

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 小吃零食

名称 爆浆糍粑

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	

爆浆糍粑

工艺简介第3页
 成本卡第4页
 不同规格餐盒的装菜数量与图例... ..第5页

不同规格餐盒各盛装10份成品菜的配方… …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



爆浆糍粑—试验工作图



IMG_20220706_091135



IMG_20220706_091136



IMG_20220706_091137



IMG_20220706_091138



IMG_20220706_091637



IMG_20220706_092830

不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入爆浆糍粑，炸2-3分钟即可。



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：炸炸零食 菜名：爆浆糍粑

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年7月6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	爆浆糍粑	谷味央厨	湖北孝感	批发市场	250725	4.53元 /袋	245 克 /袋 10 条/ 袋	9.24元	冻货市场批发半成品	半成品爆浆糍粑	100%	9.24元	245克	4.53元	
	220706测试：美团优选5元1袋购260克爆浆糍粑10条，净重245克，油炸后称重257克，成熟率104.9%；油耗25克（10条、5条、3条共装3种）														
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注↑：食油应用中有损耗	实际消耗炸油	100%	4.75元	25克	0.24元	
备注	以上原料可制作成品菜≧				257克		，成品率 104.9% 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		245克	4.77元
												每500克成品菜成本		9.28元	
			制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 26-43%				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）			
			不需要解冻，将锅内油温烧至170℃时下入爆浆糍粑，炸2-3分钟即可。				（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	78克	1.45元	1.67元	5.56元	4.17元	3.33元	
							450圆餐盒	0.220元	130克	2.41元	2.63元	8.77元	6.58元	5.26元	
							300圆餐盒	0.416元		0.00元	0.42元	1.39元	1.04元	0.83元	
							300长方盒	0.220元		0.00元	0.22元	0.73元	0.55元	0.44元	
350长方盒							0.254元		0.00元	0.25元	0.85元	0.63元	0.51元		
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。				750长方盒	0.263元	257克	4.77元	5.03元	16.77元	12.58元	10.06元				



不同规格餐盒的装菜数量（图例）

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：26-43%

300毫升餐盒×装菜26%=78（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
装3个78克成品菜



300毫升餐盒×装菜43%=130（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
装5个130克成品菜



750毫升餐盒×装菜34%=257（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
装10个257克成品菜



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：炸炸零食 菜名：爆浆糍粑 外卖餐盒装菜容积使用率： 26-43% 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		300ml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78克/盒共10盒		装菜130克/盒共10盒		装菜0克/盒共10盒		成品0克/盒共10盒		成品0克/盒共10盒		成品257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	爆浆糍粑	半成品爆浆糍粑	1.49斤	744克	2.48斤	1239克							4.90斤	2450克
	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.15斤	76克	0.25斤	126克							0.50斤	250克
合计投入净料/不含油→			1.64斤	744克	2.73斤	1239克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	5.40斤	2450克
实际得到成品数量→			1.72斤	780克	2.87斤	1300克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	5.66斤	2570克
成品率（成品数量÷净料数量）→			104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	780克	成品菜→	1300克	成品菜→ 0克		成品菜→ 0克		成品菜→ 0克		成品菜→ 2570克	
	300ml圆餐盒	成品菜78克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜130克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜257克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒



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：炸炸零食

菜名：爆浆糍粑

外卖餐盒装菜容积使用率：26-43%

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
主料	爆浆糍粑	半成品爆浆糍粑	0.95斤	477克	1.91斤	953克	4.77斤	2383克	9.53斤	4767克	14.30斤	7150克	19.07斤	9533克
	5L元宝大豆油	实际消耗炸油	0.10斤	49克	0.19斤	97克	0.49斤	243克	0.97斤	486克	1.46斤	730克	1.95斤	973克
合计投入净料/不含油→			1.05斤	477克	2.10斤	953克	5.25斤	2383克	10.51斤	4767克	15.76斤	7150克	21.01斤	9533克
实际得到成品数量→			1.10斤	500克	2.20斤	1000克	5.51斤	2500克	11.02斤	5000克	16.53斤	7500克	22.04斤	10000克
成品率（成品数量÷净料数量）→			104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%	104.9%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→ 500克		成品菜→ 1000克		成品菜→ 2500克		成品菜→ 5000克		成品菜→ 7500克		成品菜→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装78克	可出品→ 6.4盒		可出品→ 12.8盒		可出品→ 32.1盒		可出品→ 64.1盒		可出品→ 96.2盒		可出品→ 128.2盒	
	300ml圆餐盒	每盒装130克	可出品→ 3.8盒		可出品→ 7.7盒		可出品→ 19.2盒		可出品→ 38.5盒		可出品→ 57.7盒		可出品→ 76.9盒	
	750ml长方餐盒	每盒装257克	可出品→ 1.9盒		可出品→ 3.9盒		可出品→ 9.7盒		可出品→ 19.5盒		可出品→ 29.2盒		可出品→ 38.9盒	



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。

