

菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 武汉炸面窝

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

武汉炸面窝 试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG_20221111_204147



IMG_20221111_204237



IMG_20221111_204350



IMG_20221112_070146



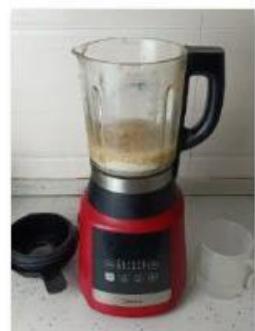
IMG_20221112_070500



IMG_20221112_070956



IMG_20221112_071005



IMG_20221112_071134



IMG_20221112_072056



IMG_20221112_072127



IMG_20221112_072138



IMG_20221112_072246



IMG_20221112_072329



IMG_20221112_072616



IMG_20221112_072628



IMG_20221112_072758



IMG_20221112_072900



IMG_20221112_073427



IMG_20221112_074043



IMG_20221112_074047



IMG_20221112_074048



IMG_20221112_074049



IMG_20221112_074050



IMG_20221112_080310



IMG_20221112_080311



IMG_20221112_082811_1

武汉炸面窝

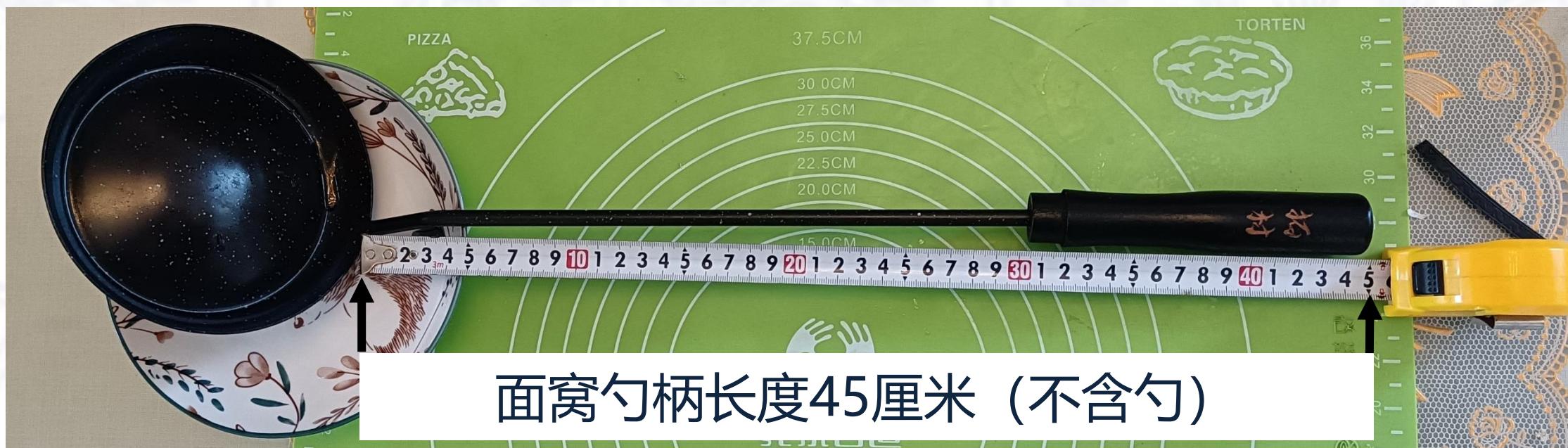
商用大号面窝勺的选用尺寸



勺口直径13.8厘米



勺壁高度2.7厘米



面窝勺柄长度45厘米（不含勺）

武汉炸面窝



工艺简介:

- 1) 冬季的米、豆配方比例是5比1，夏季是10比1；
- 2) 将早稻大米500克+黄豆100克漂洗后，加入3倍的清水浸泡8小时（一晚上）；将大米和黄豆沥干水后有960克，加入清水730再倒入磨浆机、磨成面窝浆（破壁机≤5分钟）；
- 3) 将面窝浆倒入盆内，下入姜末40克、葱花40克、食盐10克、黑胡椒粉4克，搅拌均匀后静置10-30分钟；
- 4) 锅内放菜油加热至170℃，面窝勺内撒上芝麻，舀入面窝浆、中间用勺子打开口并下入油锅内，炸定型后面窝会浮出、两面翻炸捞出沥油即可。

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：传统早餐 菜名：武汉炸面窝

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年11月12日

食材进货询价更新：2024年7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	早稻大米	—	—	批发市场	240627	2.20元/斤	500克/斤	50斤/袋	2.20元	最好是隔年陈米	早稻大米	100%	2.20元	500克	2.20元	
	221112测试：250克早稻大米加清水500克，15-20℃室外浸泡8小时后沥干水分，称重350克，水泡涨发率140%															
	东北黄豆	黑土地幸福村	佳木斯	拼多多	240627	33.98元/袋	5000克/袋	中粒豆浆用豆	3.40元	—	干黄豆粒	100%	3.40元	100克	0.68元	
	221112测试↑：50克黄豆加清水200克，15-20℃室外浸泡8小时后沥干水分，称重130克，水泡涨发率260%															
	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	磨浆用清水	100%	0.00元	730克	0.00元	
调料与炸油	老生姜	散装	—	美团优选	240627	6.50元/斤	500克/斤		6.50元	去皮，切剁姜末	净生姜末	85.0%	7.65元	40克	0.61元	
	小葱	—	—	菜场批发	240627	4.50元/斤	500克/斤		4.50元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94.4%	4.77元	40克	0.38元	
	210408测试↑：小葱144克，去根须124克，净料率86.1%；洗净沥水1小时139克，切成葱花称重136克，净料率94.4%；其中葱白占42%，绿葱叶占58%。															
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	美团优选	240627	0.85元/袋	500克/袋	60袋/件	0.85元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.85元	10克	0.02元	
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	240627	18.00元/袋	227克/袋	10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	4.0克	0.32元	
	脱皮熟黑芝麻仁	志萌	银川	拼多多	240627	45.98元/包	2500克/包	1218克/升	9.20元	成品熟芝麻仁	熟黑芝麻仁	100%	9.20元	5.0克	0.09元	
210701测试：生黑芝麻仁100克，入烤箱烘干烤熟后96.57克，成熟率96.6%																
5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	美团优选	240627	53.49元/壶	5000毫升/壶	约912克/升	5.87元	注：食油应用中有损耗	菜籽油	100%	5.87元	180克	2.11元		
以上原料可制作成品面窝≥ 1180克 ，成品率 59.9% 计算式：成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计		1969克	6.41元
成品面窝的综合含盐量≤ 0.82% 以上原料可炸制90克的面窝13个，平均每个面窝实际油耗≤ 13.8克 ，成品含油≤ 15.25%													每500克熟面窝成本		2.72元	
制作工艺简介	以投入500克早稻大米为例： 1) 冬季的米、豆配方比例是5比1，夏季是10比1； 2) 将早稻大米500克+黄豆100克漂洗后，加入3倍的清水浸泡8小时（一晚上）；将大米和黄豆沥干水后有960克，加入清水730再倒入磨浆机、磨成面窝浆（破壁机≤5分钟）； 3) 将面窝浆倒入盆内，下入姜末40克、葱花40克、食盐10克、黑胡椒粉4克，搅拌均匀后静置10-30分钟； 4) 锅内放菜油加热至170℃，面窝勺内撒上芝麻，舀入面窝浆、中间用勺子打开口并下入油锅内，炸定型后面窝会浮出、两面翻炸捞出沥油即可。								成品规格	主料成本	米浆成本	炸油成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价（元/盒）		
		(克/个)	(元/个)	(元/个)	(元/个)	面窝成本	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%							
	25克	0.06元	0.03元	0.04元	0.14元	0.68元	0.45元	0.34元								
	30克	0.07元	0.04元	0.05元	0.16元	0.81元	0.54元	0.41元								
	35克	0.09元	0.04元	0.06元	0.19元	0.95元	0.63元	0.48元								
	75克	0.18元	0.09元	0.13元	0.41元	2.04元	1.36元	1.02元								
	90克	0.22元	0.11元	0.16元	0.49元	2.44元	1.63元	1.22元								
100克	0.24元	0.12元	0.18元	0.54元	2.72元	1.81元	1.36元									



炸大面窝和小面窝



大面窝



小面窝

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：面饭主食

菜名：武汉炸面窝

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	炸面窝需要食材		炸面窝需要食材									
			投料数量	换算	投料数量	换算								
主料	早稻大米	早稻大米	0.42斤	212克	0.85斤	424克	2.12斤	1059克	4.24斤	2119克	6.36斤	3178克	8.47斤	4237克
	东北黄豆	干黄豆粒	0.08斤	42克	0.17斤	85克	0.42斤	212克	0.85斤	424克	1.27斤	636克	1.69斤	847克
		泡米豆增重	0.31斤	153克	0.61斤	305克	1.53斤	763克	3.05斤	1525克	4.58斤	2288克	6.10斤	3051克
	清水	磨浆用清水	0.62斤	309克	1.24斤	619克	3.09斤	1547克	6.19斤	3093克	9.28斤	4640克	12.37斤	6186克
调料与炸油	老生姜	净生姜末	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	85克	0.34斤	169克	0.51斤	254克	0.68斤	339克
	小葱	小葱葱花	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	85克	0.34斤	169克	0.51斤	254克	0.68斤	339克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.5克	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.13斤	64克	0.17斤	85克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.5克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	34克
	脱皮熟黑芝麻仁	熟黑芝麻仁	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	10.6克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克
	5L谷大师菜籽油	菜籽油	0.15斤	76克	0.31斤	153克	0.76斤	381克	1.53斤	763克	2.29斤	1144克	3.05斤	1525克
合计投入面窝浆数量→			1.67斤	834克	3.34斤	1669克	8.34斤	4172克	16.69斤	8343克	25.03斤	12515克	33.37斤	16686克
实际可炸成品面窝→			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）→			59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%	59.9%
	每个面窝熟重↓	成品面窝→	500克	成品面窝→	1000克	成品面窝→	2500克	成品面窝→	5000克	成品面窝→	7500克	成品面窝→	10000克	
	25克	可出品→	20.0个	可出品→	40.0个	可出品→	100.0个	可出品→	200.0个	可出品→	300.0个	可出品→	400.0个	
	30克	可出品→	16.7个	可出品→	33.3个	可出品→	83.3个	可出品→	166.7个	可出品→	250.0个	可出品→	333.3个	
	35克	可出品→	14.3个	可出品→	28.6个	可出品→	71.4个	可出品→	142.9个	可出品→	214.3个	可出品→	285.7个	
	75克	可出品→	6.7个	可出品→	13.3个	可出品→	33.3个	可出品→	66.7个	可出品→	100.0个	可出品→	133.3个	
	90克	可出品→	5.6个	可出品→	11.1个	可出品→	27.8个	可出品→	55.6个	可出品→	83.3个	可出品→	111.1个	
	100克	可出品→	5.0个	可出品→	10.0个	可出品→	25.0个	可出品→	50.0个	可出品→	75.0个	可出品→	100.0个	

制作工艺简介 以投入500克早稻大米为例（1000克调制面窝浆可以炸制约600克成品面窝，实际油耗约92克）：

- 1) 冬季的米、豆配方比例是5比1，夏季是10比1；
- 2) 将早稻大米500克+黄豆100克漂洗后，加入3倍的清水浸泡8小时（一晚上）；将大米和黄豆沥干水后有960克，加入清水730再倒入磨浆机、磨成面窝浆（破壁机≤5分钟）；
- 3) 将面窝浆倒入盆内，下入姜末40克、葱花40克、食盐10克、黑胡椒粉4克，搅拌均匀后静置10-30分钟；
- 4) 锅内放菜油加热至170℃，面窝勺内撒上芝麻，舀入面窝浆、中间用勺子打开口并下入油锅内，炸定型后面窝会浮出、两面翻炸捞出沥油即可。



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。

