

菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 炸鸡柳

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

炸鸡柳

工艺简介第3页

成本卡第4页

不同规格餐盒的装菜数量与成本... ..第5页

批量生产用配方:

不同规格餐盒各盛装10份成品菜的配方… …第7页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明第9页



炸鸡柳



不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入鸡柳，炸2-3分钟即可。



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：炸炸零食 菜名：炸鸡柳 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年7月19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						
主料	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	实际消耗炸油	100%	5.29元	33克	0.35元						
	冷冻鸡柳	——	——	菜场批发	241220	11.50元 /斤	500 克 /斤 散装	11.50元	半成品冷冻鸡柳	冷冻鸡柳	100%	11.50元	255克	5.87元						
	220719测试：13元1斤购菜市场冷冻鸡柳255克、油炸沥油后称重237克，成熟率92.9%，实耗炸油33克，耗油率12.9%																			
调料	9g小包装番茄酱	亨氏	青岛	拼多多	241227	0.159元 /袋	9 克 /袋 约1290 克/ 升	8.83元	成品调料/含盐量0.59%	9克袋装番茄酱	100%	8.83元		0.00元						
备注	以上原料可制作成品菜≧				237克		，成品率 82.3%				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		288克		6.21元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤				0.00%		，含食油≤				13.92%						每500克成品菜成本		13.11元	
					制作工艺简介			餐盒容积使用率为： 40%			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）				
					不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入鸡柳，炸2-3分钟即可。			（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+菜品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%					
								300圆餐盒	0.240元	120克	3.15元	3.55元	17.73元	11.82元	8.86元					
								450圆餐盒	0.249元	180克	4.72元	5.13元	25.64元	17.09元	12.82元					
								600圆餐盒	0.416元	240克	6.29元	6.87元	34.34元	22.89元	17.17元					
								500长方盒	0.240元	200克	5.24元	5.64元	28.21元	18.81元	14.11元					
650长方盒								0.274元	260克	6.82元	7.41元	37.04元	24.70元	18.52元						
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。			750长方盒	0.283元	300克	7.87元	8.47元	42.34元	28.22元	21.17元										
										↑配番茄酱										

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：40%

300毫升餐盒×装菜40%=120（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装120克成品菜



450毫升餐盒×装菜40%=180（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装180克成品菜



600毫升餐盒×装菜40%=240（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装240克成品菜



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：40%

500毫升餐盒×装菜40%=200（克）



↑ 500毫升长方餐盒
盛装200克成品菜



650毫升餐盒×装菜40%=260（克）



↑ 650毫升长方餐盒
盛装260克成品菜



750毫升餐盒×装菜40%=300（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装300克成品菜



菜品标准配方成本卡 表-2 速算配方表（1） 按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别：炸炸零食 菜名：炸鸡柳 外卖餐盒装菜容积使用率： 40% 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			300ml圆餐盒		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒	
类别	采购食材	投入原料	装菜120克/盒共10盒		装菜180克/盒共10盒		装菜240克/盒共10盒		成品200克/盒共10盒		成品260克/盒共10盒		成品300克/盒共10盒	
	原料名称	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
主料	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.33斤	167克	0.50斤	251克	0.67斤	334克	0.56斤	278克	0.72斤	362克	0.84斤	418克
	冷冻鸡柳	冷冻鸡柳	2.58斤	1291克	3.87斤	1937克	5.16斤	2582克	4.30斤	2152克	5.59斤	2797克	6.46斤	3228克
调料	9g小包装番茄酱	9克袋装番茄酱												
合计投入净料数量→			2.92斤	1458克	4.37斤	2187克	5.83斤	2916克	4.86斤	2430克	6.32斤	3159克	7.29斤	3646克
实际得到成品数量→			2.40斤	1200克	3.60斤	1800克	4.80斤	2400克	4.00斤	2000克	5.20斤	2600克	6.00斤	3000克
成品率（成品数量÷净料数量）→			82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1200克	成品菜→	1800克	成品菜→	2400克	成品菜→	2000克	成品菜→	2600克	成品菜→	3000克
	300ml圆餐盒	成品菜120克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜180克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜240克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜200克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜260克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜300克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒



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：炸鸡柳 外卖餐盒装菜容积使用率： 40% 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	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.14斤	70克	0.28斤	139克	0.70斤	348克	1.39斤	696克	2.09斤	1044克	2.78斤	1392克
	冷冻鸡柳	冷冻鸡柳	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	5.38斤	2690克	10.76斤	5380克	16.14斤	8070克	21.52斤	10759克
调料	9g小包装番茄酱	9克袋装番茄酱												
合计投入净料数量→			1.22斤	608克	2.43斤	1215克	6.08斤	3038克	12.15斤	6076克	18.23斤	9114克	24.30斤	12152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）→			82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%
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	
	300ml圆餐盒	每盒装120克	可出品→ 4.2盒		可出品→ 8.3盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 41.7盒		可出品→ 62.5盒		可出品→ 83.3盒	
	450ml圆餐盒	每盒装180克	可出品→ 2.8盒		可出品→ 5.6盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 27.8盒		可出品→ 41.7盒		可出品→ 55.6盒	
	600ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→ 2.1盒		可出品→ 4.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 31.3盒		可出品→ 41.7盒	
	500ml长方餐盒	每盒装200克	可出品→ 2.5盒		可出品→ 5.0盒		可出品→ 12.5盒		可出品→ 25.0盒		可出品→ 37.5盒		可出品→ 50.0盒	
	650ml长方餐盒	每盒装260克	可出品→ 1.9盒		可出品→ 3.8盒		可出品→ 9.6盒		可出品→ 19.2盒		可出品→ 28.8盒		可出品→ 38.5盒	
	750ml长方餐盒	每盒装300克	可出品→ 1.7盒		可出品→ 3.3盒		可出品→ 8.3盒		可出品→ 16.7盒		可出品→ 25.0盒		可出品→ 33.3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](#) 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](#) 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。

