

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/羹粥

名称 八宝粥

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✓
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

# 目 录

## 八宝粥

工艺简介 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... 第3页  
成本卡 ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... ... 第4页

## 批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份成品粥的配方… …第5页  
适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第6页

## 版权声明



# 八宝粥



## 工艺简介：

1) 盆内放入花芸豆、黑豆，倒入清水漂洗后捞出，倒入不粘锅内，下入食用碱和清水，开大火熬制，5分钟后转小火熬制、直至将水分熬干后倒入盆内备用（全部用时约10-15分钟）；

2) 准备熬粥砂锅，倒入清水烧开；将大米、花生米、红豆、糯米、薏仁米，用清水漂洗后捞出、倒入砂锅开水内；再倒入熬干水分的花芸豆+黑豆；砂锅盖上盖，用中大火煮30分钟（中途开盖搅动三次，撇去浮沫）；下入冰糖、干红枣，搅拌均匀再熬20分钟（中途每5分钟开盖搅动一次）；下入葡萄干，揭开盖慢搅、熬煮5分钟；最后关火、盖上砂锅盖焖10分钟即可。

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)

类别: 面饭主食 菜名: 八宝粥

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年6月24日

食材进货询价更新: 2025年8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		
炒豆	东北花芸豆	三江达康	哈尔滨	拼多多	250725	22.60元/袋	2500 克/袋 粒/斤	4.52元	——	东北花芸豆	100%	4.52元	72克	0.65元		
	东北黑豆	贞禾氏	哈尔滨	拼多多	250725	27.50元/袋	2500 克/袋 5斤包邮	5.50元	——	东北黑豆	100%	5.50元	18克	0.20元		
	食用纯碱	——	河南	拼多多	250725	6.83元/袋	2500 克/袋 1袋起售包邮	1.37元	成品调料	食用纯碱	100%	1.37元	2.0克	0.01元		
	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	300克	0.00元		
熬粥	辽玉水晶米	辽玉	辽宁沈阳	拼多多	250725	25.80元/袋	5000 克/袋 1袋起售包邮	2.58元	大米洗沥、加水蒸熟	东北五常大米	248%	1.04元	25克	0.05元		
	中大颗粒花生米	散装	本地	拼多多	250725	5.70元/斤	500 克/斤 约540 颗/斤	5.70元	——	花生米	100%	5.70元	50克	0.57元		
	红豆/赤小豆	——	东北	拼多多	250725	8.90元/袋	1000 克/袋 2斤包邮	4.45元	——	红豆/赤小豆	100%	4.45元	20克	0.18元		
	长粒糯米	——	湖北孝感	拼多多	250725	36.75元/袋	5000 克/袋 1袋起售包邮	3.68元	——	长粒糯米	143%	2.57元	40克	0.21元		
	薏仁米	——	贵州	拼多多	250725	4.70元/袋	500 克/袋 1斤包邮	4.70元	——	薏仁米	100%	4.70元	30克	0.28元		
	开水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开水	100%	0.00元	1500克	0.00元		
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元/袋	2500 克/袋 中粒5斤/袋包邮	4.16元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.16元	70克	0.58元		
	煮汤用干红枣	散装	新疆和田	拼多多	250725	29.60元/袋	2500 克/袋 中小规格	5.92元	——	干红枣	100%	5.92元	20克	0.24元		
	葡萄干	——	——	拼多多	250725	19.20元/斤	1000 克/斤 2斤包邮	9.60元	——	葡萄干	100%	9.60元	18克	0.35元		
备注	以上米+水原料可煲粥≥ 1800克 , 成品率 83.1% 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 2165克 3.31元								
	以上小米+黄米原料可煲粥≥ 1800克 , 成品率 614% , 煲粥后水分蒸发 365克 , 蒸发比 16.86% , 成品米含量 16.28%							每500克成品菜成本 0.92元								
	 <b>制作工艺简介</b> 餐盒容积使用率为: 80%							<b>餐盒规格</b> 餐盒成本 实际装饭 炒饭成本 成本小计 (毫升/盒) (元/套) (克/盒) (元/盒) 餐盒+菜品 300圆餐盒 0.220元 240克 0.44元 0.66元 450圆餐盒 0.229元 360克 0.66元 0.89元 600圆餐盒 0.416元 480克 0.88元 1.30元							不同毛利率的菜品售价(元/盒)	
	1) 盆内放入花芸豆、黑豆, 倒入清水漂洗后捞出, 倒入不粘锅内, 下入食用碱和清水, 开大火熬制, 5分钟后转小火熬制、直至将水分熬干后倒入盆内备用(全部用时约10-15分钟); 2) 准备熬粥砂锅, 倒入清水烧开; 将大米、花生米、红豆、糯米、薏仁米, 用清水漂洗后捞出、倒入砂锅开水内; 再倒入熬干水分的花芸豆+黑豆; 砂锅盖上盖, 用中大火煮30分钟(中途开盖搅动三次, 撇去浮沫); 下入冰糖、干红枣, 搅拌均匀再熬20分钟(中途每5分钟开盖搅动一次); 下入葡萄干, 揭开盖慢搅、熬煮5分钟; 最后关火、盖上砂锅盖焖10分钟即可。							毛利率70% 毛利率60% 毛利率50% 2.20元 1.65元 1.32元 2.97元 2.23元 1.78元 4.33元 3.24元 2.60元								



## 菜品标准配方成本卡

## 表-2 速算配方表 (1) 按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别: 面饭主食

菜名: 八宝粥

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新: 2024年7月1日

原料名称			300ml圆餐盒		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		成品0斤		成品0斤		成品0斤	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		0		0		0	
			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
炒豆	东北花芸豆	东北花芸豆	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克						
	东北黑豆	东北黑豆	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克						
	红三角食用纯碱	食用纯碱	0.01斤	2.7克	0.01斤	4.0克	0.01斤	5.3克						
	清水	清水	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克						
熬粥	辽玉水晶米	东北五常大米	0.07斤	33克	0.10斤	50克	0.13斤	67克						
	中大颗粒花生米	花生米	0.13斤	67克	0.20斤	100克	0.27斤	133克						
	红豆/赤小豆	红豆/赤小豆	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克						
	长粒糯米	长粒糯米	0.11斤	53克	0.16斤	80克	0.21斤	107克						
	薏仁米	薏仁米	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克						
	开水	清水烧开水	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克						
	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.19斤	93克	0.28斤	140克	0.37斤	187克						
	煮汤用干红枣	干红枣	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克						
	葡萄干	葡萄干	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克						
合计投入净料数量→			5.77斤	2887克	8.66斤	4330克	11.55斤	5773克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克
成品率(成品数量÷净料数量)→			83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%
出品数量	使用餐盒规格	实际装粥质量	成品粥→	2400克	成品粥→	3600克	成品粥→	4800克	——	——	——	——	——	——
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——

备注: 以上“清水”数据表示煮粥时所需要添加的“清水”量, 其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、使用锅具、是否盖上锅盖以及烹饪时间”等因素而产生变化。



## 菜品标准配方成本卡

## 表-3 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: 面饭主食

菜名: 八宝粥

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新: 2024年7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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		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
炒豆	东北花芸豆	东北花芸豆	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
	东北黑豆	东北黑豆	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	红三角食用纯碱	食用纯碱	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	8.3克	0.02斤	11克
	清水	清水	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
熬粥	辽玉水晶米	东北五常大米	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.21斤	104克	0.28斤	139克
	中大颗粒花生米	花生米	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	69克	0.28斤	139克	0.42斤	208克	0.56斤	278克
	红豆/赤小豆	红豆/赤小豆	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	长粒糯米	长粒糯米	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克
	薏仁米	薏仁米	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	开水	清水烧开水	0.83斤	417克	1.67斤	833克	4.17斤	2083克	8.33斤	4167克	12.50斤	6250克	16.67斤	8333克
	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	97克	0.39斤	194克	0.58斤	292克	0.78斤	389克
	煮汤用干红枣	干红枣	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	葡萄干	葡萄干	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
合计投入净料数量→			1.20斤	601克	2.41斤	1203克	6.01斤	3007克	12.03斤	6014克	18.04斤	9021克	24.06斤	12028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) →			83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%
出品数量	使用餐盒规格	实际装粥质量	成品粥→ 500克		成品粥→ 1000克		成品粥→ 2500克		成品粥→ 5000克		成品粥→ 7500克		成品粥→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→ 2.1盒		可出品→ 4.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 31.3盒		可出品→ 41.7盒	
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.8盒		可出品→ 6.9盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 27.8盒	
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→ 1.0盒		可出品→ 2.1盒		可出品→ 5.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 15.6盒		可出品→ 20.8盒	

备注: 以上“清水”数据表示煮粥时所需要添加的“清水”量, 其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、使用锅具、是否盖上锅盖以及烹饪时间”等因素而产生变化。



## 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。

