

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	✓	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

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）

敬请关注最新版成本卡。

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： 杨巍 日期： 2024年3月17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	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	241228	22.24元 /袋	5000	克 /袋	蛋白质含量≥12%	2.22元	面条/饺子皮/汤包皮	高筋面粉	100%	2.22元	200克	0.89元
2	土豆淀粉	金龙瑞兽	贵阳	拼多多	241227	25.24元 /袋	2500	克 /袋	1袋起售包邮	5.05元	成品调料	土豆淀粉	100%	5.05元	100克	1.01元
3	300g金泰狮牌吉士粉	金泰狮牌	广州	拼多多	241227	6.69元 /罐	300	克 /罐	3罐起售包邮价	11.15元	成品调料/含盐2.18%	吉士粉	100%	11.15元	50克	1.12元
4	50g百钻双效泡打粉	百钻	宜昌	拼多多	241227	0.98元 /袋	50	克 /袋	10袋起售包邮	9.80元	成品调料	泡打粉	100%	9.80元	5.0克	0.10元
5	500g食用小苏打	吉匠	湖北荆门	拼多多	241227	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	241227	69.75元 /斤	500	克 /斤	1袋起售包邮	69.75元	成品食品色素	红曲黄	100.0%	69.75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
备注	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		3.13元
														每500克成品料成本		2.33元
			制作工艺简介 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。													
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。

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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
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。



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。

