

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 居家配方

**名称** 家庭版炸油条

**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

# 目 录

## 家庭版炸油条

工艺简介 ……第3页  
成本卡 ……第5页  
不同主料的进货单价与综合成本的变化……第6页

## 批量生产用配方：

适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



# 家庭版炸油条

(220306测试 试验工作图↓)



IMG\_20220306\_073134



IMG\_20220306\_073343



IMG\_20220306\_073825



IMG\_20220306\_073903



IMG\_20220306\_074557



IMG\_20220306\_075443



IMG\_20220306\_075544



IMG\_20220306\_075630



IMG\_20220306\_075727



IMG\_20220306\_075752



IMG\_20220306\_082200



IMG\_20220306\_082346



IMG\_20220306\_082446



IMG\_20220306\_082532



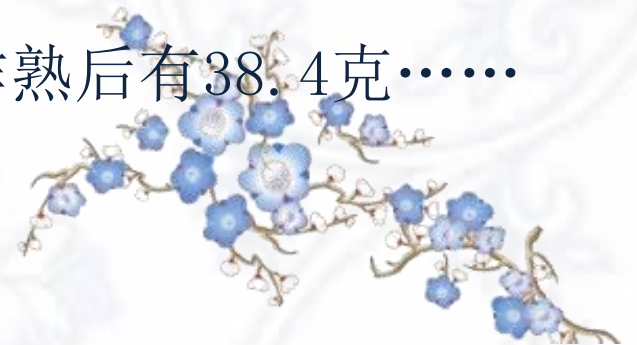
IMG\_20220306\_082746



# 家庭版炸油条



- 1) 将和面团用料全部混合后，用手挤压，揣面（不能揉），面团表面光以后封上油静置10分钟醒发；
- 2) 继续揣面至表面光洁，继续抹油，静置10分钟醒发——需反复三次；
- 3) 和面后按1公斤一个的面剂、用保鲜膜包住醒发1小时；
- 4) 取出后撒上面扑即可擀面做油条面坯，下锅油炸（也可放进冰柜冷冻保存，用时可不需解冻、直接下油锅油炸）；
- 5) 每千克油条生坯可炸制成品油条960克（成熟率96%），实耗炸油115克（成品油耗12%）；
- 6) 居家炸油条可以做小一点，比如：每根油条面坯40克，炸熟后有38.4克……等等。



### 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: 居家配方 菜名: 家庭版炸油条

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年3月6日

食材进货询价更新: 2025年12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
和面团用料	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	251125	24.00元/袋	5000 克/袋 中筋, 1袋包邮	2.40元	成品通用面粉	通用面粉	100%	2.40元	500克	2.40元
	250g油条膨松剂	安琪	湖北宜昌	拼多多	251125	4.29元/袋	250 克/袋 2袋起售包邮	8.57元	成品调料	油条膨松剂	100%	8.57元	5.0克	0.09元
	50g百钻双效泡打粉	百钻	宜昌	拼多多	251125	1.19元/袋	50 克/袋 10袋起售包邮	11.88元	成品调料	泡打粉	100%	11.88元	5.0克	0.12元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	251125	0.70元/袋	500 克/袋 60袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	4.0克	0.01元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	251125	3.50元/斤	500 克/斤 10斤/袋起售包邮	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	4.0克	0.03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	240克	0.00元
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	快驴APP	251124	4.30元/斤	500 克/斤 = 0.51元/个	4.30元	去掉蛋壳, 留蛋液	去壳蛋液	84.8%	5.07元	50克	0.51元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	251125	43.99/壶	5000 毫升/壶 约926克/升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.75元	20克	0.19元
制作料	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	251125	24.00元/袋	5000 克/袋 中筋, 1袋包邮	2.40元	用于防止面坯粘连	扑面/生面粉	100%	2.40元	12克	0.06元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	251125	43.99/壶	5000 毫升/壶 约926克/升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.75元	93克	0.88元
备注	以上原料可制作炸熟油条 ≧ <b>807克</b> , 成品率 <b>86.5%</b> 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											投料合计	<b>933克</b>	<b>4.28元</b>
	成品菜(全部原料)综合含盐量 ≤ <b>0.48%</b> , 含食油 ≤ <b>11.52%</b> , 参考市场2元/根成品油条: <b>90克</b> /根, 成本 <b>0.48元</b> /根											每500克炸油条成本		<b>2.65元</b>
备注	<b>制作工艺简介</b>													
	<p>1) 将和面团用料全部混合后, 用手挤压, 揣面(不能揉), 面团表面光以后封上油静置10分钟醒发;</p> <p>2) 继续揣面至表面光洁, 继续抹油, 静置10分钟醒发——需反复三次;</p> <p>3) 和面后按1公斤一个的面剂、用保鲜膜包住醒发1小时;</p> <p>4) 取出后撒上面扑即可擀面做油条面坯, 下锅油炸(也可放进冰柜冷冻保存, 用时可不需解冻、直接下油锅油炸);</p> <p>5) 每千克油条生坯可炸制成品油条960克(成熟率96%), 实耗炸油115克(成品油耗12%);</p> <p>6) 居家炸油条可以做小一点, 比如: 每根油条面坯40克, 炸熟后有38.4克……等等。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													



## 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，对应的成品菜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。

### 菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	通用面粉	主料	2.97元	1.49元	56.1%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	调料+炸油	调料	2.33元	1.16元	43.9%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			5.30元	2.65元	100%

原料进货价更新：2025年12月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

### 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：**通用面粉**  
 主要原料毛料名称：**5kg香满园中筋面粉**  
 主料转制成品工艺：**面粉+调料→油炸出成品**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**865克**  
 成品率：**86.5%**

当前“面粉”进货价：**2.40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	通用面粉 进货价	炸油条 成品成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>0.20元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.80元	2.28元	75%
2) 进货价下降至→	2.00元	2.40元	83%
3) 进货价下降至→	2.20元	2.53元	92%
4) 目前进货价→	<b>2.40元</b>	<b>2.65元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	2.60元	2.77元	108%
6) 进货价上涨至→	2.80元	2.90元	117%
7) 进货价上涨至→	3.00元	3.02元	125%

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



登录满堂红商城

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：居家配方

菜名：家庭版炸油条

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	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
和面团用料	5kg香满园面粉	通用面粉	0.62斤	310克	1.24斤	620克	3.10斤	1549克	6.20斤	3098克	9.29斤	4647克	12.39斤	6196克
	250g油条膨松剂	油条膨松剂	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.2克	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.09斤	46克	0.12斤	62克
	50g百钻双效泡打粉	泡打粉	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.2克	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.09斤	46克	0.12斤	62克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.07斤	37克	0.10斤	50克
	散装白砂糖	白砂糖	0.00斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.07斤	37克	0.10斤	50克
	清水	清水	0.30斤	149克	0.59斤	297克	1.49斤	743克	2.97斤	1487克	4.46斤	2230克	5.95斤	2974克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	155克	0.62斤	310克	0.93斤	465克	1.24斤	620克
	5L元宝大豆油	大豆油	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.12斤	62克	0.25斤	124克	0.37斤	186克	0.50斤	248克
制作料	5kg香满园面粉	扑面/生面粉	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.22斤	112克	0.30斤	149克
	5L元宝大豆油	大豆油	0.12斤	58克	0.23斤	115克	0.58斤	288克	1.15斤	576克	1.73斤	864克	2.30斤	1152克
合计投入净料数量→			1.16斤	578克	2.31斤	1156克	5.78斤	2890克	11.56斤	5781克	17.34斤	8671克	23.12斤	11561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）→			86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%

- 1) 将和面团用料全部混合后，用手挤压，揣面（不能揉），面团表面光以后封上油静置10分钟醒发；
- 2) 继续揣面至表面光洁，继续抹油，静置10分钟醒发——需反复三次；
- 3) 和面后按1公斤一个的面剂、用保鲜膜包住醒发1小时；
- 4) 取出后撒上面扑即可擀面做油条面坯，下锅油炸（也可放进冰柜冷冻保存，用时可不需解冻、直接下油锅油炸）；
- 5) 每千克油条生坯可炸制成品油条960克（成熟率96%），实耗炸油115克（成品油耗12%）；
- 6) 居家炸油条可以做小一点，比如：每根油条面坯40克，炸熟后有38.4克……等等。



## 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。

