

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 年菜腊味/腌腊味

**名称** 风干毛花鱼

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 风干毛花鱼

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



# 风干毛花鱼试验工作图



IMG\_20221230\_164853



IMG\_20221230\_164914



IMG\_20221230\_171109



IMG\_20221230\_171659



IMG\_20230101\_083748



IMG\_20230101\_084112



IMG\_20230101\_115516



IMG\_20230101\_115525



IMG\_20230101\_115538



IMG\_20230110\_104714~2



IMG\_20230110\_104908~2



IMG\_20230110\_110505~2

# 风干毛花鱼



## 工艺简介:

- 1) 腌制风干小鱼的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间；
- 2) 将小鱼开背（肚）剖开，去内脏、鱼鳃、鱼鳞等；用高度酒洗去血水、擦净腹内黑膜后备用；
- 3) 按配方比率准备食盐、味精；
- 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，降至常温时加入味精（粉）拌匀；
- 5) 用腌料将鱼肉里外抹均匀；腌制3-4天，期间每天将鱼肉上下翻动、翻面一次；
- 6) 将腌好小鱼取出，穿上细绳或钢钩（或平铺在晾晒网上），放室外通风处晾架上风干，如果是晴好天气，3-5天即可。

注1：腌料中的食盐相当于“去内脏净小鱼”重量的2.5%、味精占1%，擦洗鱼身用的高度白酒重量和食盐相同；

注2：每千克鲜小鱼去内脏、鳃、鱼鳞、冲洗沥水后称重900克，净料率90%；腌制腊鱼晾干后445克，成品率445%。

### 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: 腌腊味 菜名: 风干毛花鱼

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年12月30日

食材进货询价更新: 2025年12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	25条/斤-毛花鱼	—	—	菜场配送	251021	13.00元/斤	500克/斤	25条/斤	13.00元	去鱼鳞腮内脏漂洗沥水	去内脏净毛花鱼	90.0%	14.44元	775克	22.39元
	230110测试: 15元1斤共25元买43条860克毛花鱼-去内脏后漂洗沥水+花雕酒盐味精姜汁腌制36小时沥水-晾晒至230110称重345克, 成品率40%; 蒸熟后398克														
腌鱼调料	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	251125	34.10元/桶	4450克/桶	约890克/升	4.31元	68°高粱酒	高度高粱酒	100.0%	4.31元	19克	0.17元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	251125	0.70元/袋	500克/袋	60袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100.0%	0.70元	19克	0.03元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	251125	16.40元/袋	2000克/袋		4.10元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100.0%	4.10元	7.8克	0.06元
	老生姜	散装	—	批发市场	251125	6.00元/斤	500克/斤		6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	39克	0.50元
以上洗净鱼可制作风干鱼≥ 345克, 鲜鱼晾晒鱼干成品率 44.5%, 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主净料投料合计 × 100%													净鱼重量	775克	23.15元
成品鱼(全部原料)综合含盐量≤ 3.27%, 含味精≤ 1.35%,													每500克成品鱼干成本	33.55元	
备注			<b>制作工艺简介</b> 1) 腌制风干小鱼的季节, 宜选择每年农历冬至至立春之间; 2) 将小鱼开背(肚)剖开, 去内脏、鱼鳃、鱼鳞等; 用高度酒洗去血水、擦净腹内黑膜后备用; 3) 按配方比率准备食盐、味精; 4) 腌料调制: 锅内放食盐炒热关火, 降至常温时加入味精(粉)拌匀; 5) 用腌料将鱼肉里外抹均匀; 腌制3-4天, 期间每天将鱼肉上下翻动、翻面一次; 6) 将腌好小鱼取出, 穿上细绳或钢钩(或平铺在晾晒网上), 放室外通风处晾架上风干, 如果是晴好天气, 3-5天即可。 注1: 腌料中的食盐相当于“去内脏净小鱼”重量的2.5%、味精占1%, 擦洗鱼身用的高度白酒重量和食盐相同; 注2: 每千克鲜小鱼去内脏、鳃、鱼鳞、冲洗沥水后称重900克, 净料率90%; 腌制腊鱼晾干后445克, 成品率445%。												

### 关于投料质量(重量)数据的产生

- ☞ 以上《成本卡》所记录的、是实际试验制作时的最“原始数据”;
- ☞ 在制作菜品前, 我们首先会将全部食材原料用电子秤称重并拍照, 调料则用0.0克标准刻度的电子秤称重及拍照;
- ☞ 菜品制作完成后, 除了对成品称重以外, 同时将剩余的原料、调料进行称重拍照;
- ☞ 我们将菜品制作前、以及制作后的两组称重数据填入到数据模型中, 用使用前的食材重量、减去使用后的重量, 就得到了实际使用重量;  
——这也就是以上调料重量、成品重量会有“非整数”的原因。



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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	去内脏净毛花鱼	主料	64.90元	32.45元	96.7%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐+味精+白酒等	调料	2.20元	1.10元	3.3%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			67.09元	33.55元	100%

原料进货价更新：2025年12月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

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：**去内脏净毛花鱼**  
 主要原料毛料名称：**25条/斤-毛花鱼**  
 主料转制成品工艺：**毛花鱼+调料→腌制→晾晒**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**0克**  
 成品率：**0.0%**

当前“新鲜毛花鱼”进货价：**13.00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	新鲜毛花鱼进货价	自制风干毛花鱼成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 <b>1.00元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	10.00元	26.06元	77%
2) 进货价下降至→	11.00元	28.55元	85%
3) 进货价下降至→	12.00元	31.05元	92%
4) 目前进货价→	<b>13.00元</b>	<b>33.55元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	14.00元	36.04元	108%
6) 进货价上涨至→	15.00元	38.54元	115%
7) 进货价上涨至→	16.00元	41.03元	123%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

菜品标准配方成本卡

表-4 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：腌腊味

菜名：风干毛花鱼

外卖餐盒装菜容积使用率：25%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1日

类别	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	
	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
主料	25条/斤-毛花鱼	去内脏净毛花鱼	2.25斤	1123克	4.49斤	2246克	11.23斤	5616克	22.46斤	11232克	33.70斤	16848克	44.93斤	22464克
腌鱼 调料	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	140克	0.56斤	281克	0.84斤	421克	1.12斤	562克
	500g云鹤食盐	食盐	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	140克	0.56斤	281克	0.84斤	421克	1.12斤	562克
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	112克	0.34斤	168克	0.45斤	225克
	老生姜	带皮姜片	0.11斤	56克	0.22斤	112克	0.56斤	281克	1.12斤	562克	1.68斤	842克	2.25斤	1123克
合计投入去内脏洗净鲜小鱼→			2.25斤	1123克	4.49斤	2246克	11.23斤	5616克	22.46斤	11232克	33.70斤	16848克	44.93斤	22464克
实际得到成品风干数量→			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）→			44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%	44.5%

- 1) 腌制风干小鱼的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间；
  - 2) 将小鱼开背（肚）剖开，去内脏、鱼鳃、鱼鳞等；用高度酒洗去血水、擦净腹内黑膜后备用；
  - 3) 按配方比率准备食盐、味精；
  - 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，降至常温时加入味精（粉）拌匀；
  - 5) 用腌料将鱼肉里外抹均匀；腌制3-4天，期间每天将鱼肉上下翻动、翻面一次；
  - 6) 将腌好小鱼取出，穿上细绳或钢钩（或平铺在晾晒网上），放室外通风处晾架上风干，如果是晴好天气，3-5天即可。
- 注1：腌料中的食盐相当于“去内脏净小鱼”重量的2.5%、味精占1%，擦洗鱼身用的高度白酒重量和食盐相同；  
注2：每千克鲜小鱼去内脏、鳃、鱼鳞、冲洗沥水后称重900克，净料率90%；腌制腊鱼晾干后445克，成品率445%。

750毫升餐盒×装餐25%=190（克）



➤ 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)  
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)

[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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。

