

菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 盐酥鸡

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

盐酥鸡

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图例	… … … …	…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
------	-----------	------



盐酥鸡



不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入盐酥鸡，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：盐酥鸡

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期： 2022年6月25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	47克	0.50元				
	盐酥鸡	圣农	山东	美团优选	241220	11.30元 /袋	1000 克 /袋 散装	5.65元	半成品冷冻盐酥鸡块	冻盐酥鸡块	100%	5.65元	400克	4.52元				
	220625测试：美团优选盐酥鸡400克，油炸后377克成熟率94.2%，油耗47克，耗油率11.8%																	
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≧				377克		，成品率 84.3%				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		447克	5.02元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.00% ，含食油≤ 12.47% ，											每500克成品菜成本		6.65元				
			制作工艺简介					餐盒容积使用率为： 45%		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℃时下入盐酥鸡块，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	135克	1.80元	2.20元	10.98元	7.32元	5.49元			
								450圆餐盒	0.249元	200克	2.66元	3.07元	15.35元	10.23元	7.67元			
								600圆餐盒	0.416元	270克	3.59元	4.17元	20.84元	13.89元	10.42元			
								500长方盒	0.240元	225克	2.99元	3.39元	16.97元	11.31元	8.48元			
650长方盒								0.274元	290克	3.86元	4.45元	22.26元	14.84元	11.13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	335克	4.46元	5.06元	25.30元	16.87元	12.65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：45%

300毫升餐盒×装菜45%=135（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装135克成品菜



450毫升餐盒×装菜45%=200（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装200克成品菜



600毫升餐盒×装菜45%=270（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装270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：45%

500毫升餐盒×装菜45%=245（克）



↑ 500毫升长方餐盒
盛装245克成品菜



650毫升餐盒×装菜45%=290（克）



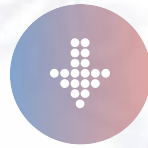
↑ 650毫升长方餐盒
盛装290克成品菜



750毫升餐盒×装菜45%=335（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装335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：盐酥鸡

外卖餐盒装菜容积使用率：45%

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135克/盒共10盒		装菜200克/盒共10盒		装菜270克/盒共10盒		成品225克/盒共10盒		成品290克/盒共10盒		成品335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	0.34斤	168克	0.50斤	249克	0.67斤	337克	0.56斤	281克	0.72斤	362克	0.84斤	418克
	盐酥鸡	冻盐酥鸡块	2.86斤	1432克	4.24斤	2122克	5.73斤	2865克	4.77斤	2387克	6.15斤	3077克	7.11斤	3554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→			3.20斤	1601克	4.74斤	2371克	6.40斤	3201克	5.34斤	2668克	6.88斤	3438克	7.94斤	3972克
实际得到成品数量→			2.70斤	1350克	4.00斤	2000克	5.40斤	2700克	4.50斤	2250克	5.80斤	2900克	6.70斤	3350克
成品率（成品数量÷净料数量）→			84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1350克	成品菜→	2000克	成品菜→ 2700克		成品菜→ 2250克		成品菜→ 2900克		成品菜→ 3350克	
	300ml圆餐盒	成品菜135克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜200克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜270克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜225克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜290克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜335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：盐酥鸡

外卖餐盒装菜容积使用率： 45%

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	0.12斤	62克	0.25斤	125克	0.62斤	312克	1.25斤	623克	1.87斤	935克	2.49斤	1247克
	盐酥鸡	冻盐酥鸡块	1.06斤	531克	2.12斤	1061克	5.31斤	2653克	10.61斤	5305克	15.92斤	7958克	21.22斤	10610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→			1.19斤	593克	2.37斤	1186克	5.93斤	2964克	11.86斤	5928克	17.79斤	8893克	23.71斤	11857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）→			84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%
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135克	可出品→ 3.7盒		可出品→ 7.4盒		可出品→ 18.5盒		可出品→ 37.0盒		可出品→ 55.6盒		可出品→ 74.1盒	
	450ml圆餐盒	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	
	600ml圆餐盒	每盒装270克	可出品→ 1.9盒		可出品→ 3.7盒		可出品→ 9.3盒		可出品→ 18.5盒		可出品→ 27.8盒		可出品→ 37.0盒	
	500ml长方餐盒	每盒装225克	可出品→ 2.2盒		可出品→ 4.4盒		可出品→ 11.1盒		可出品→ 22.2盒		可出品→ 33.3盒		可出品→ 44.4盒	
	650ml长方餐盒	每盒装290克	可出品→ 1.7盒		可出品→ 3.4盒		可出品→ 8.6盒		可出品→ 17.2盒		可出品→ 25.9盒		可出品→ 34.5盒	
	750ml长方餐盒	每盒装335克	可出品→ 1.5盒		可出品→ 3.0盒		可出品→ 7.5盒		可出品→ 14.9盒		可出品→ 22.4盒		可出品→ 29.9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。

