

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/羹粥

名称 白米粥

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 | ✓ |



| 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

白米粥

工艺简介 第3页

成本卡 第4页

不同规格餐盒的装粥数量与图例... .. 第5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6页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方... .. 第7页

版权声明 第8页



白米粥



工艺简介：

本配方适用于电饭煲煲粥；将大米漂洗、沥干水分，按本配方的要求配置清水质量（重量）；选用电饭煲煲粥模式（1.5小时）来煲粥。

注1：两种煲粥大米中，粳米占70%、糯米占30%。

注2：用电饭煲煲粥，由于水分蒸发量少，清水的用量是大米/糯米的10倍即可；如果是明火煲粥、蒸发量较大，则清水用量应是大米/糯米的12.5倍（或以上）。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类粥品制作方法。




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：面饭主食 菜名：白米粥 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年11月9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 | | | | | | | |
| 主料 | 盘锦蟹田粳米 | 盘珠 | 辽宁盘锦 | 拼多多 | 250725 | 102.4元 /袋 | 20000 | 克 /袋 GB/T18824 | 2.56元 | —— | 盘锦蟹田粳米 | 100% | 2.56元 | 105克 | 0.54元 | | | | | | | |
| | 东北五常糯米 | 谷味来 | 哈尔滨 | 拼多多 | 250725 | 18.98元 /袋 | 2500 | 克 /袋 1袋起售包邮 | 3.80元 | —— | 东北五常糯米 | 100% | 3.80元 | 45克 | 0.34元 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 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 | 1500克 | 0.00元 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 0.00元 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 0.00元 | | | | | | | |
| 备注 | 以上米+水原料可煲粥≥ | | | | 1510克 | | ， 成品率 91.5% | | 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 1650克 | | 0.88元 | | | | | | | |
| | 以上大米+糯米原料可煲粥≥ | | | | 1510克 | | ， 成品率 1007% | | ， 煲粥后水分蒸发 140克 | | ， 蒸发比 8.5% | | ， 成品米含量 9.93% | | 每500克成品菜成本 0.29元 | | | | | | | |
| |  | | 制作工艺简介 | | | | 餐盒容积使用率为： 80% | | | | 餐盒规格 | 餐盒成本 | 实际装粥 | 粥品成本 | 成本小计 | 不同毛利率的粥品售价（元/盒） | | | | | | |
| | | | 本配方适用于电饭煲煲粥；将大米漂洗、沥干水分，按本配方的要求配置清水质量（重量）；选用电饭煲煲粥模式（1.5小时）来煲粥。 注1：两种煲粥大米中，粳米占70%、糯米占30%。 注2：用电饭煲煲粥，由于水分蒸发量少，清水的用量是大米/糯米的10倍即可；如果是明火煲粥、蒸发量较大，则清水用量应是大米/糯米的12.5倍（或以上）。 注：可参考各类视频网站介绍的同类粥品制作方法。 | | | | (毫升/盒) | | (元/套) | | (克/盒) | | (元/盒) | | 餐盒+菜品 | 毛利率70% | 毛利率60% | 毛利率50% | | | | |
| | | | | | | | 300圆餐盒 | | 0.220元 | | 240克 | | 0.14元 | | 0.36元 | | 1.20元 | | 0.90元 | | 0.72元 | |
| | | | | | | | 450圆餐盒 | | 0.229元 | | 360克 | | 0.21元 | | 0.44元 | | 1.46元 | | 1.10元 | | 0.88元 | |
| | | | | | | | 600圆餐盒 | | 0.416元 | | 480克 | | 0.28元 | | 0.70元 | | 2.32元 | | 1.74元 | | 1.39元 | |
| | | | | | | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | |
| | | | | | | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | |
| —— | | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | —— | | | | | | | |



不同规格餐盒的装粥数量（图例）

本菜品外卖餐盒装粥的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装粥80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品粥



450毫升餐盒×装粥80%=360（克）



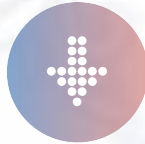
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品粥



600毫升餐盒×装粥80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品粥



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：白米粥

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新： 2023年3月1日

| 原料名称 | | | 300ml圆餐盒 | | 450ml圆餐盒 | | 600ml圆餐盒 | | 500ml长方餐盒 | | 650ml长方餐盒 | | 750ml长方餐盒 | |
|-----------------|--------------|--------------|--------------|-------|--------------|-------|--------------|-------|-----------|----|-----------|----|-----------|----|
| 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 | | —— | | —— | | —— | |
| | | | 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 | 盘锦蟹田粳米 | 盘锦蟹田粳米 | 0.33斤 | 167克 | 0.50斤 | 250克 | 0.67斤 | 334克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 东北五常糯米 | 东北五常糯米 | 0.14斤 | 72克 | 0.21斤 | 107克 | 0.29斤 | 143克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 调料 | 清水 | 清水 | 4.77斤 | 2384克 | 7.15斤 | 3576克 | 9.54斤 | 4768克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 合计投入净料数量→ | | | 5.25斤 | 2623克 | 7.87斤 | 3934克 | 10.49斤 | 5245克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 实际得到成品数量→ | | | 4.80斤 | 2400克 | 7.20斤 | 3600克 | 9.60斤 | 4800克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 成品率（成品数量÷净料数量）→ | | | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 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→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 450ml圆餐盒 | 成品菜360克 | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 600ml圆餐盒 | 成品菜480克 | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0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：白米粥

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新： 2023年3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 | 投入原料 | 成品粥需要食材 | | 成品粥需要食材 | | 成品粥需要食材 | | 成品粥需要食材 | | 成品粥需要食材 | | 成品粥需要食材 | |
| | 原料名称 | 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 | 盘锦蟹田粳米 | 盘锦蟹田粳米 | 0.07斤 | 35克 | 0.14斤 | 70克 | 0.35斤 | 174克 | 0.70斤 | 348克 | 1.04斤 | 522克 | 1.39斤 | 695克 |
| | 东北五常糯米 | 东北五常糯米 | 0.03斤 | 15克 | 0.06斤 | 30克 | 0.15斤 | 75克 | 0.30斤 | 149克 | 0.45斤 | 224克 | 0.60斤 | 298克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 清水 | 清水 | 0.99斤 | 497克 | 1.99斤 | 993克 | 4.97斤 | 2483克 | 9.93斤 | 4967克 | 14.90斤 | 7450克 | 19.87斤 | 9934克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.09斤 | 546克 | 2.19斤 | 1093克 | 5.46斤 | 2732克 | 10.93斤 | 5464克 | 16.39斤 | 8195克 | 21.85斤 | 10927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）→ | | | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% | 91.5% |
| 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。

