类原物性阻力效构系

类别 小吃零食 名称 爆浆糍粑 适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	1
4	线上外卖菜	\
5	零餐/快餐	1
6	摆摊现做现卖	×

7	早餐	×
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	1
10	厨务管理用资料	1
11	菜品研发用资料	1
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

爆浆糍粑

工艺简介 成本卡 不同规格餐盒的装菜数量与图例	•••第4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… 适用中央厨房批量生产的不同投料配方…	
版 权 声明	•••



爆浆糍粑-试验工作图



IMG_20220706_091135



IMG_20220706_091136



IMG_20220706_091137



IMG_20220706_091138



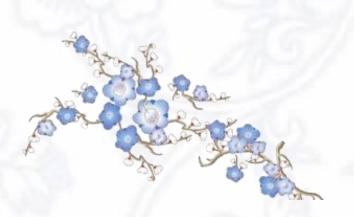
IMG_20220706_091637



IMG_20220706_092830

不需要解冻,将锅内油温烧至170℃时下入爆浆糍粑,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。

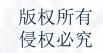
类别: 炸炸零食 菜名: 爆浆糍粑

出品:满堂红菜品配方成本网 制作:杨巍

日期: 2022年7月6日

食材进货询价更新: 2025年1月1日

类												原料?	投入净料数据				
别	原料名称	品牌	产地	采购 渠道	核价 日期	原料单价	原料	原料规格与说明				·净料 Ľ方法	净料 名称	净料率	每500克 净料单价	投料 质量	投料 金额
	爆浆糍粑	谷味央厨	湖北孝感	批发市场	241228	3.18元 /袋	245 克	/袋	10条/袋	6.49元	冻货市场技	比发半成品	半成品爆浆糍粑	100%	6.49元	245克	3.18元
主	220706测试:美团优选5元1袋购260克爆浆糍粑10条,净重245克,油炸后称重257克,								重257克,成	ὰ熟率104.9	%;油耗25]	克(10条、	5条、3条共	装3种)			
料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升	/壶 约9	926 克/ 升	5.29元	注↑:食油匠	应用中有损耗	实际消耗炸油	100%	5.29元	25克	0.26元
	以上原料可	可制作成品菜≧ 257克 ,成品率 104.9% 计算式:成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100% 投料 <						投料合计	245克	3.44元							
															每500克	成品菜成本	6.70元
	The state of the s	#	制作工さ	艺简介	餐盒容积	使用率为	J: 26-43%	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	区的菜品售价	(元/盒)		
 	不需要解冻,将锅内油温烧至170℃时下入爆浆 糍粑,炸2-3分钟即可。								入爆浆	(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%
备										300圆餐盒	0 040	70 +	1 05 -	1 00=	$c \rightarrow 0$	4 00 -	2 21 〒
										300四食品	0.240元	78克	1.05元	1.29元	6.43元	4.28元	3.21元
注			XA	144107	<i>γ</i> Γ2 ())1 N M . 1 0				450圆餐盒	- · / 3	1	1.05元 1.74元	1. 29元 1. 98元		4.28元 6.61元	4.95元
注				144107	<i>/</i> <i>F</i> <i>D</i> (
注 					/F2 C	771 VI MP · 1 0											
注 				14411117	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,												

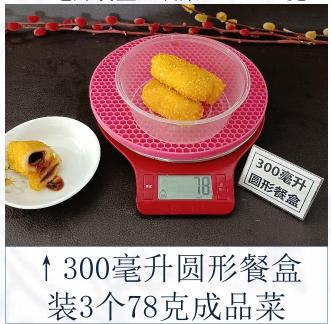




不同规格餐盒的装菜数量(图例)

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为: 26-43%

300毫升餐盒×装菜26%=78(克)







300毫升餐盒×装菜43%=130 (克)







750毫升餐盒×装菜34%=257 (克)









菜品标准配方成本卡

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 表-2

菜名:爆浆糍粑 外卖餐盒装菜容积使用率: 26-43% 类别: 炸炸零食 出品:满堂红菜品配方成本网 制表: 杨巍 更新: 2023年3月1日

	7¢7/11 / 1 / 1 / 2 K	>14 H + 74.23	*	/1//	C IIII P C III H	D 1 DC/ 14 1 1	1070	₩ 1111 · 1113		7 7 7 7 1 1 4	114 544 1142	9B	1 - / 4 -	7 7
原料名称			300m1圆餐盒		300m1圆餐盒		600m1圆餐盒		500m1长方餐盒		650m1长方餐盒		750m1长方餐盒	
类	类 采购食材 投入原料		装菜78克/盒共10盒		装菜130克/盒共10盒		装菜0克/盒共10盒		成品0克/盒共10盒		成品0克/盒共10盒		成品257克/盒共10盒	
别	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	爆浆糍粑	半成品爆浆糍粑	1.49斤	744克	2.48斤	1239克							4.90斤	2450克
土料	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.15斤	76克	0.25斤	126克							0.50斤	250克
1-1														
	合计投入净料/	不含油→	1.64斤	744克	2.73斤	1239克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	5.40斤	2450克
	实际得到成品数量→		1.72斤	780克	2.87斤	1300克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	5.66斤	2570克
):	龙品率 (成品数量÷	净料数量)→	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%
出	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	780克	成品菜→	1300克	成品菜→	0克	成品菜→	0克	成品菜→	0克	成品菜→	2570克
品	300m1圆餐盒	成品菜78克	可出品→	10.0盒	——									
数	450m1圆餐盒	成品菜130克			可出品→	10.0盒								
量	750m1长方餐盒	成品菜257克		———									可出品→	10.0盒





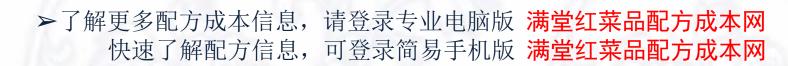


菜品标准配方成本卡

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: 爆浆糍粑 外卖餐盒装菜容积使用率: 26-43% 出品: 满堂红菜品配方成本网 制表: 杨巍 更新: 2023年3月1日

	7 C/44 - 7/1 //1 - 4 - D4	>1+ □ · /4.>4	7 4 1444 1 —	/ / / /	P 2222	D 1 D C 1 1 1			/==//*////	× 7 7 × 1 1 ×	1444)	1 / 4	
	原料名		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	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	
别	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	爆浆糍粑	半成品爆浆糍粑	0.95斤	477克	1.91斤	953克	4.77斤	2383克	9.53斤	4767克	14.30斤	7150克	19.07斤	9533克
料料	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.10斤	49克	0.19斤	97克	0.49斤	243克	0.97斤	486克	1.46斤	730克	1.95斤	973克
14														
	合计投入净料/		1.05斤	477克	2.10斤	953克	5.25斤	2383克	10.51斤	4767克	15.76斤	7150克	21.01斤	9533克
	实际得到成品	数量→	1.10斤	500克	2.20斤	1000克	5.51斤	2500克	11.02斤	5000克	16.53斤	7500克	22.04斤	10000克
月	战品率 (成品数量÷	净料数量)→	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%
出	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
品	300m1圆餐盒	每盒装78克	可出品→	6.4盒	可出品→	12.8盒	可出品→	32.1盒	可出品→	64.1盒	可出品→	96.2盒	可出品→	128.2盒
数	300m1圆餐盒	每盒装130克	可出品→	3.8盒	可出品→	7.7盒	可出品→	19.2盒	可出品→	38.5盒	可出品→		可出品→	
量	750m1长方餐盒	每盒装257克	可出品→	1.9盒	可出品→	3.9盒	可出品→	9.7盒	可出品→	19.5盒	可出品→	29.2盒	可出品→	38.9盒





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。



