業品标准四方成本卡

类别 主食/米饭 名称 腊味蛋炒饭 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	√
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

腊味蛋炒饭

工艺简介 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	···第4页 ···第5页
批量生产用配方: 不同规格餐盒各盛装10份成品饭的配方··· 适用中央厨房批量生产的不同投料配方···	
版权声明	⋯第10页



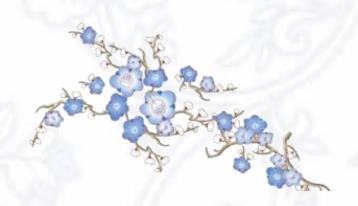
腊味蛋炒饭



工艺简介:

- 1)将炒饭用的"隔夜剩米饭"抖散;在米饭中加入蒸鱼豉油、食盐、鸡精拌匀;再加入生鸡蛋黄拌匀(蛋清打散备用);蒸熟的腊肠及腊肉切丁备用;
- 2)锅内放自制炒菜油,下入腊肠腊肉煸炒出油,下入拌匀的米饭炒至蛋液凝固,下入蛋清液拌匀、再次翻炒至蛋液凝固、米粒松散;撒入胡椒粉、葱花翻炒即可。

了解更多制作工艺,可参考各类视频网站介绍的同类菜品制作方法。





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		原科伊科彻加上剱佑					投入伊	科致据					
別	原料名称 品牌 产	 	核价 原料单价	原料规格	与说明	每500克 换算单价	原料 初加工		净料 名称	净料率	每500克 净料单价	投料 质量	投料 金额
主	辽玉水晶米 辽玉 ፲፰		41228 25.80元 /袋	5000 克 /袋	1袋起售包邮	2.58元			五常大米蒸饭	248%	1.04元	450克	0.94元
料	211106测试↑: 大米450克	,泡洗沥水后	5524克,开水下锅	煮8分钟后沥去为	₭汤1135克,电	1饭煲蒸1小	时后取出称	重1117克,	成熟率248%	0			
			41128 4.80元 /斤		= 0.56 元/ 个	4.80元			去壳鸡蛋液		5.66元	150克	1.70元
	200909测试↑: 3个鸡蛋171克,剥壳留蛋液149克,净料率87.1%;鸡蛋液炒熟前后的质量变化较小,即149克鸡蛋液→炒熟150克,油耗13.3克。												
- H	201020测试↑: 4个鸡蛋228克,剥壳留蛋液188克,净料率82.5%;综合平均84.8%[(87.1%+82.5%)÷2]。 150克鸡蛋液相当于 3.0个有壳鸡蛋												
配 料	荣业广味腊肠 荣业 广线	东中山 拼多多 24	41227 13.76元 /袋	500 克 /袋	1斤包邮第2袋9折	13.76元	蒸熟后切丁	7/含盐5.1%	蒸熟腊肠切丁	≥100.0%	13.76元	50克	1.38元
144	210105测试 1: 广式香肠生	上重439克−蒸	熟后439克-出成率	100%,腊肠煮熟	后与蒸熟前的	质量无差异。	0						
	湘西腊肉 老腊头 江西	西吉安 拼多多 24	41227 62.9元 /袋	2500 克/袋	五斤偏瘦五花腊肉	12.58元	蒸熟后切片	/含盐2.1%	蒸熟腊肉切丁	97%	12.97元	50克	1.30元
	210325测试↑: 带皮干腊肉	肉299克,蒸熟	热晾凉后290克,成	熟率97.0%。									
	自制家常炒菜油 需提	前预制 25	50101 6.80元 /斤	500 克 /斤		6.80元	_	_	自制家常炒菜油	100%	6.80元	35克	0.48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/预制油料类/《自制家常炒菜油》成本卡												
計画	500g长舟加碘盐 长舟 為	胡北 白沙洲 24	41227 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	1.5克	0.00元
炯	900g厨师乐鸡精 厨师乐 武	代汉 批发市场 24	41227 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	2.5克	0.06元
1	4.9L海天蒸鱼豉油 海天 梯	井山 拼多多 24	41227 54.63元 /桶	4900 毫升 /桶	约1150 克/ 升	4.85元	成品调料/含	盐量15.5%	海天豉油	100%	4.85元	5.0克	0.05元
	500g长舟加碘盐 长舟 為	引北 白沙洲 24	41227 0.75元 /袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	1.65元	成品	调料	黑胡椒粉	100%	1.65元	1.5克	0.00元
	小葱 散装	安徽 拼多多 24	41227 3.00元 /斤	500 克/斤		3.00元	去根须洗	沥切葱花	小葱葱花	94.4%	3.18元	7.0克	0.04元
	以上原料可制作成品炒饭	-			拿式:成品率 =		量÷主、配、		没料合计×1	.00%	投料合计	753克	5.94元
	成品饭(全部原料)综合			•	钥椒≤ 0.23%		酱油含量≤		,含食油≤	5.38%		成品菜成本	4.57元
			作工艺简介	餐盒容积使用	,	餐盒规格	餐盒成本	实际装饭	炒饭成本	成本小计		的菜品售价	,
备			饭用的"隔夜剩米	»• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	<i>"</i>	(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+菜品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%
128		豉油、食		事加入生鸡蛋黄料 * 中間エタ田	学习(蛋清打	300圆餐盒	, =	135克	1.23元	1.47元	7.37元	4.91元	3.68元
注	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	35552	;蒸熟的腊肠及脂 放白制炒蒸油。下		山洲 下》字	450圆餐盒		200克	1.83元	2.08元	· · · · · ·	6.92元	5.19元
		2)锅内放自制炒菜油,下入腊肠腊肉煸炒出油,下入拌匀的米饭炒至蛋液凝固,下入蛋清液拌匀、再次翻炒至蛋液凝固、米粒松散;撒入胡椒粉、葱花翻炒即可。			坐勺 再次 粉小石 000 圆 餐	600圆餐盒		270克	2.47元	2.88元		9.61元	7.21元
					500长方盒		225克	2.06元	2.30元		7.65元	5.74元	
						650长方盒		290克	2.65元	2.92元		9.74元	7.31元
		注:可参	考各网络平台介绍的	的同类菜品"视频"	"制作法。	750长方盒	0.283元	335克	3.06元	3.34元	16.72元	11.15元	8.36元

➤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 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

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,对应的成品饭综合成本所产生的变化。
 - 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↓

序	主要原料	主要原料 类别 成品菜成本				
号	名 称	7	元/千克	元/斤	%	
1	五常大米蒸饭	主料	1.44元	0.72元	15.8%	
2	去壳鸡蛋液	配料	2.61元	1.31元	28.6%	
3	腊肠+腊肉	其它	4.11元	2.06元	45.0%	
4	油+盐+鸡精等	调料	0.97元	0.49元	10.6%	
	合计		9.14元	4.57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: 去壳鸡蛋液

主要原料毛料名称: 洋鸡蛋8.5个/斤

主料转制成品工艺: 米饭+鸡蛋+腊味调料→腊味炒饭

每千克投料合计经加工后可得到成品: 864克

成品率: 86.4%

当前 "洋鸡蛋" 进货价: 4.80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	洋鸡蛋	腊味炒饭	主料进货
	进货价	成本	单价系数
涨降幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.90元	4.32元	81%
2) 进货价下降至→	4.20元	4.41元	88%
3) 进货价下降至→	4.50元	4.49元	94%
4) 目前进货价→	4.80元	4.57元	100%
5) 进货价上涨至→	5.10元	4.65元	106%
6) 进货价上涨至→	5.40元	4.73元	113%
7) 进货价上涨至→	5.70元	4.81元	119%

不同的进货单价与"成品"菜品的成本对应关系





不同规格餐盒的装饭数量(图例)

本菜品外卖餐盒装饭的容积使用率为: 45%

300毫升餐盒×装饭45%=135 (克)



↑300毫升圆形餐盒 盛装135克蒸熟米饭





450毫升餐盒×装饭45%=200(克)





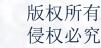


600毫升餐盒×装饭45%=270 (克)











不同规格餐盒的装饭数量(图例)

本菜品外卖餐盒装饭的容积使用率为: 45%

500毫升餐盒×装饭45%=225 (克)





盛装225克蒸熟米饭



650毫升餐盒×装饭45%=290 (克)







750毫升餐盒×装饭45%=335 (克)









菜品标准配方成本卡

表-2 速算配方表(1) 按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别:面饭主食 菜名:腊味蛋炒饭 外卖餐盒装菜容积使用率: 45% 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	300m1圆餐盒		450m1圆餐盒		600m1	600m1圆餐盒		500m1长方餐盒		650m1长方餐盒		750m1长方餐盒	
类	采购食材	投入原料	装菜135克	乙/盒共10盒	装菜200克	./盒共10盒	装菜270克/	/盒共10盒	成品225克/	/盒共10盒	成品290克	乙/盒共10盒	成品335克	/盒共10盒
别	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
主	五常香米	五常大米蒸饭	1.87斤	935克	2.77斤	1385克	3.74斤	1869克	3.12斤	1558克	4.02斤	2008克	4.64斤	2319克
料	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u></u> "	<u></u> '	<u> </u>	<u></u> _	<u></u> "	<u> </u> '	<u> </u>	<u> </u>	/
配	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.62斤	312克	0.92斤	462克	1.25斤	623克	1.04斤	519克	1.34斤	669克	1.55斤	773克
料料		蒸熟腊肠切丁	0.21斤	104克		154克	0.42斤	208克	0.35斤	173克	0.45斤	223克	0.52斤	258克
4:1		蒸熟腊肉切丁	0.21斤	104克		154克		208克		173克	-	223克	i	258克
	自制家常炒菜油	自制家常炒菜油	0.15斤	73克	0.22斤	108克	0.29斤	145克	1	121克	0.01/	156克	<u> </u>	180克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.1克	0.01斤	4.6克	0.01斤	6.2克	1	5.2克		6.7克	1	7.7克
调	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	5.2克	0.02斤	7.7克	0.02斤	10克	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	8.7克	 	11克		13克
料	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	21克	4	17克	1	22克	-	26克
	500g云鹤食盐	黑胡椒粉	0.01斤	3.1克	0.01斤	4.6克	0.01斤	6.2克		5.2克		6.7克	1	7.7克
	小葱	小葱葱花	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	0.05斤	24克	0.06斤	31克	0.07斤	36克
	合计投入净料		3.13斤	1563克	4.63斤	2315克	6.25斤	3126克	5.21斤	2605克	6.71斤	3357克	7.76斤	3878克
	实际得到成品		2.70斤	1350克	4.00斤	2000克	5.40斤	2700克	4.50斤	2250克	5.80斤	2900克	6.70斤	3350克
<u></u>	成品率(成品数量:		86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%
	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→		成品菜→	2000克	成品菜→	2700克	成品菜→	2250克	成品菜→	2900克	成品菜→	3350克
ш	300m1圆餐盒		可出品→	10.0盒	<u> </u>					'		<u>'</u>		
出品品	450m1圆餐盒	成品菜200克			可出品→		<u> </u>		<u> </u>		<u> </u>	'		
数	600m1圆餐盒	成品菜270克	——	——	——		可出品→	10.0盒				'		
量	500m1长方餐盒	成品菜225克	——		<u> </u>			——	可出品→	10.0盒				
	650m1长方餐盒	成品菜290克	'	'	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	'	<u> </u>		可出品→	10.0盒	<u> </u>	
	750m1长方餐盒	成品菜335克			<u> </u>		<u> </u>		<u> </u>	"	<u> </u>	<u></u> '	可出品→	10.0盒

➤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 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

www.mth517777.com



菜品标准配方成本卡

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 表-3

菜名:腊味蛋炒饭 出品:满堂红菜品配方成本网 外卖餐盒装菜容积使用率: 45% 制表: 杨巍 更新: 2023年3月1日 类别: 面饭主食

	原料名和	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	言要食材	成品菜需	需要食材	成品菜需	需要食材	成品菜需	需要食材	成品菜需	需要食材	成品菜需	需要食材
别	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
主	五常香米	五常大米蒸饭	0.69斤	346克	1.38斤	692克	3.46斤	1731克	6.92斤	3462克	10.38斤	5192克	13.85斤	6923克
料														
配	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.23斤	115克	0.46斤	231克	1.15斤	577克	2.31斤	1154克	3.46斤	1731克	4.62斤	2308克
料料	荣业广味腊肠	蒸熟腊肠切丁	0.08斤	38克	0.15斤	77克	0.38斤	192克	0.77斤	385克	1.15斤	577克	1.54斤	769克
14	湘西腊肉	蒸熟腊肉切丁	0.08斤	38克	0.15斤	77克	0.38斤	192克	0.77斤	385克	1.15斤	577克	1.54斤	769克
	自制家常炒菜油	自制家常炒菜油	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	135克	0.54斤	269克	0.81斤	404克	1.08斤	538克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
调	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	10克	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克
料	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.7克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.12斤	58克	0.15斤	77克
	500g云鹤食盐	黑胡椒粉	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
	小葱	小葱葱花	0.01斤	5.4克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.16斤	81克	0.22斤	108克
	合计投入净料		1.16斤	579克	2.32斤	1158克	5.79斤	2894克	11.58斤	5788克	17.37斤	8683克	23.15斤	11577克
	实际得到成品		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÷		86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%	86.4%
		实际装菜质量	成品菜→	500克	成品菜→	1000克	成品菜→	2500克	成品菜→	5000克	成品菜→	7500克	成品菜→	10000克
出	300m1圆餐盒	每盒装135克	可出品→	3.7盒	可出品→	7.4盒	可出品→	18.5盒	可出品→	37.0盒	可出品→	55.6盒	可出品→	74.1盒
品品	450m1圆餐盒	每盒装200克	可出品→	2.5盒	可出品→	5.0盒	可出品→	12.5盒	可出品→	25.0盒	可出品→	37.5盒	可出品→	50.0盒
数	600m1圆餐盒	每盒装270克	可出品→	1.9盒	可出品→	3.7盒	可出品→	9.3盒	可出品→	18.5盒	可出品→	27.8盒	可出品→	37.0盒
量	500m1长方餐盒	每盒装225克	可出品→	2.2盒	可出品→	4.4盒	可出品→	11.1盒	可出品→	22.2盒	可出品→	33.3盒	可出品→	44.4盒
	650m1长方餐盒	每盒装290克	可出品→	1. 7盒	可出品→	3.4盒	可出品→	8.6盒	可出品→	17.2盒	可出品→	25.9盒	可出品→	34.5盒
	750m1长方餐盒	每盒装335克	可出品→	1.5盒	可出品→	3.0盒	可出品→	7.5盒	可出品→	14.9盒	可出品→	22.4盒	可出品→	29.9盒





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。



