

菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 气泡糊

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

气泡糊

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



气泡糊

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
调料	鸡蛋清	309克	30.9%
	玉米淀粉	77克	7.73%
	低筋面粉	31克	3.09%
	1:3超级生粉水	263克	26.3%
	净泡打粉	4.9克	0.49%
	清水	37克	3.71%
	净大豆油	278克	27.8%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品料数量→		1000克	——
气泡湖成品率→		100.0%	——



以上原材料可制作
成品气泡糊1千克

气泡糊

工艺：盆内依次放入鸡蛋清、玉米淀粉、面粉、生粉、泡打粉、清水后搅拌，加入大豆油搅拌均匀，静置10分钟即可使用。适用于气泡虾、气泡哈密瓜等菜品的炸制。

注1：大豆油分三次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二、三次油；

注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。

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：气泡糊

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2021年8月5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
1	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	分摊全部成本，蛋黄留它用	鸡蛋清	56.6%	8.48元	100克	1.70元
2	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000 克 /袋	2.98元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.98元	25克	0.15元
3	2.5kg低筋面粉	湖里人家	山东菏泽	拼多多	241228	12.40元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	2.48元	低筋面粉/蛋糕面粉	低筋面粉	100%	2.48元	10克	0.05元
4	25kg风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	241227	335元 /袋	25000 克 /袋 0	6.70元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.68元	85克	0.28元
5	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	净泡打粉	100%	9.80元	1.6克	0.03元
6	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	12克	0.00元
7	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	90克	0.95元
备注	以上原料可制作成品糊≧ 324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 324克		3.16元
	成品糊（全部原料）综合含盐量≤ 0.00% ， 含食油≤ 27.81% ， 含水 3.71%											每500克成品糊成本 4.89元		
	制作工艺简介 工艺：盆内依次放入鸡蛋清、玉米淀粉、面粉、生粉、泡打粉、清水后搅拌，加入大豆油搅拌均匀，静置10分钟即可使用。适用于气泡虾、气泡哈密瓜等菜品的炸制。 注1：大豆油分三次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二、三次油； 注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													



裹上气泡糊后油炸



气泡哈密瓜



气泡虾

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：气泡糊

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10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
调 料	洋鸡蛋-8.5个/斤	鸡蛋清	0.31斤	155克	0.62斤	309克	1.55斤	773克	3.09斤	1545克	4.64斤	2318克	6.18斤	3090克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.08斤	39克	0.15斤	77克	0.39斤	193克	0.77斤	386克	1.16斤	579克	1.55斤	773克
	2.5kg低筋面粉	低筋面粉	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.15斤	77克	0.31斤	155克	0.46斤	232克	0.62斤	309克
	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	0.26斤	131克	0.53斤	263克	1.31斤	657克	2.63斤	1313克	3.94斤	1970克	5.25斤	2627克
	50g百钻双效泡打粉	净泡打粉	0.00斤	2.5克	0.01斤	4.9克	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.07斤	37克	0.10斤	49克
	清水	清水	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.19斤	93克	0.37斤	185克	0.56斤	278克	0.74斤	371克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.28斤	139克	0.56斤	278克	1.39斤	695克	2.78斤	1391克	4.17斤	2086克	5.56斤	2781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%
工艺：盆内依次放入鸡蛋清、玉米淀粉、面粉、生粉、泡打粉、清水后搅拌，加入大豆油搅拌均匀，静置10分钟即可使用。适用于气泡虾、气泡哈密瓜等菜品的炸制。														
注1：大豆油分三次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二、三次油；														
注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。														



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。

