

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 炸蘑菇蔬菜裹粉糊

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

炸蘑菇蔬菜裹粉糊

| | | | |
|-------------------|-----------|---------|-------|
| 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 | |



炸蘑菇蔬菜裹粉糊



| 类别 | 投入原料 净料名称 | 投入净原料 质量与占比 | |
|------------|--------------|----------------|--------|
| | | 克 | 占比 |
| 1 | 高筋面粉 | 297克 | 29.7% |
| 2 | 土豆淀粉 | 149克 | 14.9% |
| 3 | 吉士粉 | 74克 | 7.44% |
| 4 | 泡打粉 | 7.4克 | 0.74% |
| 5 | 食用小苏打 | 1.5克 | 0.15% |
| 6 | 红曲黄 | 0.1克 | 0.01% |
| 7 | 冰水 | 470克 | 47.0% |
| 合计投料 | | 1000克 | 100.0% |
| 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



炸蘑菇蔬菜裹粉糊

工艺：

- 1) 盆内依次倒入高筋面粉、土豆淀粉、吉士粉、泡打粉、食用小苏打（红曲黄/柠檬黄色素），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: 炸蘑菇蔬菜裹粉糊

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

日期: 2024年3月17日

敬请关注最新版成本卡。

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高筋特精面粉 | 淘小生 | 河南商丘 | 拼多多 | 250725 | 20.99元 /袋 | 5000 克 /袋 蛋白质含量≥12% | 2.10元 | 面条/饺子皮/汤包皮 | 高筋面粉 | 100% | 2.10元 | 200克 | 0.84元 | | | | | | | | | |
| 2 | 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 | 100克 | 0.95元 | | | | | | | | | |
| 3 | 300g金泰狮牌吉士粉 | 金泰狮牌 | 广州 | 拼多多 | 250725 | 6.47元 /罐 | 300 克 /罐 3罐起售包邮 | 10.78元 | 成品调料/含盐2.18% | 吉士粉 | 100% | 10.78元 | 50克 | 1.08元 | | | | | | | | | |
| 4 | 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 | 泡打粉 | 100% | 10.30元 | 5.0克 | 0.10元 | | | | | | | | | |
| 5 | 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 | 1.0克 | 0.01元 | | | | | | | | | |
| 6 | 200g隆利信红曲黄 | 隆利信 | 福州 | 拼多多 | 250725 | 64.75元 /斤 | 500 克 /斤 1袋起售包邮 | 64.75元 | 成品食品色素 | 红曲黄 | 100.0% | 64.75元 | 0.1克 | 0.01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 | 316克 | 0.00元 | | | | | | | | | |
| 以上原料可制作成品料≥ 672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 672克 2.98元 | | | | 每500克成品料成本 2.22元 | | | | | | | | | | | | |
| 备注 |  | | <p>制作工艺简介</p> <p>1) 盆内依次倒入高筋面粉、土豆淀粉、吉士粉、泡打粉、食用小苏打（红曲黄/柠檬黄色素），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。</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0.0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：炸蘑菇蔬菜裹粉糊

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高筋特精面粉 | 高筋面粉 | 0.30斤 | 149克 | 0.59斤 | 297克 | 1.49斤 | 744克 | 2.97斤 | 1487克 | 4.46斤 | 2231克 | 5.95斤 | 2975克 |
| 2 | 土豆淀粉 | 土豆淀粉 | 0.15斤 | 74克 | 0.30斤 | 149克 | 0.74斤 | 372克 | 1.49斤 | 744克 | 2.23斤 | 1116克 | 2.97斤 | 1487克 |
| 3 | 300g金泰狮牌吉士粉 | 吉士粉 | 0.07斤 | 37克 | 0.15斤 | 74克 | 0.37斤 | 186克 | 0.74斤 | 372克 | 1.12斤 | 558克 | 1.49斤 | 744克 |
| 4 | 50g百钻双效泡打粉 | 泡打粉 | 0.01斤 | 3.7克 | 0.01斤 | 7.4克 | 0.04斤 | 19克 | 0.07斤 | 37克 | 0.11斤 | 56克 | 0.15斤 | 74克 |
| 5 | 500g食用小苏打 | 食用小苏打 | 0.00斤 | 0.7克 | 0.00斤 | 1.5克 | 0.01斤 | 3.7克 | 0.01斤 | 7.4克 | 0.02斤 | 11克 | 0.03斤 | 15克 |
| 6 | 200g隆利信红曲黄 | 红曲黄 | 0.00斤 | 0.07克 | 0.00斤 | 0.15克 | 0.00斤 | 0.4克 | 0.00斤 | 0.7克 | 0.00斤 | 1.1克 | 0.00斤 | 1.5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 | 3528克 | 9.41斤 | 4703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) 盆内依次倒入高筋面粉、土豆淀粉、吉士粉、泡打粉、食用小苏打（红曲黄/柠檬黄色素），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。

