

菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 炸薯条

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	✓



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

炸薯条

工艺简介	… … … … …	…第3页
成本卡	… … … … …	…第5页
不同规格餐盒的装菜数量与图例	… … …	…第6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
------	-----------	------



炸薯条—试验工作图



IMG_20220628_174106



IMG_20220628_174434



IMG_20220628_174450



IMG_20220628_175102



IMG_20220628_175649



IMG_20220628_175723



IMG_20220628_175724



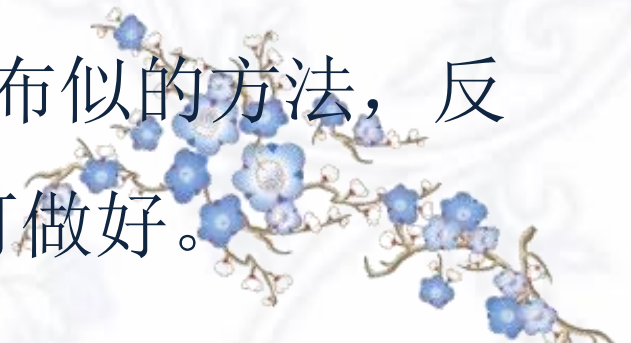
IMG_20220628_175902

炸薯条



炸薯条的油温需要170度左右。

由于薯条是冷冻的，所以要在薯条炸到1分30秒左右的时候，将炸篮提起，脱离油面，晃动5下左右，在下油锅炸，炸2分钟即可，再将油控净，将薯条到入器皿中，高空撒盐，然后以瀑布似的方法，反复将薯条从此器皿中倒如另一器皿中3-4次，薯条既可做好。



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：炸薯条 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年6月28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	30克	0.32元	
	冻薯条	晟然	吉林	美团优选	241228	14.0元 /袋	1000 克 /袋	7.00元	半成品冷冻薯条	冻薯条	100%	7.00元	400克	5.60元	
	220628测试：400克冷冻薯条油炸沥油后称重315克，成熟率78.8%，实耗炸油30克，耗油率7.5%														
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			
备注	以上原料可制作成品菜≥ 315克 ， 成品率 73.3% 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 430克		5.91元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.00% ， 含食油≤ 9.52% ，											每500克成品菜成本		9.39元	
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 35%						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）		
		炸薯条的油温需要170度左右。 由于薯条是冷冻的，所以要在薯条炸到1分30秒左右的时候，将炸篮提起，脱离油面，晃动5下左右，在下油锅炸，炸2分钟即可，再将油控净，将薯条到入器皿中，高空撒盐，然后以瀑布似的方法，反复将薯条从此器皿中倒如另一器皿中3-4次，薯条既可做好。						（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	105克	1.97元	2.37元	11.85元	7.90元	5.92元
								450圆餐盒	0.249元	160克	3.00元	3.41元	17.06元	11.37元	8.53元
								600圆餐盒	0.416元	210克	3.94元	4.52元	22.59元	15.06元	11.29元
								500长方盒	0.240元	175克	3.29元	3.68元	18.42元	12.28元	9.21元
								650长方盒	0.274元	230克	4.32元	4.91元	24.55元	16.36元	12.27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	265克	4.97元	5.58元	27.88元	18.59元	13.94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：35%

500毫升餐盒×装菜35%=175（克）



↑ 500毫升长方餐盒盛装175克成品菜



650毫升餐盒×装菜35%=230（克）



↑ 650毫升长方餐盒盛装230克成品菜



750毫升餐盒×装菜35%=265（克）



↑ 750毫升长方餐盒盛装265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：炸薯条

外卖餐盒装菜容积使用率： 35%

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105克/盒共10盒		装菜160克/盒共10盒		装菜210克/盒共10盒		成品175克/盒共10盒		成品230克/盒共10盒		成品265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	0.20斤	100克	0.30斤	152克	0.40斤	200克	0.33斤	167克	0.44斤	219克	0.50斤	252克
	冻薯条	冻薯条	2.67斤	1333克	4.06斤	2032克	5.33斤	2667克	4.44斤	2222克	5.84斤	2921克	6.73斤	3365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→			2.87斤	1433克	4.37斤	2184克	5.73斤	2867克	4.78斤	2389克	6.28斤	3140克	7.23斤	3617克
实际得到成品数量→			2.10斤	1050克	3.20斤	1600克	4.20斤	2100克	3.50斤	1750克	4.60斤	2300克	5.30斤	2650克
成品率（成品数量÷净料数量）→			73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1050克	成品菜→	1600克	成品菜→	2100克	成品菜→	1750克	成品菜→	2300克	成品菜→	2650克
	300ml圆餐盒	成品菜105克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜160克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜210克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜175克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜230克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜265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：炸薯条

外卖餐盒装菜容积使用率： 35%

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	投入原料	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	
	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	0.10斤	48克	0.19斤	95克	0.48斤	238克	0.95斤	476克	1.43斤	714克	1.90斤	952克
	冻薯条	冻薯条	1.27斤	635克	2.54斤	1270克	6.35斤	3175克	12.70斤	6349克	19.05斤	9524克	25.40斤	12698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→			1.37斤	683克	2.73斤	1365克	6.83斤	3413克	13.65斤	6825克	20.48斤	10238克	27.30斤	13651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）→			73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%	73.3%
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105克	可出品→	4.8盒	可出品→	9.5盒	可出品→	23.8盒	可出品→	47.6盒	可出品→	71.4盒	可出品→	95.2盒
	450ml圆餐盒	每盒装160克	可出品→	3.1盒	可出品→	6.3盒	可出品→	15.6盒	可出品→	31.3盒	可出品→	46.9盒	可出品→	62.5盒
	600ml圆餐盒	每盒装210克	可出品→	2.4盒	可出品→	4.8盒	可出品→	11.9盒	可出品→	23.8盒	可出品→	35.7盒	可出品→	47.6盒
	500ml长方餐盒	每盒装175克	可出品→	2.9盒	可出品→	5.7盒	可出品→	14.3盒	可出品→	28.6盒	可出品→	42.9盒	可出品→	57.1盒
	650ml长方餐盒	每盒装230克	可出品→	2.2盒	可出品→	4.3盒	可出品→	10.9盒	可出品→	21.7盒	可出品→	32.6盒	可出品→	43.5盒
	750ml长方餐盒	每盒装265克	可出品→	1.9盒	可出品→	3.8盒	可出品→	9.4盒	可出品→	18.9盒	可出品→	28.3盒	可出品→	37.7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
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

www.mth517777.com

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。

