

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/羹粥  
名称 南瓜面疙瘩  
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

## 南瓜面疙瘩

|                   |           |      |
|-------------------|-----------|------|
| 工艺简介              | … … … … … | …第3页 |
| 成本卡               | … … … … … | …第5页 |
| 不同主料的进货单价与综合成本的变化 | … … …     | …第6页 |
| 不同规格餐盒的装餐数量与图例    | … … …     | …第7页 |

## 批量生产用配方：

|                    |       |      |
|--------------------|-------|------|
| 不同规格餐盒各盛装10份面疙瘩的配方 | … … … | …第8页 |
| 适用中央厨房批量生产的不同投料配方  | … … … | …第9页 |

|      |           |       |
|------|-----------|-------|
| 版权声明 | … … … … … | …第10页 |
|------|-----------|-------|





# 南瓜面疙瘩



## 工艺简介：

- 1) 将净南瓜切片后一分为二，其中一份加入清水榨成汁；另一半用于煮南瓜汤；
- 2) 准备面糊：例如100克面粉应加入150克南瓜汁合成面糊；
- 3) 煮汤：锅内按配方比率加入清水烧开、下入（调制完面糊后剩余的）南瓜汁，再下入南瓜片煮开；用小勺舀入面糊（疙瘩），中小火熬煮；依次加入盐、味精、鸡精、葱姜油和白胡椒粉；待疙瘩煮熟，汤汁浓稠即可端锅离火出品。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。





# 南瓜面疙瘩试验工作图

版权所有  
侵权必究



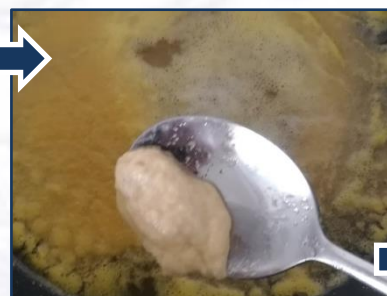
①准备“两份”南瓜片



②一份南瓜片加清水榨汁



③用南瓜汁加面粉调疙瘩糊



④另一份南瓜片加清水煮汤，下入疙瘩



⑤煮好、加调料后的成品面疙瘩

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



IMG\_20200825\_151336



IMG\_20200825\_152011



IMG\_20200827\_153907



IMG\_20200827\_154021



IMG\_20200827\_154335



IMG\_20200827\_154534



IMG\_20200827\_155115



IMG\_20200827\_155818



IMG\_20200827\_155824



IMG\_20200827\_161509

## 200827南瓜面疙瘩试验记录

①带皮、带籽南瓜一块276克，去皮去籽后净重199克，净料率72.1%；②净南瓜分成两份，每份约100克，其中一份切成5毫米厚的小片；另一份乱刀切碎，放入（加了300克净水的）榨汁杯内搅成南瓜汁；③准备面粉100克，加入南瓜汁150克调成250克的面疙瘩糊；④将榨汁杯内剩下的150克南瓜汁倒入锅内、另加净水470克，烧开后用小勺舀面糊下入锅内，中小火慢慢烧开；⑤加入食盐5.4克、味精5.9克、鸡精3.7克、葱姜油15克；⑥放入锅内的全部原料、调料称重900克，煮熟（蒸发）后称重868克。




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：南瓜面疙瘩 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年11月11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<br>换算单价 | 原料净料<br>初加工方法 | 净料<br>名称 | 净料率   | 每500克<br>净料单价 | 投料<br>质量        | 投料<br>金额 |        |
| 榨汁料  | 老南瓜  | ——   | ——   | 批发配送 | 250725 | 2.00元 /斤  | 500 克 /斤          | 2.00元         | 去皮去瓢去籽后切片     | 榨汁用南瓜片   | 81.8% | 2.44元         | 100克            | 0.49元    |        |
|      | 200928测试↑：老南瓜一块797克，去皮去瓢去籽后净南瓜652克，净料率81.8%；切块（20克/块）煮熟沥去汤水后606克，成熟率76.0%（或相当于净南瓜成熟率92.9%） |  |      |      |        |           |                   |               |               |          |       |               |                 |          |        |
|      | 清水   | ——   | 自备   | ——   | ——     | 0.00元 /斤  | 500 克 /斤          | 0.00元         | 不计成本/计入费用类    | 榨汁用清水    | 100%  | 0.00元         | 300克            | 0.00元    |        |
| 面粉料  | 5kg香满园中筋面粉   | 香满园  | 南京   | 拼多多  | 250725 | 24.00元 /袋 | 5000 克 /袋 中筋，1袋包邮 | 2.40元         | 成品通用面粉        | 通用面粉     | 100%  | 2.40元         | 100克            | 0.48元    |        |
|      | 注↑：做面疙瘩糊，需要在面粉中加入1.5倍清水调制（或1.5倍南瓜汁；而南瓜汁由1份蒸熟南瓜+3份清水榨汁而成）；如果需要加鸡蛋就减少同等水量。                   |  |      |      |        |           |                   |               |               |          |       |               |                 |          |        |
|      |  |  |      |      |        |           |                   |               |               |          |       |               |                 |          |        |
| 煮汤调料 | 老南瓜  | ——   | ——   | 批发配送 | 250725 | 2.00元 /斤  | 500 克 /斤          | 2.00元         | 去皮去瓢去籽后切片     | 煮汤用南瓜片   | 81.8% | 2.44元         | 100克            | 0.49元    |        |
|      | 清水   | ——   | 自备   | ——   | ——     | 0.00元 /斤  | 500 克 /斤          | 0.00元         | 不计成本/计入费用类    | 煮疙瘩汤用水   | 100%  | 0.00元         | 450克            | 0.00元    |        |
|      | 500g长舟加碘盐  | 长舟   | 湖北   | 白沙洲  | 250725 | 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%  | 0.70元         | 5.5克            | 0.01元    |        |
|      | 2kg莲花味精  | 莲花   | 河南周口 | 白沙洲  | 250725 | 17.60元 /袋 | 2000 克 /袋         | 4.40元         | 成品调料          | 味精       | 100%  | 4.40元         | 3.5克            | 0.03元    |        |
|      | 900g厨师乐鸡精  | 厨师乐  | 武汉   | 批发市场 | 250725 | 19.70元 /袋 | 900 克 /袋 10袋/箱批发  | 10.94元        | 含味精40%/含盐38%  | 鸡精       | 100%  | 10.94元        | 3.5克            | 0.08元    |        |
|      | 自制姜葱花生油  | 需提前预制  |      |      |        | 250801    | 5.85元 /斤          | 500 克 /斤      | 5.85元         | ——       | 姜葱花生油 | 100%          | 5.85元           | 15克      | 0.18元  |
|      | 注↑：用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。  |  |      |      |        |           |                   |               |               |          |       |               |                 |          |        |
|      | 227g玖味白胡椒粉   | 玖味   | 武汉   | 批发市场 | 250725 | 24.00元 /袋 | 227 克 /袋 10袋/箱批发  | 52.86元        | 成品调料          | 白胡椒粉     | 100%  | 52.86元        | 1.5克            | 0.16元    |        |
| 备注   | 以上原料可制作成品菜≧ 868克 ，成品率 80.4% 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 1079克      |          | 1.91元  |
|      | 成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.77% ，含味精≤ 0.40% ， 含鸡精≤ 0.40% ， 综合谷氨酸钠含量≤0.56% ， 含食油≤ 1.73%               |  |      |      |        |           |                   |               |               |          |       |               | 每500克成品菜成本      |          | 1.10元  |
|      |          | 制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 80%   |      |      |        |           |                   | 餐盒规格          | 餐盒成本          | 实际装菜     | 菜品成本  | 成本小计          | 不同毛利率的菜品售价（元/盒） |          |        |
|      |  | 1）将净南瓜切片后一分为二，其中一份加入清水榨成汁；另一半用于煮南瓜汤；<br>2）准备面糊：例如100克面粉应加入150克南瓜汁合成面糊；<br>3）煮汤：锅内按配方比率加入清水烧开、下入（调制完面糊后剩余的）南瓜汁，再下入南瓜片煮开；用小勺舀入面糊（疙瘩），中小火熬煮；依次加入盐、味精、鸡精、葱姜油和白胡椒粉；待疙瘩煮熟，汤汁浓稠即可端锅离火出品。<br>注：可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。 |      |      |        |           |                   | （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     | 0.53元 | 0.75元         | 2.49元           | 1.87元    | 1.49元  |
|      |  |  |      |      |        |           |                   | 450圆餐盒        | 0.229元        | 360克     | 0.79元 | 1.02元         | 3.40元           | 2.55元    | 2.04元  |
|      |  |  |      |      |        |           |                   | 600圆餐盒        | 0.416元        | 480克     | 1.05元 | 1.47元         | 4.90元           | 3.68元    | 2.94元  |
| ——   |  |  |      |      |        |           |                   | ——            | ——            | ——       | ——    | ——            | ——              | ——       |        |
| ——   | ——   | ——   | ——   | ——   | ——     | ——        | ——                |               |               |          |       |               |                 |          |        |
| ——   | ——   | ——   | ——   | ——   | ——     | ——        | ——                |               |               |          |       |               |                 |          |        |



当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

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；  
考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（三种）、或降价（三种）以后，对应的面疙瘩综合成本所产生的变化。  
——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。

| 面疙瘩原料分类与成本占比分析↓   |         |      |        |       |       |
|-------------------|---------|------|--------|-------|-------|
| 序号                | 主要原料名称  | 类别   | 成品疙瘩成本 |       | 占比    |
|                   |         |      | 元/千克   | 元/斤   | %     |
| 1                 | 榨汁+煮汤南瓜 | 榨汁煮汤 | 1.13元  | 0.56元 | 51.3% |
| 2                 | 通用面粉    | 面糊料  | 0.55元  | 0.28元 | 25.2% |
| 3                 | 盐味精胡椒等  | 调料   | 0.52元  | 0.26元 | 23.6% |
| 4                 | ——      | 其它   | ——     | ——    | ——    |
| 合计                |         |      | 2.20元  | 1.10元 | 100%  |
| 原料进货价更新：2025年8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<br>涨价或降价后的成本分析↓    |            |             |              |
|-------------------------------|------------|-------------|--------------|
| 主要原料净料名称：去皮瓢净南瓜片              |            |             |              |
| 主要原料毛料名称：老南瓜                  |            |             |              |
| 主料转制成品工艺：南瓜片+面粉糊+调料→煮熟        |            |             |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品：             |            |             | 804克         |
|                               |            |             | 成品率：80.4%    |
| 当前“老南瓜”进货价：2.00元 /斤·500克      |            |             |              |
| 如果主料进货价上涨或下降<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |            |             |              |
| 类 型                           | 老南瓜<br>进货价 | 南瓜面<br>疙瘩成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.30元                    | (元/斤)      | (元/斤)       | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 1.10元      | 0.85元       | 55%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 1.40元      | 0.93元       | 70%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 1.70元      | 1.01元       | 85%          |
| 4) 目前进货价→                     | 2.00元      | 1.10元       | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 2.30元      | 1.18元       | 115%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 2.60元      | 1.27元       | 130%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 2.90元      | 1.35元       | 145%         |



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



# 不同规格餐盒的装餐数量（图例）

本菜品外卖餐盒装餐的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装餐80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒  
盛装240克面疙瘩



450毫升餐盒×装餐80%=360（克）



↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克面疙瘩



600毫升餐盒×装餐80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒  
盛装480克面疙瘩





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：南瓜面疙瘩

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<br>原料名称 | 投入原料<br>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 |
| 榨汁料             | 老南瓜          | 榨汁用南瓜片       | 0.55斤        | 276克  | 0.83斤        | 415克  | 1.11斤        | 553克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 清水           | 榨汁用清水        | 1.66斤        | 829克  | 2.49斤        | 1244克 | 3.32斤        | 1659克 | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 面糊料             | 5kg香满园面粉     | 通用面粉         | 0.55斤        | 276克  | 0.83斤        | 415克  | 1.11斤        | 553克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 煮汤调料            | 老南瓜          | 煮汤用南瓜片       | 0.55斤        | 276克  | 0.83斤        | 415克  | 1.11斤        | 553克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 清水           | 煮疙瘩汤用水       | 2.49斤        | 1244克 | 3.73斤        | 1866克 | 4.98斤        | 2488克 | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 500g云鹤食盐     | 食盐           | 0.03斤        | 15克   | 0.05斤        | 23克   | 0.06斤        | 30克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 0.02斤        | 10克   | 0.03斤        | 15克   | 0.04斤        | 19克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 900g大桥鸡精     | 鸡精           | 0.02斤        | 10克   | 0.03斤        | 15克   | 0.04斤        | 19克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 自制姜葱花生油      | 姜葱花生油        | 0.08斤        | 41克   | 0.12斤        | 62克   | 0.17斤        | 83克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 227g玖味白胡椒粉   | 白胡椒粉         | 0.01斤        | 4.1克  | 0.01斤        | 6.2克  | 0.02斤        | 8.3克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 5.97斤        | 2983克 | 8.95斤        | 4475克 | 11.93斤       | 5967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）→ |              |              | 80.4%        | 80.4% | 80.4%        | 80.4% | 80.4%        | 80.4% | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 出品数量            | 使用餐盒规格       | 实际装餐质量       | 成品→          | 2400克 | 成品→          | 3600克 | 成品→          | 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”数据表示煮疙瘩时所需要添加的“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：南瓜面疙瘩                      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<br>原料名称 | 投入原料<br>净料名称 | 成品疙瘩需要食材  |       | 成品疙瘩需要食材  |       | 成品疙瘩需要食材   |       | 成品疙瘩需要食材   |       | 成品疙瘩需要食材   |       | 成品疙瘩需要食材   |        |
|                 |              |              | 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     |
| 榨汁料             | 老南瓜          | 榨汁用南瓜片       | 0.12斤     | 58克   | 0.23斤     | 115克  | 0.58斤      | 288克  | 1.15斤      | 576克  | 1.73斤      | 864克  | 2.30斤      | 1152克  |
|                 | 清水           | 榨汁用清水        | 0.35斤     | 173克  | 0.69斤     | 346克  | 1.73斤      | 864克  | 3.46斤      | 1728克 | 5.18斤      | 2592克 | 6.91斤      | 3456克  |
|                 |              |              |           |       |           |       |            |       |            |       |            |       |            |        |
| 面糊料             | 5kg香满园面粉     | 通用面粉         | 0.12斤     | 58克   | 0.23斤     | 115克  | 0.58斤      | 288克  | 1.15斤      | 576克  | 1.73斤      | 864克  | 2.30斤      | 1152克  |
|                 |              |              |           |       |           |       |            |       |            |       |            |       |            |        |
|                 |              |              |           |       |           |       |            |       |            |       |            |       |            |        |
| 煮汤调料            | 老南瓜          | 煮汤用南瓜片       | 0.12斤     | 58克   | 0.23斤     | 115克  | 0.58斤      | 288克  | 1.15斤      | 576克  | 1.73斤      | 864克  | 2.30斤      | 1152克  |
|                 | 清水           | 煮疙瘩汤用水       | 0.52斤     | 259克  | 1.04斤     | 518克  | 2.59斤      | 1296克 | 5.18斤      | 2592克 | 7.78斤      | 3888克 | 10.37斤     | 5184克  |
|                 | 500g云鹤食盐     | 食盐           | 0.01斤     | 3.2克  | 0.01斤     | 6.3克  | 0.03斤      | 16克   | 0.06斤      | 32克   | 0.10斤      | 48克   | 0.13斤      | 63克    |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 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    |
|                 | 900g大桥鸡精     | 鸡精           | 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    |
|                 | 自制姜葱花生油      | 姜葱花生油        | 0.02斤     | 8.6克  | 0.03斤     | 17克   | 0.09斤      | 43克   | 0.17斤      | 86克   | 0.26斤      | 130克  | 0.35斤      | 173克   |
|                 | 227g玖味白胡椒粉   | 白胡椒粉         | 0.00斤     | 0.9克  | 0.00斤     | 1.7克  | 0.01斤      | 4.3克  | 0.02斤      | 8.6克  | 0.03斤      | 13克   | 0.03斤      | 17克    |
|                 |              |              |           |       |           |       |            |       |            |       |            |       |            |        |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.24斤     | 622克  | 2.49斤     | 1243克 | 6.22斤      | 3108克 | 12.43斤     | 6215克 | 18.65斤     | 9323克 | 24.86斤     | 12431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）→ |              |              | 80.4%     | 80.4% | 80.4%     | 80.4% | 80.4%      | 80.4% | 80.4%      | 80.4% | 80.4%      | 80.4% | 80.4%      | 80.4%  |
| 出品数量            | 使用餐盒规格       | 实际装餐质量       | 成品→ 500克  |       | 成品→ 1000克 |       | 成品→ 2500克  |       | 成品→ 5000克  |       | 成品→ 7500克  |       | 成品→ 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”数据表示煮疙瘩时所添加的“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。

