菜品标准配方成本卡

类 别 预制酱汤

名 称 白斩鸡姜葱油蘸料-2

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 MANTANGHONG 菜品配方成本网

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

白斩鸡姜葱油蘸料-2

工艺简介 … … … … … … … … … …第3页

《成本卡》… … … … … … … … … …第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化… …第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方… …第7页

版权声明 … … … … … … … … … …第8页

版权所有
侵权必究

白斩鸡姜葱油蘸料-2

试验工作图

IMG_20230321_084633

IMG_20230321_084816

IMG_20230321_085157

IMG_20230321_085455

IMG_20230321_085709

IMG_20230321_085835

IMG_20230321_085951

IMG_20230321_085955

IMG_20230321_091000

➢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

版权所有
侵权必究

白斩鸡姜葱油蘸料-2

类别	投入原料 净料名称	投入净原料质量与占比	
		克	占比
调料	净生姜蓉	431克	43.10%
	小葱葱花	101克	10.06%
	食盐	43克	4.31%
	粉状味精	57克	5.75%
	幼砂糖粉	8.6克	0.86%
	鸡粉	14克	1.44%
	净花生油	345克	34.48%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
熬制蘸鸡料成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作成品姜葱油1千克

预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。

➢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

版权所有
侵权必究

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： 预制酱汤 **菜名：** 白斩鸡姜葱油蘸料-2　出品：满堂红菜品配方成本网 **制作：** 杨巍 **日期：** 2023年3月21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
调料	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	**6.00元**	去皮后绞成生姜蓉	**净生姜蓉**	85.0%	7.06元	300克	4.24元
	小葱	散装	安徽	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	去掉小葱根须切葱花	**小葱葱花**	84.7%	3.54元	70克	0.50元
	210408测试↑：小葱144克，去根须后称重124克，净料率86.11%；切成葱花称重122克，葱花净料率84.7%。													
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	**食盐**	100%	0.75元	30克	0.05元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	**粉状味精**	100%	5.00元	40克	0.40元
	2.5kg幼砂糖	——	韩国	拼多多	241227	17.94元 /袋	2500 克 /袋 5斤/袋起包邮	3.59元	成品调料/甜度100	**幼砂糖粉**	100%	3.59元	6.0克	0.04元
	1050g大桥鸡粉	大桥	武汉	拼多多	241227	29.00元 /罐	1050 克 /罐	13.81元	含盐42%	**鸡粉**	100%	13.81元	10克	0.28元
	5L福临门压榨花生油	鲁姬花	山东	美团优选	241227	98.90元 /壶	5000 毫升 /壶 约915 克/ 升	9.89元	注↑：食油应用中有损耗	**净花生油**	100%	9.89元	240克	4.75元
备注	以上原料可制作成品姜葱油≧ **696克** ，成品率 **100.0%** 计算式：成品率 = 成品质量÷全部净料投料合计×100%												**投料合计**	**696克** / **10.24元**
	成品酱（全部原料）综合含盐量≤ **4.78%** ，含味精≤ **5.75%** ， 含鸡粉≤ **1.44%** ，综合谷氨酸钠含量≤ **6.32%** ，含食油≤ **34.48%**												**每500克姜葱油成本**	**7.36元**

制作工艺简介

预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

➢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

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；

考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。

——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

菜品原料分类 与 成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	——	**主料**	——	——	——
2	——	**配料**	——	——	——
3	净生姜蓉	**调料**	6.09元	3.04元	41.3%
4	葱+油+盐+味精等	**其它**	8.63元	4.32元	58.7%
合计			**14.72元**	**7.36元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

原料进货价更新： 2025年1月1日

满堂红菜品配方成本网出品

扫码登录手机网站

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称： **净生姜蓉**

主要原料毛料名称： **老生姜**

主料转制成品工艺： **生姜末+其它调料→白斩鸡蘸料**

每千克投料合计经加工后可得到成品： **1000克**

成品率： **100.0%**

当前“老生姜”进货价： **6.00元** /斤·500克

如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

类 型 涨降幅度 **0.50元**	老生姜进货价 (元/斤)	白斩鸡蘸料成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0
1）进货价下降至→	4.50元	6.60元	75%
2）进货价下降至→	5.00元	6.85元	83%
3）进货价下降至→	5.50元	7.10元	92%
4）目前进货价→	**6.00元**	**7.36元**	**100%**
5）进货价上涨至→	6.50元	7.61元	108%
6）进货价上涨至→	7.00元	7.87元	117%
7）进货价上涨至→	7.50元	8.12元	125%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

版权所有
侵权必究

菜品标准配方成本卡　　表-2　　速算配方表　　按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制酱汤　　菜名：白斩鸡姜葱油蘸料-2　　出品：满堂红菜品配方成本网　　制表：杨巍　　更新：2023年4月2日

原料名称			制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 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
调料	老生姜	净生姜蓉	0.43斤	216克	0.86斤	431克	2.16斤	1078克	4.31斤	2155克	6.47斤	3233克	8.62斤	4310克
	小葱	小葱葱花	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.50斤	251克	1.01斤	503克	1.51斤	754克	2.01斤	1006克
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	323克	0.86斤	431克
	2kg莲花味精	粉状味精	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.29斤	144克	0.57斤	287克	0.86斤	431克	1.15斤	575克
	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.13斤	65克	0.17斤	86克
	1050g大桥鸡粉	鸡粉	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	144克
	5L鲁姬花花生油	净花生油	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.72斤	862克	3.45斤	1724克	5.17斤	2586克	6.90斤	3448克
合计投入净料数量→			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
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÷投料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。

➢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
扫码登录手机网站

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。