

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 小酥肉面糊

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

小酥肉面糊



小酥肉面糊

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	小酥肉专用粉	453克	45.0%
2	去壳鸡蛋液	210克	20.9%
3	清水	315克	31.3%
4	净大豆油	29克	2.88%
合计投料		1007克	100.0%
实得成品糊数量→		1000克	—
小酥肉糊成品率→		99.3%	—

以上原材料可制作
成品油酥糊1千克



►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.mth517777.com

小酥肉面糊

- 1) 将小酥肉专用粉放入容器内，加入清水搅拌均匀；
- 2) 再加入鸡蛋液搅拌，最后下入食用油拌匀即可。

注：每1千克成品糊可裹上2千克（沥水后的）猪瘦肉条，拌匀后炸制
成“小酥肉”。



IMG_20231006_150716



IMG_20231006_150831



IMG_20231006_150938



IMG_20231006_151006



IMG_20231006_151841



IMG_20231006_151952



IMG_20231006_152005



IMG_20231006_152349

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: 小酥肉面糊

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2023年10月6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	小酥肉专用粉	——	山东德州	拼多多	250725	4.17元/袋	500克/袋 5袋起售包邮	4.17元	成品炸酥肉裹粉	小酥肉专用粉	100%	4.17元	125克	1.04元						
2	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	84.8%	5.07元	58克	0.59元						
3	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	87克	0.00元						
4	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元/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	8.0克	0.08元						
以上原料可制作成品料≥ 276克, 成品率 99.3% 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 278克 1.71元									
成品糊中小酥肉专用粉含量≤ 45.0%, 含蛋液≤ 20.9% 含清水≤ 31.3%, 油含量≤ 2.88%											每500克成品料成本 3.09元									
备注			<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>1) 将小酥肉专用粉放入容器内, 加入清水搅拌均匀; 2) 再加入鸡蛋液搅拌, 最后下入食用油拌匀即可。 注: 每1千克成品糊可裹上2千克(沥水后的)猪瘦肉条, 拌匀后炸制成“小酥肉”。</p>																	
	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0.00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

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10月1日

类别：预制糊粉 菜名：小酥肉面糊

原料名称			制作1斤 成品糊需要食材		制作2斤 成品糊需要食材		制作5斤 成品糊需要食材		制作10斤 成品糊需要食材		制作15斤 成品糊需要食材		制作20斤 成品糊需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 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
1	小酥肉专用粉	小酥肉专用粉	0.45斤	226克	0.91斤	453克	2.26斤	1132克	4.53斤	2264克	6.79斤	3397克	9.06斤	4529克
2	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.21斤	105克	0.42斤	210克	1.05斤	525克	2.10斤	1051克	3.15斤	1576克	4.20斤	2101克
3	清水	清水	0.32斤	158克	0.63斤	315克	1.58斤	788克	3.15斤	1576克	4.73斤	2364克	6.30斤	3152克
4	5L元宝大豆油	净大豆油	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	72克	0.29斤	145克	0.43斤	217克	0.58斤	290克
合计投入净料数量→			1.01斤	504克	2.01斤	1007克	5.04斤	2518克	10.07斤	5036克	15.11斤	7554克	20.14斤	10072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）→			99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%	99.3%

1) 将小酥肉专用粉放入容器内，加入清水搅拌均匀；

2) 再加入鸡蛋液搅拌，最后下入食用油拌匀即可。

注：每1千克成品糊可裹上2千克（沥水后的）猪瘦肉条，拌匀后炸制成“小酥肉”。



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。

