

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 鸡茸玉米（咸）羹

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 | ✓ |



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

鸡茸玉米（咸）羹试验工作图

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



IMG_20210705_143811



IMG_20210705_151052



IMG_20210705_151308



IMG_20210705_151400



IMG_20210705_152403



IMG_20210705_152440



IMG_20210705_152456



IMG_20210705_152558



IMG_20210705_152613



IMG_20210705_152621



IMG_20210705_152633



IMG_20210705_152649



IMG_20210705_152719



IMG_20210705_153225



IMG_20210705_153310



IMG_20210705_153352



IMG_20210705_153411



IMG_20210705_153417



IMG_20210705_153430



IMG_20210705_153439



IMG_20210705_153512

鸡茸玉米（咸）羹



工艺简介：

- 1) 提前将鸡肉剁成茸状，将玉米粒搅成“中等碎粒”；
 - 2) 锅内加入清水上火加热，下入鸡脯肉茸、玉米碎粒，一边煮一边打去汤表面的浮末；
 - 3) 锅内放盐、味精、鸡精、白胡椒粉，用马蹄水淀粉勾芡、形成“羹”汤；
 - 4) 鸡蛋液搅散淋入羹内呈蛋花状，再淋入姜葱油即成。
- 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。

类别: 汤类菜品 菜名: 鸡茸玉米(咸)羹

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年7月8日

食材进货询价更新: 2025年1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 | |
| 主料 | 解冻鸡胸肉/包胸 | —— | 冻品批发 | 白沙洲 | 241219 | 5.80元/斤 | 500克/斤 | 200-300克/片 | 5.80元 | 将解冻鸡脯肉剁成茸 | 净鸡脯肉茸 | 95.0% | 6.11元 | 40克 | 0.49元 | |
| | 注↑: 将解冻、沥水后的鸡脯肉剁成茸, 仍有≥5%的肉浆、水分遗失。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 鲜冻玉米粒 | —— | 山东临沂 | 拼多多 | 241228 | 20.20元/袋 | 2000克/袋 | 1000克×2袋 | 5.05元 | 解冻后、沥水、搅碎 | 玉米中碎粒 | 95.7% | 5.28元 | 150克 | 1.58元 | |
| 210701测试↑: 拼多多购(河南商丘散装)速冻甜玉米粒标称1000克, 解冻实称957克, 净料率95.7%; 取150克玉米粒焯水沥水155克, 成熟率98.9%。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 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 | 825克 | 0.00元 | |
| | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 白沙洲 | 241227 | 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 | 7.0克 | 0.01元 | |
| | 2kg莲花味精 | 莲花 | 河南周口 | 白沙洲 | 241227 | 20.00元/袋 | 2000克/袋 | | 5.00元 | 成品调料/谷氨99.9% | 味精 | 100% | 5.00元 | 3.5克 | 0.04元 | |
| | 900g厨师乐鸡精 | 厨师乐 | 武汉 | 批发市场 | 241227 | 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 | 3.5克 | 0.08元 | |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 玖味 | 武汉 | 批发市场 | 241227 | 24.00元/袋 | 227克/袋 | 10袋/箱批发 | 52.86元 | 成品调料 | 白胡椒粉 | 100% | 52.86元 | 1.0克 | 0.11元 | |
| | 250g云鹤马蹄粉 | 云鹤 | 广州 | 拼多多 | 241227 | 4.74元/袋 | 250克/袋 | 4袋起售包邮 | 9.48元 | 干马蹄粉加3倍清水调匀 | 1:3马蹄粉水 | 400% | 2.37元 | 45克 | 0.21元 | |
| | 210708测试↑: 成品玉米羹1122克, 实用51克“1:3马蹄粉水”勾芡, 占成品羹的4.55%, 相当于“干马蹄粉”占成品羹的1.14%; | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 洋鸡蛋8.5个/斤 | —— | 本地 | 蛋品批发 | 241128 | 4.80元/斤 | 500克/斤 | = 0.56元/个 | 4.80元 | 去掉蛋壳, 留蛋液 | 去壳蛋液 | 86.6% | 5.54元 | 40克 | 0.44元 | |
| 自制姜葱花生油 | 需提前预制 | | | 250101 | 5.99元/斤 | 500克/斤 | | 5.99元 | —— | 姜葱花生油 | 100% | 5.99元 | 9.0克 | 0.11元 | | |
| 注↑: 用作清炒、清汤用油; 详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 以上原料可制作成品菜≥ 976克 , 成品率 86.8% 成品率=成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%, 干淀粉≤ 4.61% 投料合计 1124克 3.06元 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 成品汤含盐量≤ 0.83% , 含味精≤ 0.36% , 含鸡精≤ 0.36% , 综合谷氨酸钠≤ 0.50% , 胡椒粉≤ 0.10% , 含食油≤ 0.92% 每500克成品汤成本 1.57元 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注 |  | | 制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80% | | | | | | 餐盒规格 | 餐盒成本 | 实际装汤 | 汤品成本 | 成本小计 | 不同毛利率的汤品售价(元/盒) | | |
| | | | 1) 提前将鸡肉剁成茸状, 将玉米粒搅成“中等碎粒”; | | | | | | (毫升/盒) | (元/套) | (克/盒) | (元/盒) | 餐盒+汤品 | 毛利率80% | 毛利率70% | 毛利率60% |
| | | | 2) 锅内加入清水上火加热, 下入鸡脯肉茸、玉米碎粒, 一边煮一边打去汤表面的浮末; | | | | | | 300圆餐盒 | 0.240元 | 240克 | 0.75元 | 0.99元 | 4.97元 | 3.31元 | 2.48元 |
| | | | 3) 锅内放盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 用马蹄水淀粉勾芡、形成“羹”汤; | | | | | | 450圆餐盒 | 0.249元 | 360克 | 1.13元 | 1.38元 | 6.90元 | 4.60元 | 3.45元 |
| | | | 4) 鸡蛋液搅散淋入羹内呈蛋花状, 再淋入姜葱油即成。 | | | | | | 600圆餐盒 | 0.416元 | 480克 | 1.51元 | 1.92元 | 9.62元 | 6.41元 | 4.81元 |
| | | | 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |

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，主要来源于线上一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，对应的成品汤综合成本所产生的变化。——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。

汤品原料分类与成本占比分析↓

| 序号 | 主要原料名称 | 类别 | 成品汤成本 | | 占比% |
|----|--------|-----|-------|-------|-------|
| | | | 元/千克 | 元/斤 | |
| 1 | 净鸡脯肉茸 | 主料1 | 0.50元 | 0.25元 | 15.9% |
| 2 | 玉米中碎粒 | 主料2 | 1.62元 | 0.81元 | 51.7% |
| 3 | 水+盐味精等 | 调料 | 1.02元 | 0.51元 | 32.4% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 合计 | | | 3.14元 | 1.57元 | 100% |

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

玉米粒的成本占比较高。

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： 玉米中碎粒 | | | |
|-----------------------------------|--------------|----------------|-------------------|
| 主要原料毛料名称： 鲜冻玉米粒 | | | |
| 主料转制成品工艺： 焯水玉米粒搅碎+肉茸+调料→煮羹 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： | | | 868克 |
| | | | 成品率： 86.8% |
| 当前“玉米粒”进货价： 5.05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 | 玉米粒 进货价 | 鸡茸(咸) 玉米羹成本 | 主料进货 单价系数 |
| 涨跌幅度 0.50元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 3.55元 | 1.33元 | 70% |
| 2) 进货价下降至→ | 4.05元 | 1.41元 | 80% |
| 3) 进货价下降至→ | 4.55元 | 1.49元 | 90% |
| 4) 目前进货价→ | 5.05元 | 1.57元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 5.55元 | 1.65元 | 110% |
| 6) 进货价上涨至→ | 6.05元 | 1.73元 | 120% |
| 7) 进货价上涨至→ | 6.55元 | 1.81元 | 130% |

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站

不同规格餐盒的装汤数量（图例）

本菜品外卖餐盒装汤的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒×装汤80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品汤



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：汤类菜品 菜名：鸡茸玉米（咸）羹 外卖餐盒装菜容积使用率：80% 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 | | | 300ml圆餐盒 | | 450ml圆餐盒 | | 600ml圆餐盒 | | 500ml长方餐盒 | | 650ml长方餐盒 | | 750ml长方餐盒 | |
|-----------------|--------------|--------------|--------------|-------|--------------|-------|--------------|-------|-----------|-----|-----------|-----|-----------|-----|
| 类别 | 采购食材 原料名称 | 投入原料 净料名称 | 装菜240克/盒共10盒 | | 装菜360克/盒共10盒 | | 装菜480克/盒共10盒 | | --- | | --- | | --- | |
| | | | 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 |
| 主料 | 解冻无皮鸡脯肉 | 净鸡脯肉茸 | 0.20斤 | 98克 | 0.30斤 | 148克 | 0.39斤 | 197克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 鲜冻玉米粒 | 玉米中碎粒 | 0.74斤 | 369克 | 1.11斤 | 553克 | 1.48斤 | 738克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 调料 | 清水 | 清水 | 3.75斤 | 1874克 | 5.51斤 | 2756克 | 7.28斤 | 3638克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.03斤 | 17克 | 0.05斤 | 26克 | 0.07斤 | 34克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.02斤 | 8.6克 | 0.03斤 | 13克 | 0.03斤 | 17克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 0.02斤 | 8.6克 | 0.03斤 | 13克 | 0.03斤 | 17克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.00斤 | 2.5克 | 0.01斤 | 3.7克 | 0.01斤 | 4.9克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 250g云鹤马蹄粉 | 1:3马蹄粉水 | 0.22斤 | 111克 | 0.33斤 | 166克 | 0.44斤 | 221克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳蛋液 | 0.20斤 | 98克 | 0.30斤 | 148克 | 0.39斤 | 197克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 自制姜葱花生油 | 姜葱花生油 | 0.04斤 | 22克 | 0.07斤 | 33克 | 0.09斤 | 44克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | | | | | | | | | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 合计投入净料数量→ | | | 5.22斤 | 2609克 | 7.72斤 | 3859克 | 10.22斤 | 5108克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 实际得到成品数量→ | | | 4.80斤 | 2400克 | 7.20斤 | 3600克 | 9.60斤 | 4800克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 成品率（成品数量÷净料数量）→ | | | 92.0% | 92.0% | 93.3% | 93.3% | 94.0% | 94.0% | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 出品数量 | 使用餐盒规格 | 实际装汤质量 | 成品汤→ | 2400克 | 成品汤→ | 3600克 | 成品汤→ | 4800克 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 300ml圆餐盒 | 成品菜240克 | 可出品→ | 10.0盒 | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 450ml圆餐盒 | 成品菜360克 | --- | --- | 可出品→ | 10.0盒 | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| | 600ml圆餐盒 | 成品菜480克 | --- | --- | --- | --- | 可出品→ | 10.0盒 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➤ 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](http://www.mth517777.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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com
m.mth517777.com



菜品标准配方成本卡

表-3 速算配方表(2) 按实际制作成品汤(整数)数量编制的原料净料配方

类别: 汤类菜品

菜名: 鸡茸玉米(咸)羹

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

制表: 杨巍 更新: 2023年3月1日

| 类别 | 原料名称 | | 制作1斤 成品汤需要食材 | | 制作2斤 成品汤需要食材 | | 制作5斤 成品汤需要食材 | | 制作10斤 成品汤需要食材 | | 制作15斤 成品汤需要食材 | | 制作20斤 成品汤需要食材 | |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|------------------|--------|
| | 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 |
| 主料 | 解冻无皮鸡脯肉 | 净鸡脯肉茸 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 41克 | 0.20斤 | 102克 | 0.41斤 | 205克 | 0.61斤 | 307克 | 0.82斤 | 410克 |
| | 鲜冻玉米粒 | 玉米中碎粒 | 0.15斤 | 77克 | 0.31斤 | 154克 | 0.77斤 | 384克 | 1.54斤 | 768克 | 2.31斤 | 1153克 | 3.07斤 | 1537克 |
| 调料 | 清水 | 清水 | 0.85斤 | 423克 | 1.69斤 | 845克 | 3.90斤 | 1948克 | 7.57斤 | 3785克 | 11.25斤 | 5623克 | 14.92斤 | 7461克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.01斤 | 3.6克 | 0.01斤 | 7.2克 | 0.04斤 | 18克 | 0.07斤 | 36克 | 0.11斤 | 54克 | 0.14斤 | 72克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.00斤 | 1.8克 | 0.01斤 | 3.6克 | 0.02斤 | 9.0克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 27克 | 0.07斤 | 36克 |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 0.00斤 | 1.8克 | 0.01斤 | 3.6克 | 0.02斤 | 9.0克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 27克 | 0.07斤 | 36克 |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.00斤 | 0.5克 | 0.00斤 | 1.0克 | 0.01斤 | 2.6克 | 0.01斤 | 5.1克 | 0.02斤 | 7.7克 | 0.02斤 | 10克 |
| | 250g云鹤马蹄粉 | 1:3马蹄粉水 | 0.05斤 | 23克 | 0.09斤 | 46克 | 0.23斤 | 115克 | 0.46斤 | 231克 | 0.69斤 | 346克 | 0.92斤 | 461克 |
| | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳蛋液 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 41克 | 0.20斤 | 102克 | 0.41斤 | 205克 | 0.61斤 | 307克 | 0.82斤 | 410克 |
| | 自制姜葱花生油 | 姜葱花生油 | 0.01斤 | 4.6克 | 0.02斤 | 9.2克 | 0.05斤 | 23克 | 0.09斤 | 46克 | 0.14斤 | 69克 | 0.18斤 | 92克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.15斤 | 576克 | 2.30斤 | 1152克 | 5.43斤 | 2714克 | 10.63斤 | 5317克 | 15.84斤 | 7921克 | 21.05斤 | 10525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)→ | | | 86.8% | 86.8% | 86.8% | 86.8% | 92.1% | 92.1% | 94.0% | 94.0% | 94.7% | 94.7% | 95.0% | 95.0% |
| 出品数量 | 使用餐盒规格 | 实际装汤质量 | 成品汤→ 500克 | | 成品汤→ 1000克 | | 成品汤→ 2500克 | | 成品汤→ 5000克 | | 成品汤→ 7500克 | | 成品汤→ 10000克 | |
| | 300ml圆餐盒 | 每盒装240克 | 可出品→ 2.1盒 | | 可出品→ 4.2盒 | | 可出品→ 10.4盒 | | 可出品→ 20.8盒 | | 可出品→ 31.3盒 | | 可出品→ 41.7盒 | |
| | 450ml圆餐盒 | 每盒装360克 | 可出品→ 1.4盒 | | 可出品→ 2.8盒 | | 可出品→ 6.9盒 | | 可出品→ 13.9盒 | | 可出品→ 20.8盒 | | 可出品→ 27.8盒 | |
| | 600ml圆餐盒 | 每盒装480克 | 可出品→ 1.0盒 | | 可出品→ 2.1盒 | | 可出品→ 5.2盒 | | 可出品→ 10.4盒 | | 可出品→ 15.6盒 | | 可出品→ 20.8盒 | |

备注: 以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“清水”, 其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➤ 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](http://www.mth517777.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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



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。

