

菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 炸鸡肉洋葱圈

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

炸鸡肉洋葱圈

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：

适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



炸鸡肉洋葱圈 — 试验工作图



IMG_20221211_155230



IMG_20221211_155454



IMG_20221211_155520



IMG_20221211_155532



IMG_20221211_155539



IMG_20221211_160631



IMG_20221211_160930

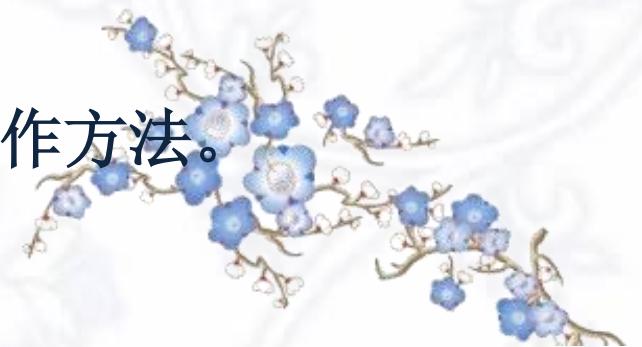


IMG_20221211_161004

工艺简介:

不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入鸡肉洋葱圈，炸1-2分钟即可。。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类菜品制作方法。



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: 炸鸡肉洋葱圈

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12月11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	鸡肉洋葱圈	新东大	山东	拼多多	241228	5.00元/袋	400克/袋 25.6个/袋	6.25元	冻货市场批发半成品	鸡肉洋葱圈	100%	6.25元	234克	2.93元	
	221211测试: 炸鸡肉洋葱圈15个234克, 油炸沥油后208克, 成熟率88.8%, 实际炸油消耗18克														
	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	18克	0.19元	
	以上原料可制作成品菜≥ 208克, 成品率 82.5% 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	252克	3.12元	
												每500克成品菜成本 7.49元			
备注			制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 28%					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℃时下入鸡肉洋葱圈, 炸1-2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	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元
								450圆餐盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元
								600圆餐盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元
								500长方盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元
								650长方盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00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	208克	3.12元	3.40元	16.99元	11.33元	8.50元			

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：28%

750毫升餐盒×装菜28%=208（克）



↑ 750毫升长方餐盒
装15个208克成品菜



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: 炸鸡肉洋葱圈 外卖餐盒装菜容积使用率: 28% 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											
			投料数量	换算										
主料	鸡肉洋葱圈	鸡肉洋葱圈	1.13斤	563克	2.25斤	1125克	5.63斤	2813克	11.25斤	5625克	16.88斤	8438克	22.50斤	11250克
	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.43斤	216克	0.87斤	433克	1.30斤	649克	1.73斤	865克
合计投入净料数量→			1.21斤	606克	2.42斤	1212克	6.06斤	3029克	12.12斤	6058克	18.17斤	9087克	24.23斤	12115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)→			82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%
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	
	500ml长方餐盒	每盒装0克	可出品→ #DIV/0!											
	650ml长方餐盒	每盒装0克	可出品→ #DIV/0!											
	750ml长方餐盒	每盒装208克	可出品→ 2.4盒		可出品→ 4.8盒		可出品→ 12.0盒		可出品→ 24.0盒		可出品→ 36.1盒		可出品→ 48.1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](http://www.mth517777.com) 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](http://m.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。

