菜品标准配方成本卡

类 别 预制酱卤

名 称 预制红卤香干

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

预制红卤香干

工艺简介 … … … … … … … … … …第3页

《成本卡》… … … … … … … … … …第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化… …第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方… …第6页

版权声明 … … … … … … … … … …第7页

版权所有
侵权必究

预制红卤香干

①购买厚香干402克

②放入红卤水卤制

③成品卤香干391克

④成品卤香干

将香干放入到“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮20分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。

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：预制酱卤 **菜名**：预制红卤香干　出品：满堂红菜品配方成本网 **制作**：杨巍 **日期**：2021年7月1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
主料	**酱油厚香干**	——	武汉	批发市场	241229	2.80元 /斤	500 克 /斤　110 克/ 块	**2.80元**	——	**厚香干**	100%	2.80元	1500克	8.40元
	210701测试↑：厚香干6块共386克，平均64.3克块；将香干放入卤水卤熟，取出后沥干水分、称重377克，成品率97.6%													
	220225测试↑：厚香干6块共402克；放入卤水卤熟，取出沥水、称重391克，成品率97.2%；两次测试平均成品率97.4%													
调料	**普通红卤水**	需提前预制			250101	3.34元 /斤	500 克 /斤	3.34元	——	**实耗红卤水**	100%	3.34元	实耗300克	2.00元
	注↑：成品含盐量≤3.26%，含味精≤0.96%，含食油3.98%，甜度0.80%；平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材；详见/预制酱卤类/《普通红卤水》成本卡。													

以上原料可制作成品卤香干≧ **1461克** ，成品率 **97.4%**　计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%　**主料投料 1500克** **10.40元**

成品卤香干含盐量≤ **0.69%**　**每500克成品菜成本 3.56元**

备注

制作工艺简介

将香干放入到“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮20分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。

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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	厚香干	**主料**	5.75元	2.87元	80.7%
2	——	**配料**	——	——	——
3	实耗红卤水	**调料**	1.37元	0.69元	19.3%
4	——	**其它**	——	——	——
合计			**7.12元**	**3.56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： **厚香干**
主要原料毛料名称： **酱油厚香干**
主料转制成品工艺： **厚香干+红卤水→卤（泡）熟**
每千克投料合计经加工后可得到成品： **974克**
成品率： **97.4%**

当前“厚香干”进货价： **2.80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 **0.20元**	厚香干进货价 (元/斤)	预制卤香干成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0
1）进货价下降至→	2.20元	2.94元	79%
2）进货价下降至→	2.40元	3.15元	86%
3）进货价下降至→	2.60元	3.36元	93%
4）目前进货价→	**2.80元**	**3.56元**	**100%**
5）进货价上涨至→	3.00元	3.77元	107%
6）进货价上涨至→	3.20元	3.97元	114%
7）进货价上涨至→	3.40元	4.18元	121%

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

满堂红 MANTANGHONG

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：预制酱卤　　菜名：预制红卤香干　　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
主料	酱油厚香干	厚香干	1.03斤	513克	2.05斤	1027克	5.13斤	2567克	10.27斤	5133克	15.40斤	7700克	20.53斤	10267克
调料	普通红卤水	实耗红卤水	0.21斤	103克	0.41斤	205克	1.03斤	513克	2.05斤	1027克	3.08斤	1540克	4.11斤	2053克
合计投入净料数量→			1.03斤	513克	2.05斤	1027克	5.13斤	2567克	10.27斤	5133克	15.40斤	7700克	20.53斤	10267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）→			97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%	97.4%

将香干放入到“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮20分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。

➢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。