

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉
名称 炸藕夹油酥糊
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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

目 录

炸藕夹油酥糊

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明第7页



炸藕夹油酥糊



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调料	通用中筋面粉	268克	26.79%
	玉米淀粉	134克	13.39%
	净食盐	6.3克	0.63%
	净鸡精	6.3克	0.63%
	去壳鸡蛋液	46克	4.55%
	清水	446克	44.64%
	净大豆油	89克	8.93%
	净泡打粉	4.5克	0.45%
计净料数量/ 成本		1000克	100.0%
实得成品油酥糊数量→		1000克	——
油酥糊成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品油酥糊1千克

炸藕夹油酥糊

工艺：将鸡蛋液打散，下入清水搅拌均匀；再下入下入食盐、鸡精、泡打粉、面粉、淀粉搅成糊状，最后下入大豆油搅打均匀即成。

注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；

注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。

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：预制糊粉 菜名：炸藕夹油酥糊

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年1月18日

食材进货询价更新：2025年8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	
调料	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	250725	24.00元 /袋	5000 克 /袋 中筋，1袋包邮	2.40元	成品通用面粉	通用中筋面粉	100%	2.40元	300克	1.44元	
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	250725	144元 /袋	25000 克 /袋	2.88元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.88元	150克	0.86元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	7.0克	0.01元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	7.0克	0.15元	
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250724	4.30元 /斤	500 克 /斤 = 0.51 元/ 个	4.30元	去掉蛋壳，留蛋液	去壳鸡蛋液	86.6%	4.97元	51克	0.51元	
	测试↑：25个鸡蛋÷8.5个/斤=2.94斤鸡蛋，2.94斤鸡蛋×去壳鸡蛋液净料率86.6%×500克=1273克净鸡蛋液（25个鸡蛋的蛋液），平均每个蛋液50.92克														
	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	500克	0.00元	
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	100克	0.95元	
	50g百钻双效泡打粉	百钻	宜昌	拼多多	250725	1.03元 /袋	50 克 /袋 10袋起售包邮	10.30元	成品调料	净泡打粉	100%	10.30元	5.0克	0.10元	
备注	以上原料可制作成品料≥ 1120克 ， 成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计 1120克		4.03元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 0.84% ， 含鸡精≤ 0.63% ， 含清水≤ 44.6% ， 含食油≤ 8.93%												每500克成品料成本		1.80元
	制作工艺简介														
	工艺：将鸡蛋液打散，下入清水搅拌均匀；再下入下入食盐、鸡精、泡打粉、面粉、淀粉搅成糊状，最后下入大豆油搅打均匀即成。 注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油； 注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”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0.0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。

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：预制糊粉

菜名：炸藕夹油酥糊

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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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
调料	5kg香满园面粉	通用中筋面粉	0.27斤	134克	0.54斤	268克	1.34斤	670克	2.68斤	1339克	4.02斤	2009克	5.36斤	2679克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.13斤	67克	0.27斤	134克	0.67斤	335克	1.34斤	670克	2.01斤	1004克	2.68斤	1339克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.13斤	63克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.13斤	63克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	114克	0.46斤	228克	0.68斤	342克	0.91斤	455克
	清水	清水	0.45斤	223克	0.89斤	446克	2.23斤	1116克	4.46斤	2232克	6.70斤	3348克	8.93斤	4464克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.09斤	45克	0.18斤	89克	0.45斤	223克	0.89斤	446克	1.34斤	670克	1.79斤	893克
	50g百钻双效泡打粉	净泡打粉	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	33克	0.09斤	45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%

工艺：将鸡蛋液打散，下入清水搅拌均匀；再下入下入食盐、鸡精、泡打粉、面粉、淀粉搅成糊状，最后下入大豆油搅打均匀即成。

注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；

注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。



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。

