

菜品标准配方成本卡

类别 主食/粉面

名称 干炒牛河

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

干炒牛河

工艺简介	… … … … …	第3页
成本卡	… … … … …	第4页
不同主料的进货单价与综合成本的变化	… … …	第5页
不同规格餐盒的装粉数量与图例	… … …	第6页

不同规格餐盒各盛装10份成品粉的配方… …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



干炒牛河



工艺简介：

- 1) 提前将宽米粉/河粉用手撕开，放入老抽、盐、味精、鸡精拌匀；将上浆牛肉片汆油断生备用；
- 2) 锅内放炒菜油，下入韭黄、豆芽翻炒，下入拌好的宽米粉/河粉翻炒，待河粉表皮略有焦香，干爽后、倒入牛肉片，撒入胡椒粉，沿锅边淋入豉油，翻炒均匀即可出品。

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。



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：干炒牛河 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2020年9月18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	宽米粉/河粉	——	——	批发配送	241228	2.20元 /斤	500 克 /斤 配送当天的米粉	2.20元	手工撕开粘连米粉	宽米粉/河粉	100%	2.20元	800克	3.52元									
配料	酱油上浆牛肉片	需提前预制			250101	22.97元 /斤	500 克 /斤 生料进货 25.75元	22.97元	预制酱油上浆肉片	上浆牛肉片	100%	22.97元	175克	8.04元									
	注↑：成品含盐量≤0.70%；以上“上浆牛肉片”详见预制腌浆类/《牛腿肉片-酱油上浆》成本卡																						
	210419测试↑：上浆牛肉片300克，过油至熟295克，成品率98.3%；油耗20.2克，占上浆牛肉的6.73%																						
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	余牛肉用油	100%	5.29元	14克	0.15元									
	蒜黄/韭黄	——	——	美团优选	241228	9.00元 /斤	500 克 /斤	9.00元	去老梗、泡洗沥水	净韭黄切段	95.0%	9.47元	150克	2.84元									
	200918测试↑：韭黄132克，去老梗126克，净料率①95.5%；泡洗沥水1小时150克，净料率②113.6%；（加炒油3.4克）炒熟沥水134克，成熟率101.5%																						
	绿豆芽	——	本地	批发配送	241228	1.50元 /斤	500 克 /斤	1.50元	摘去杂物泡洗沥水	净绿豆芽	111%	1.35元	150克	0.40元									
200908测试↑：绿豆芽300克，泡洗、沥水1小时后334克，净料率111%；炒熟沥水后300克，成熟率100%。																							
调料	自制家常炒菜油	需提前预制			250101	6.80元 /斤	500 克 /斤	6.80元	——	家常炒菜油	100%	6.80元	15克	0.20元									
	注↑：以上“炒菜油”由豆油+菜油+猪油+生姜+香菜+洋葱+大葱混合炼制而成，详见/预制油料类/《自制家常炒菜油》成本卡																						
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.30元	成品调料/含盐量17.4%	净老抽	100%	4.30元	5.0克	0.04元									
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	7.0克	0.01元									
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料	味精	100%	5.00元	4.0克	0.04元									
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	4.0克	0.09元									
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	18.00元 /袋	227 克 /袋 10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	1.0克	0.08元									
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	241227	54.63元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.85元	成品调料/含盐量15.5%	净豉油	100%	4.85元	8.0克	0.08元									
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1170克 ，成品率 87.8% 含老抽≤ 0.43% ，含豉油≤ 0.68% ，含胡椒≤ 0.09%											投料合计 1333克		15.50元									
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.99% ，含味精≤ 0.34% ，含鸡精≤ 0.34% ，综合谷氨酸钠含量≤ 0.48% ，含食油≤ 2.48%											每500克成品菜成本		6.62元									
		制作工艺简介						餐盒容积使用率为： 55%		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）提前将宽米粉/河粉用手撕开，放入老抽、盐、味精、鸡精拌匀；将上浆牛肉片余油断生备用； 2）锅内放炒菜油，下入韭黄、豆芽翻炒，下入拌好的宽米粉/河粉翻炒，待河粉表皮略有焦香，干爽后、倒入牛肉片，撒入胡椒粉，沿锅边淋入豉油，翻炒均匀即可出品。 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80%		毛利率70%		毛利率60%	
300圆餐盒	0.240元	165克	2.19元	2.42元	12.12元	8.08元	6.06元																
450圆餐盒	0.249元	245克	3.24元	3.49元	17.47元	11.65元	8.74元																
600圆餐盒	0.416元	330克	4.37元	4.79元	23.93元	15.96元	11.97元																
500长方盒	0.240元	275克	3.64元	3.88元	19.41元	12.94元	9.70元																
650长方盒	0.274元	355克	4.70元	4.98元	24.88元	16.58元	12.44元																
750长方盒	0.283元	415克	5.50元	5.78元	28.90元	19.27元	14.45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，对应的成品粉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。

炒牛河原料分类 与 成本占比分析↓					
序号	主要原料名称	类别	成品牛河成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	宽米粉/河粉	主料	3.01元	1.50元	22.7%
2	上浆牛肉片	配料1	6.87元	3.44元	51.9%
3	韭黄+绿豆芽	配料2	2.77元	1.39元	21.0%
4	油+盐味精豉油等	调料	0.59元	0.30元	4.5%
合计			13.24元	6.62元	100%

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

上浆牛肉片成本占比
较高。

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： 上浆牛肉片			
主要原料毛料名称： （调理）冻黄牛腿肉			
主料转制成品工艺： 上浆牛肉片+河粉+调料→炒熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 878克			
成品率： 87.8%			
当前“调理冻黄牛腿肉”进货价： 25.75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	调理冻黄牛腿肉进货价	酱油上浆肉片成本	干炒牛河成本
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	22.75元	20.33元	6.23元
2) 进货价下降至→	23.75元	21.21元	6.36元
3) 进货价下降至→	24.75元	22.09元	6.49元
4) 目前进货价→	25.75元	22.97元	6.62元
5) 进货价上涨至→	26.75元	23.84元	6.75元
6) 进货价上涨至→	27.75元	24.72元	6.88元
7) 进货价上涨至→	28.75元	25.60元	7.02元

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



不同规格餐盒的装粉数量（图例）

本菜品外卖餐盒装粉的容积使用率为：55%

300毫升餐盒×装粉55%=165（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装165克成品粉



450毫升餐盒×装粉55%=245（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装245克成品粉



600毫升餐盒×装粉55%=330（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装330克成品粉



不同规格餐盒的装粉数量（图例）

本菜品外卖餐盒装粉的容积使用率为：55%

500毫升餐盒×装粉55%=275（克）



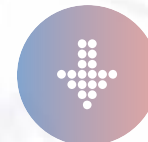
↑ 500毫升长方餐盒
盛装275克成品粉



650毫升餐盒×装粉55%=355（克）



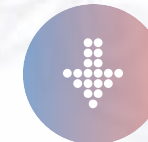
↑ 650毫升长方餐盒
盛装355克成品粉



750毫升餐盒×装粉55%=415（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装415克成品粉



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：干炒牛河

外卖餐盒装菜容积使用率：55%

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	投入原料	装菜165克/盒共10盒		装菜245克/盒共10盒		装菜330克/盒共10盒		成品275克/盒共10盒		成品355克/盒共10盒		成品415克/盒共10盒	
	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	宽米粉/河粉	宽米粉/河粉	2.26斤	1128克	3.35斤	1675克	4.51斤	2256克	3.76斤	1880克	4.85斤	2427克	5.68斤	2838克
配料	酱油上浆牛肉片	上浆牛肉片	0.49斤	247克	0.73斤	366克	0.99斤	494克	0.82斤	411克	1.06斤	531克	1.24斤	621克
	5L元宝大豆油	余牛肉用油	0.04斤	20克	0.06斤	29克	0.08斤	39克	0.07斤	33克	0.08斤	42克	0.10斤	50克
	韭黄	净韭黄切段	0.42斤	212克	0.63斤	314克	0.85斤	423克	0.71斤	353克	0.91斤	455克	1.06斤	532克
	绿豆芽	净绿豆芽	0.42斤	212克	0.63斤	314克	0.85斤	423克	0.71斤	353克	0.91斤	455克	1.06斤	532克
调料	自制家常炒菜油	家常炒菜油	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	42克	0.07斤	35克	0.09斤	46克	0.11斤	53克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.01斤	7.1克	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.02斤	12克	0.03斤	15克	0.04斤	18克
	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	0.03斤	16克	0.04斤	21克	0.05斤	25克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	5.6克	0.02斤	8.4克	0.02斤	11克	0.02斤	9.4克	0.02斤	12克	0.03斤	14克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	5.6克	0.02斤	8.4克	0.02斤	11克	0.02斤	9.4克	0.02斤	12克	0.03斤	14克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	1.4克	0.00斤	2.1克	0.01斤	2.8克	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.0克	0.01斤	3.5克
	4.9L海天蒸鱼豉油	净豉油	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.05斤	23克	0.04斤	19克	0.05斤	24克	0.06斤	28克
合计投入净料数量→			3.76斤	1880克	5.58斤	2791克	7.52斤	3760克	6.27斤	3133克	8.09斤	4045克	9.46斤	4728克
实际得到成品数量→			3.30斤	1650克	4.90斤	2450克	6.60斤	3300克	5.50斤	2750克	7.10斤	3550克	8.30斤	4150克
成品率（成品数量÷净料数量）→			87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%
出品数量	使用餐盒规格	实际装餐质量	成品→	1650克	成品→	2450克	成品→	3300克	成品→	2750克	成品→	3550克	成品→	4150克
	300ml圆餐盒	成品菜165克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜245克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜330克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜275克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜355克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜415克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版

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

满堂红菜品配方成本网

www.mth517777.com

m.mth517777.com



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：干炒牛河

外卖餐盒装菜容积使用率：55%

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品炒粉需要食材		成品炒粉需要食材		成品炒粉需要食材		成品炒粉需要食材		成品炒粉需要食材		成品炒粉需要食材	
			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
主料	宽米粉/河粉	宽米粉/河粉	0.68斤	342克	1.37斤	684克	3.42斤	1709克	6.84斤	3419克	10.26斤	5128克	13.68斤	6838克
配料	酱油上浆牛肉片	上浆牛肉片	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	374克	1.50斤	748克	2.24斤	1122克	2.99斤	1496克
	5L元宝大豆油	氽牛肉用油	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
	韭黄	净韭黄切段	0.13斤	64克	0.26斤	128克	0.64斤	321克	1.28斤	641克	1.92斤	962克	2.56斤	1282克
	绿豆芽	净绿豆芽	0.13斤	64克	0.26斤	128克	0.64斤	321克	1.28斤	641克	1.92斤	962克	2.56斤	1282克
调料	自制家常炒菜油	家常炒菜油	0.01斤	6.4克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.19斤	96克	0.26斤	128克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43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
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.5克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.5克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.9克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.01斤	6.4克	0.02斤	8.5克
	4.9L海天蒸鱼豉油	净豉油	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.8克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	51克	0.14斤	68克
合计投入净料数量→			1.14斤	570克	2.28斤	1139克	5.70斤	2848克	11.39斤	5697克	17.09斤	8545克	22.79斤	11393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）→			87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%	87.8%
出品数量	使用餐盒规格	实际装粉质量	成品粉→ 500克		成品粉→ 1000克		成品粉→ 2500克		成品粉→ 5000克		成品粉→ 7500克		成品粉→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装165克	可出品→ 3.0盒		可出品→ 6.1盒		可出品→ 15.2盒		可出品→ 30.3盒		可出品→ 45.5盒		可出品→ 60.6盒	
	450ml圆餐盒	每盒装245克	可出品→ 2.0盒		可出品→ 4.1盒		可出品→ 10.2盒		可出品→ 20.4盒		可出品→ 30.6盒		可出品→ 40.8盒	
	600ml圆餐盒	每盒装330克	可出品→ 1.5盒		可出品→ 3.0盒		可出品→ 7.6盒		可出品→ 15.2盒		可出品→ 22.7盒		可出品→ 30.3盒	
	500ml长方餐盒	每盒装275克	可出品→ 1.8盒		可出品→ 3.6盒		可出品→ 9.1盒		可出品→ 18.2盒		可出品→ 27.3盒		可出品→ 36.4盒	
	650ml长方餐盒	每盒装355克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.8盒		可出品→ 7.0盒		可出品→ 14.1盒		可出品→ 21.1盒		可出品→ 28.2盒	
	750ml长方餐盒	每盒装415克	可出品→ 1.2盒		可出品→ 2.4盒		可出品→ 6.0盒		可出品→ 12.0盒		可出品→ 18.1盒		可出品→ 24.1盒	

➤ 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) 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) 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。

