

菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 脆皮糊

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

脆皮糊

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



脆皮糊

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调 料	通用面粉	202克	20.16%
	净土豆淀粉	250克	25.00%
	净泡打粉	16克	1.61%
	食用小苏打	4.0克	0.40%
	净食盐	4.0克	0.40%
	清水	464克	46.37%
	净大豆油	60克	6.05%
合计净料数量		1000克	100.0%
实得成品数量→		1000克	—
成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品脆皮糊1千克



脆皮糊

工艺：盆内依次放入面粉、土豆淀粉、泡打粉、小苏打、盐、清水后搅拌，加入大豆油搅拌均匀即可。

注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；

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： 脆皮糊 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2022年2月22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
调料	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	241228	22.90元 /袋	5000	克 /袋 中筋，1袋包邮	2.29元	成品通用面粉	通用面粉	100%	2.29元	50克	0.23元
	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	净土豆淀粉	100%	5.05元	62克	0.63元
	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	4.0克	0.08元
	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	0.005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	1.0克	0.002元
	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	115克	0.00元
	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	大豆油	100%	5.29元	15克	0.16元
备注	以上原料可制作成品糊≥ 248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	248克	1.10元
	成品糊（全部原料）综合含盐量≤ 0.39% ， 含食油≤ 6.05% ， 含泡打粉 1.61% ， 含小苏打 0.40% ， 含清水 46.37%												每500克成品糊成本	2.22元	
	 制作工艺简介 工艺：盆内依次放入面粉、土豆淀粉、泡打粉、小苏打、盐、清水后搅拌，加入大豆油搅拌均匀即可。 注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油； 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。														

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：脆皮糊

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	5kg香满园面粉	通用面粉	0.20斤	101克	0.40斤	202克	1.01斤	504克	2.02斤	1008克	3.02斤	1512克	4.03斤	2016克
	土豆淀粉	净土豆淀粉	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	50g百钻双效泡打粉	净泡打粉	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.08斤	40克	0.16斤	81克	0.24斤	121克	0.32斤	161克
	500g食用小苏打	食用小苏打	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	清水	清水	0.46斤	232克	0.93斤	464克	2.32斤	1159克	4.64斤	2319克	6.96斤	3478克	9.27斤	4637克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	151克	0.60斤	302克	0.91斤	454克	1.21斤	605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：盆内依次放入面粉、土豆淀粉、泡打粉、小苏打、盐、清水后搅拌，加入大豆油搅拌均匀即可。														
注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；														
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。

