	——
3	盐+水+淀粉等	调料	0.67元	0.33元	5.0%
4	——	其它	——	——	——
合计			13.35元	6.68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： 鸡翅根剁小块			
主要原料毛料名称： 解冻鸡翅根			
主料转制成品工艺： 鸡翅根小块+调料→预制腌制			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1000克			
成品率： 100.0%			
当前“解冻鸡翅根”进货价： 7.10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	解冻鸡翅根 进货价	腌制辣子 鸡块成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	6.20元	5.87元	87%
2) 进货价下降至→	6.50元	6.14元	92%
3) 进货价下降至→	6.80元	6.41元	96%
4) 目前进货价→	7.10元	6.68元	100%
5) 进货价上涨至→	7.40元	6.94元	104%
6) 进货价上涨至→	7.70元	7.21元	108%
7) 进货价上涨至→	8.00元	7.48元	113%
8) 进货价上涨至→	8.30元	7.75元	112%
9) 进货价上涨至→	8.60元	8.02元	112%
10) 进货价上涨至→	8.90元	8.28元	111%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制腌浆

菜名：腌制川味辣子鸡块

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		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	解冻鸡翅根	鸡翅根剁小块	0.89斤	447克	1.79斤	893克	4.47斤	2233克	8.93斤	4466克	13.40斤	6699克	17.86斤	8932克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.8克	0.01斤	7克	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.06斤	28克
	4.9L海天金标生抽	净生抽	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.18斤	92克	0.25斤	123克
	自制1:10姜汁	自制生姜汁	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.8克	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.03斤	13克	0.04斤	18克
	25kg大成玉米淀粉	浆肉用淀粉	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

1) 选用“解冻、自然脱水”后的鸡翅根（大约9个/斤），将每个鸡翅根剁成2-3小块；

2) 将食盐放入小鸡块内搅拌、上劲，再分别放入生抽、姜汁、花雕酒、白胡椒粉；

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）浆好的小鸡块表面即成。

201030测试↑：将507克解冻生鸡翅根改刀成小块，加入以上腌制调料以后称重568克，入油锅炸至大半熟后称重373克，成品率73.6%，实际耗油仅7克，占“507克生鸡翅根”的1.38%、或者是占“373克大半熟小鸡块”的1.88%。



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。仅作为餐饮从业者的学习、参考所用。

未经许可，禁止摘编或改写、转载，或编入软件用于商业目的、及网络传播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。

