

菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 早餐炸油饼

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

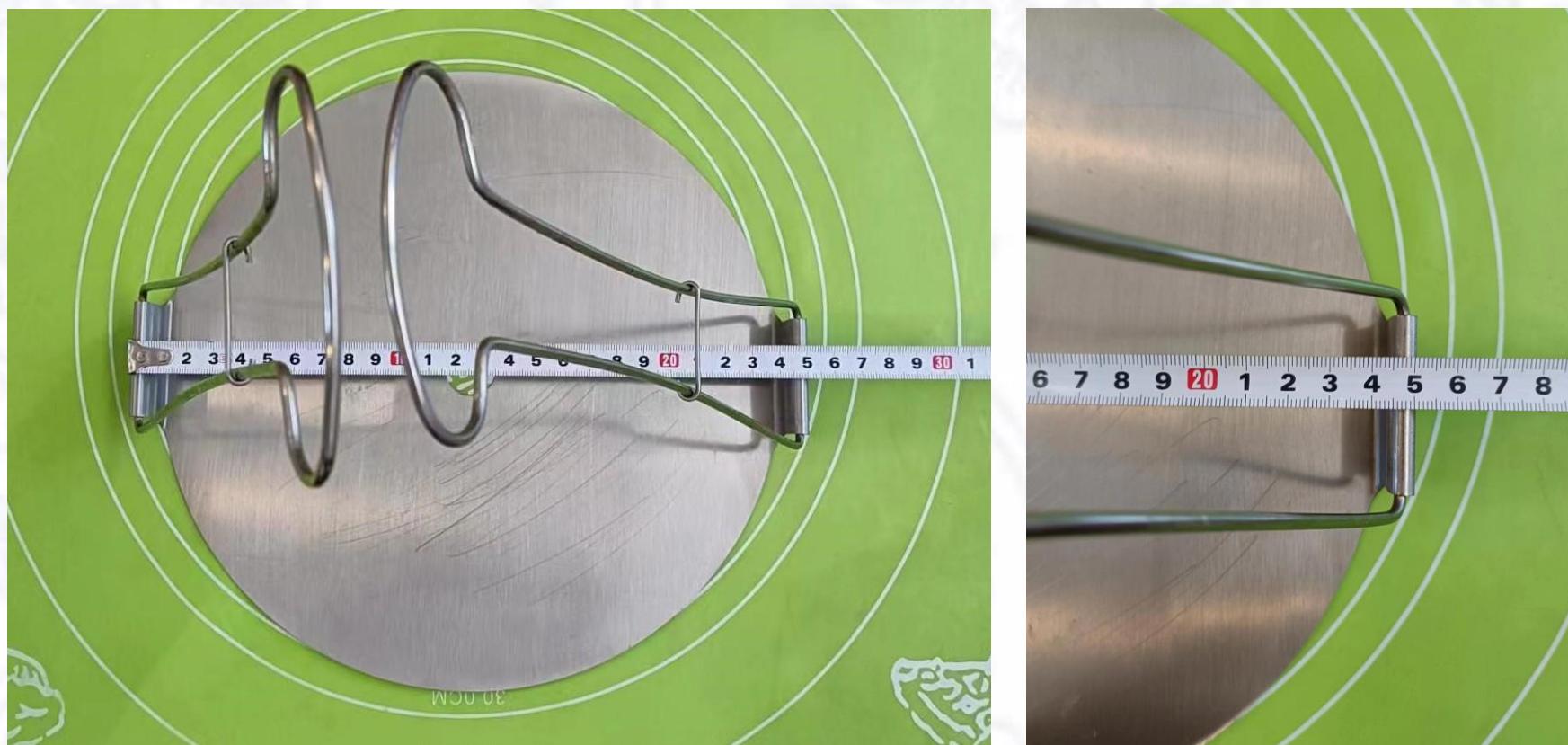
简易手机版: m.mth517777.com

早餐炸油饼

街头摊点实拍



早餐炸油饼 商用模具（模板）



直径25厘米的不锈钢材质油饼模板

早餐炸油饼



工艺简介:

- 1) 酵母粉放入容器，加入白砂糖，倒入一半 $\leq 40^{\circ}\text{C}$ 温水搅拌均匀，盖上盖、静置醒发至膨胀；
- 2) 将醒发后的酵母水倒入面粉内，加入另外一半温水、加入鸡蛋、食盐、泡打粉、小苏打、花生油后搅拌均匀，盖上盖静置发酵；
- 3) 发酵至原面团2倍大以后加入葱花拌匀、待炸；
- 4) 锅内烧热油，将油饼模具放入过油，取出置案板上，将面团放入模具按平成饼状，撒上黑芝麻仁；锅内油温约 180°C 下入油饼，炸制定型后取出模具，将油饼翻面炸熟；捞出沥油即成。

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: 早餐炸油饼

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年9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		
和面用料	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	240627	22.79元/袋	5000克/袋 中筋, 1袋包邮	2.28元	中筋面粉/包子馒头	中筋面粉	100%	2.28元	300克	1.37元		
	洋鸡蛋8.5个/斤	—	本地	蛋品批发	240625	4.50元/斤	500克/斤 = 0.53元/个	4.50元	去掉蛋壳, 留蛋液	去壳鸡蛋液	84.8%	5.31元	50克	0.53元		
	200909测试↑: 3个鸡蛋171克, 剥壳留蛋液149克, 净料率87.1%; 鸡蛋液炒熟前后的质量变化较小, 即149克鸡蛋液→炒熟150克, 油耗13.3克。															
	201020测试↑: 4个鸡蛋228克, 剥壳留蛋液188克, 净料率82.5%; 综合平均84.8%[(87.1%+82.5%)÷2]。 50克鸡蛋液相当于 1.0个有壳鸡蛋															
	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	3.0克	0.01元		
	500g安琪低糖酵母粉	安琪	湖北宜昌	拼多多	240627	16.00元/袋	500克/袋 4袋起售包邮	16.00元	成品调料	安琪酵母粉	100%	16.00元	3.0克	0.10元		
	散装白砂糖	—	云南	拼多多	240627	3.79元/斤	500克/斤 50公斤/袋	3.79元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.79元	3.0克	0.02元		
	50g百钻双效泡打粉	百钻	宜昌	拼多多	240627	1.01元/袋	50克/袋 10袋起售包邮	10.10元	成品调料	泡打粉	100%	10.10元	2.0克	0.04元		
	500g食用小苏打	吉匠	湖北荆门	拼多多	240627	2.56元/袋	500克/袋 5袋起售包邮	2.56元	成品调料	食用小苏打	100%	2.56元	1.0克	0.01元		
	5L福临门压榨花生油	鲁姬花	山东	美团优选	240627	97.49元/壶	5000毫升/壶 约915克/升	9.75元	注↑: 食油应用中有损耗	和面花生油	100%	9.75元	20克	0.39元		
≤40℃温水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	≤40℃温水	100%	0.00元	200克	0.00元			
配料	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%	4.77元	10克	0.10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%。															
炸油	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	4.0克	0.07元		
	手工制作抹案板油	元宝	青岛	美团优选	240627	41.99/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.53元	抹手、面团、案板用油	抹案板油	100%	4.53元	13克	0.12元		
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	240627	41.99/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.53元	注↑: 食油应用中有损耗	炸油/豆油	100%	4.53元	75克	0.68元		
以上原料可制作成品菜≥ 500克 , 成品率 73.1% 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	684克	3.42元		
成品炸油饼的综合含盐量≤ 0.58% , 以上和面+配料生坯合计 592克 , 可做5个油饼, 平均每个生坯120克, 炸熟后平均≤103克/个												每500克熟油饼成本	3.42元			
备注	 <p>制作工艺简介 1) 酵母粉放入容器, 加入白砂糖, 倒入一半 ≤40℃温水搅拌均匀, 盖上盖、静置醒发至膨胀; 2) 将醒发后的酵母水倒入面粉内, 加入另外一半温水、加入鸡蛋、食盐、泡打粉、小苏打、花生油后搅拌均匀, 盖上盖静置发酵; 3) 发酵至原面团2倍大以后加入葱花拌匀、待炸; 4) 锅内烧热油, 将油饼模具放入过油, 取出置案板上, 将面团放入模具按平成饼状, 撒上黑芝麻仁; 锅内油温约180℃下入油饼, 炸制定型后取出模具, 将油饼翻面炸熟; 捞出沥油即成。</p>								成品规格	和面成本	配料成本	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)	油饼成本	毛利率70%	毛利率65%	毛利率60%
									80克	0.39元	0.015元	0.03元	0.44元	1.46元	1.25元	1.10元
									90克	0.44元	0.017元	0.03元	0.49元	1.65元	1.41元	1.23元
									100克	0.49元	0.019元	0.04元	0.55元	1.83元	1.57元	1.37元
									110克	0.54元	0.021元	0.04元	0.60元	2.01元	1.72元	1.51元
									120克	0.59元	0.023元	0.05元	0.66元	2.20元	1.88元	1.65元
130克	0.64元	0.025元	0.05元	0.71元	2.38元	2.04元	1.78元									

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：传统早餐

菜名：早餐炸油饼

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10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	成品油饼需要食材		成品油饼需要食材		成品油饼需要食材		成品油饼需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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
和面用料	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.60斤	300克	1.20斤	600克	3.00斤	1500克	6.00斤	3000克	9.00斤	4500克	12.00斤	6000克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	500g安琪低糖酵母粉	安琪酵母粉	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	50g百钻双效泡打粉	泡打粉	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	500g食用小苏打	食用小苏打	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	5L鲁姬花花生油	和面花生油	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
	≤40℃温水	≤40℃温水	0.40斤	200克	0.80斤	400克	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克
配料	小葱	小葱葱花	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	脱皮熟黑芝麻仁	熟黑芝麻仁	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克
炸油	手工制作抹案板油	抹案板油	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.39斤	195克	0.52斤	260克
	5L元宝大豆油	炸油/豆油	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
合计投入净料数量→			1.37斤	684克	2.74斤	1368克	6.84斤	3420克	13.68斤	6840克	20.52斤	10260克	27.36斤	13680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）→			73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%	73.1%
出品数量	每个油饼熟重↓	成品油饼→	500克	成品油饼→	1000克	成品油饼→	2500克	成品油饼→	5000克	成品油饼→	7500克	成品油饼→	10000克	
	80克	可出品→	6.3个	可出品→	12.5个	可出品→	31.3个	可出品→	62.5个	可出品→	93.8个	可出品→	125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个	
	110克	可出品→	4.5个	可出品→	9.1个	可出品→	22.7个	可出品→	45.5个	可出品→	68.2个	可出品→	90.9个	
	120克	可出品→	4.2个	可出品→	8.3个	可出品→	20.8个	可出品→	41.7个	可出品→	62.5个	可出品→	83.3个	
	130克	可出品→	3.8个	可出品→	7.7个	可出品→	19.2个	可出品→	38.5个	可出品→	57.7个	可出品→	76.9个	

- 1) 酵母粉放入容器，加入白砂糖，倒入一半≤40℃温水搅拌均匀，盖上盖、静置醒发至膨胀；
- 2) 将醒发后的酵母水倒入面粉内，加入另外一半温水、加入鸡蛋、食盐、泡打粉、小苏打、花生油后搅拌均匀，盖上盖静置发酵；
- 3) 发酵至原面团2倍大以后加入葱花拌匀、待炸；
- 4) 锅内烧热油，将油饼模具放入过油，取出置案板上，将面团放入模具按平成饼状，撒上黑芝麻仁；锅内油温约180℃下入油饼，炸制定型后取出模具，将油饼翻面炸熟；捞出沥油即成。



➤ 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

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。

