

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 炸鸡肉洋葱圈

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 | ✓ |



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

炸鸡肉洋葱圈 — 试验工作图



IMG_20221211_155230



IMG_20221211_155454



IMG_20221211_155520



IMG_20221211_155532



IMG_20221211_155539



IMG_20221211_160631



IMG_20221211_160930

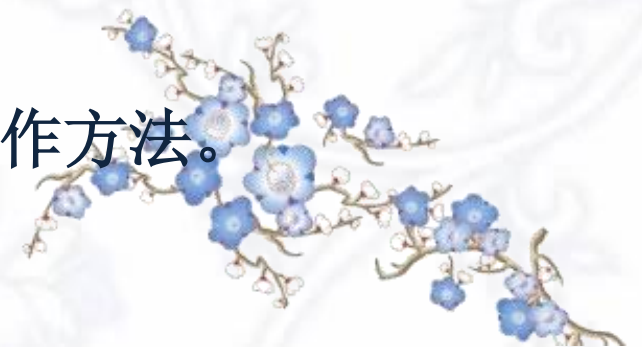


IMG_20221211_161004

工艺简介:

不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入鸡肉洋葱圈，炸1-2分钟即可。。

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: 炸炸零食 菜名: 炸鸡肉洋葱圈

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12月11日

食材进货询价更新: 2026年3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 | 鸡肉洋葱圈 | 新东大 | 山东 | 拼多多 | 260228 | 5.53元/袋 | 400克/袋 25.6个/袋 | 6.91元 | 冻货市场批发半成品 | 鸡肉洋葱圈 | 100% | 6.91元 | 234克 | 3.24元 | | |
| | 221211测试: 炸鸡肉洋葱圈15个234克, 油炸沥油后208克, 成熟率88.8%, 实际炸油消耗18克 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 主料 | 5L元宝大豆油 | 元宝 | 青岛 | 多多买菜 | 260224 | 44.99/壶 | 5000毫升/壶 约926克/升 | 4.86元 | 注↑: 食油应用中有损耗 | 实际消耗炸油 | 100% | 4.86元 | 18克 | 0.17元 | | |
| | 以上原料可制作成品菜≥ 208克 , 成品率 82.5% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100% | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注 | 投料合计 252克 3.41元 | | | | | | | | | | | | 每500克成品菜成本 8.20元 | | | |
| |  | 制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 28% 鸡肉洋葱圈不需要解冻, 将锅内油温烧至170℃时, 下入鸡肉洋葱圈, 炸2-3分钟即可。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 | | | | | | | 餐盒规格 | 餐盒成本 | 实际装菜 | 菜品成本 | 成本小计 | 不同毛利率的菜品售价 (元/盒) | | |
| | | (毫升/盒) | (元/套) | (克/盒) | (元/盒) | 餐盒+菜品 | 毛利率70% | 毛利率60% | 毛利率50% | | | | | | | |
| | | 300圆餐盒 | 0.000元 | | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | | | | | | | |
| | | 450圆餐盒 | 0.000元 | | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | | | | | | | |
| | | 600圆餐盒 | 0.000元 | | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | | | | | | | |
| | | 500长方盒 | 0.000元 | | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | | | | | | | |
| 650长方盒 | 0.000元 | | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | 0.00元 | | | | | | | | | |
| 750长方盒 | 0.230元 | 208克 | 3.41元 | 3.64元 | 12.13元 | 9.10元 | 7.28元 | | | | | | | | | |



不同规格餐盒的装菜数量（图例）

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：28%

750毫升餐盒×装菜28%=208（克）



↑ 750毫升长方餐盒
装15个208克成品菜



菜品标准配方成本卡 表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：炸炸零食 菜名：炸鸡肉洋葱圈 外卖餐盒装菜容积使用率： 28% 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 | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | |
| | | | 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 |
| 主料 | 鸡肉洋葱圈 | 鸡肉洋葱圈 | 1.13斤 | 563克 | 2.25斤 | 1125克 | 5.63斤 | 2813克 | 11.25斤 | 5625克 | 16.88斤 | 8438克 | 22.50斤 | 11250克 |
| | 5L元宝大豆油 | 实际消耗炸油 | 0.09斤 | 43克 | 0.17斤 | 87克 | 0.43斤 | 216克 | 0.87斤 | 433克 | 1.30斤 | 649克 | 1.73斤 | 865克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.21斤 | 606克 | 2.42斤 | 1212克 | 6.06斤 | 3029克 | 12.12斤 | 6058克 | 18.17斤 | 9087克 | 24.23斤 | 12115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）→ | | | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% | 82.5% |
| 出品数量 | 使用餐盒规格 | 实际装菜质量 | 成品菜→ 500克 | | 成品菜→ 1000克 | | 成品菜→ 2500克 | | 成品菜→ 5000克 | | 成品菜→ 7500克 | | 成品菜→ 10000克 | |
| | 500ml长方餐盒 | 每盒装0克 | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | |
| | 650ml长方餐盒 | 每盒装0克 | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | | 可出品→ #DIV/0! | |
| | 750ml长方餐盒 | 每盒装208克 | 可出品→ 2.4盒 | | 可出品→ 4.8盒 | | 可出品→ 12.0盒 | | 可出品→ 24.0盒 | | 可出品→ 36.1盒 | | 可出品→ 48.1盒 | |

➤ 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) 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) m.mth517777.com



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。

