

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 韩式万能炸糊

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	✓
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）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

韩式万能炸糊

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	



韩式万能炸糊



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	中筋面粉	132克	13.2%
2	细白米粉	79克	7.9%
3	玉米细面	26克	2.63%
4	玉米淀粉	100克	10.0%
5	土豆淀粉	184克	18.4%
6	食用小苏打	7.9克	0.79%
7	冰水	470克	47.0%
合计投料		1000克	100%
实际得到成品料数量→		1000克	—
菜品成品率→		100.0%	—

以上原材料可制作
成品油酥糊1千克



韩式万能炸糊

工艺：

- 1) 盆内依次倒入中筋面粉、细白米粉、玉米细面、玉米淀粉、土豆淀粉、食用小苏打，搅拌均匀；
- 2) 按配置好粉面重量的88.8%、分两次加入冰水，搅拌成糊状即成。

注：裹糊炸带骨肉8分钟；炸无骨肉条4:30分钟；金针菇香菇3分钟；炸香菜、苦菊1分钟；炸辣椒10秒；炸南瓜2:30分钟；炸香蕉4分钟。

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)

类别: 预制糊粉 菜名: 韩式万能炸糊

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年5月31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	投料质量	投料金额				
1	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	中筋面粉/蛋白质≤11%	中筋面粉	100%	2.40元	250克	1.20元				
2	早稻大米	——	自制	——	250725	2.50元 /斤	500 克 /斤 最好是陈米	2.50元	用粉碎机将大米搅碎	细白米粉	98%	2.55元	150克	0.77元				
3	玉米细面	淘小北	沈阳	拼多多	250725	12.60元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	2.52元	成品玉米面/细面	玉米细面	100%	2.52元	50克	0.25元				
4	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	190克	1.09元				
5	土豆淀粉	金龙瑞兽	贵阳	拼多多	250725	23.63元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	4.73元	成品调料	土豆淀粉	100%	4.73元	350克	3.31元				
6	500g食用小苏打	吉匠	湖北荆门	拼多多	250725	2.56元 /袋	500 克 /袋 5袋起售包邮	2.56元	成品调料	食用小苏打	100%	2.56元	15克	0.08元				
7	冰水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	冰水	100%	0.00元	893克	0.00元				
以上原料可制作成品料≥ 1898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 1898克 6.70元				每500克成品料成本 1.76元							
备注	 制作工艺简介 1) 盆内依次倒入中筋面粉、细白米粉、玉米细面、玉米淀粉、土豆淀粉、食用小苏打, 搅拌均匀; 2) 按配置好粉面重量的88.8%、分两次加入冰水, 搅拌成糊状即成。 注: 裹糊炸带骨肉8分钟; 炸无骨肉条4:30分钟; 金针菇香菇3分钟; 炸香菜、苦菊1分钟; 炸辣椒10秒; 炸南瓜2:30分钟; 炸香蕉4分钟。																	
	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。

➤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.mth51777.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.mth51777.com



登录满堂红商城

扫码登录手机网站

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：韩式万能炸糊

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7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	投入原料	成品料需要食材											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
1	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.13斤	66克	0.26斤	132克	0.66斤	329克	1.32斤	659克	1.98斤	988克	2.63斤	1317克
2	早稻大米	细白米粉	0.08斤	40克	0.16斤	79克	0.40斤	198克	0.79斤	395克	1.19斤	593克	1.58斤	790克
3	玉米细面	玉米细面	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	66克	0.26斤	132克	0.40斤	198克	0.53斤	263克
4	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	501克	1.50斤	751克	2.00斤	1001克
5	土豆淀粉	土豆淀粉	0.18斤	92克	0.37斤	184克	0.92斤	461克	1.84斤	922克	2.77斤	1383克	3.69斤	1844克
6	500g食用小苏打	食用小苏打	0.01斤	4.0克	0.02斤	7.9克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	59克	0.16斤	79克
7	冰水	冰水	0.47斤	235克	0.94斤	470克	2.35斤	1176克	4.70斤	2352克	7.06斤	3529克	9.41斤	4705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) 盆内依次倒入中筋面粉、细白米粉、玉米细面、玉米淀粉、土豆淀粉、食用小苏打，搅拌均匀； 2) 按配置好粉面重量的88.8%、分两次加入冰水，搅拌成糊状即成。 注：裹糊炸带骨肉8分钟；炸无骨肉条4: 30分钟；金针菇香菇3分钟；炸香菜、苦菊1分钟；炸辣椒10秒；炸南瓜2:30分钟；炸香蕉4分钟。														



登录满堂红商城



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。

