

菜品标准配方成本卡

类别 居家配方

名称 原味豆腐脑3-1

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

目 录

原味豆腐脑3-1

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
不同规格餐盒的装餐数量与图例	… … …	…第6页

批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份豆腐脑的配方	… … …	…第7页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方	… … …	…第8页

版权声明	… … … … …	…第9页
------	-----------	------



原味豆腐脑试验工作图

制作凉面所用原料 (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_20230219_023546



IMG_20230219_143547



IMG_20230219_143737



IMG_20230219_144242



IMG_20230219_145443



IMG_20230219_150418



IMG_20230219_150419



IMG_20230219_151433



IMG_20230219_151435



IMG_20230219_151640



IMG_20230219_151845



IMG_20230219_151846



IMG_20230219_151847



IMG_20230219_154200



IMG_20230219_154943



IMG_20230219_155052



IMG_20230219_155524



IMG_20230219_155912

原味豆腐脑



工艺简介:

- 1) 干黄豆漂洗浸泡8-12小时后捞出沥水；加入相当于干黄豆8倍质量的清水，磨成豆浆（成品豆浆占80.6%+豆渣15.4%+损耗4%）；
- 2) 将“相当于干黄豆2%的内酯+4%土豆淀粉”用“内酯+淀粉合计4倍”的40℃温水化开，倒入盆中搅匀；
- 3) 将生豆浆煮开，转小火煮2分钟关火降温到75℃，倒入装内酯的盆内，搅匀后封保鲜膜静置20分钟后即成。

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)


敬请关注最新版成本卡。

类别: 居家配方 菜名: 原味豆腐脑3-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年2月15日

食材进货询价更新: 2024年7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		
洗泡黄豆	东北黄豆	黑土地幸福村	佳木斯	拼多多	240627	33.98元/袋	5000 克/袋 中粒豆浆用豆		3.40元	——	干黄豆粒	100%	3.40元	150克	1.02元		
	221112测试↑: 50克干黄豆洗净加清水200克, 15-20℃室外浸泡8小时后沥干水分, 称重130克, 水泡涨发率260%;																
	230219测试↑: 生黄豆150克, 加4倍水浸泡12小时后沥水称重351克, 涨发率234%; 两次平均涨发率: (260%+234%)÷2=247%																
	泡黄豆用清水	——	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	600克	0.00元		
磨煮浆	磨豆浆用清水	——	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	1200克	0.00元		
	230219测试↑: 生黄豆150克, 浸泡12小时后沥水称重370克, 加净水1200克打成豆浆, 滤渣后得到纯豆浆1270克, 得到豆渣240克, 损耗60克;																
	230219测试↑: 生黄豆150克浸泡12小时后沥水350克, 加净水1200克打成豆浆, 滤渣后纯豆浆1250克, 豆渣240克, 损耗60克																
点豆腐脑	葡萄糖酸内酯-豆腐王	新洛洛	安徽宣城	拼多多	240627	16.90元/斤	1000 克/斤 1袋起售包邮		8.45元	成品调料	葡萄糖酸内酯	100%	8.45元	3.0克	0.05元		
	土豆淀粉	金龙瑞兽	贵阳	拼多多	240627	20.40元/袋	2500 克/袋 1袋起售包邮		4.08元	成品调料	土豆淀粉	100%	4.08元	7.0克	0.06元		
	调内酯用清水	——	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	40克	0.00元		
	230219测试↑: 将内酯和土豆淀粉混合, 加入40克、40度温水调匀倒入盆(保温桶)中; 将滤渣后纯豆浆1250克煮开(用木铲搅动, 防止糊锅), 再小火煮2分钟(称重1150克), 放置2分钟后(称重1130克)待豆浆温度降到75℃时, 将豆浆倒入已化开的内酯+淀粉的盆内, 用勺搅匀, 封上保鲜膜静置20分钟, 即可制作豆腐脑1180克; 在装碗销售时, 仍然会有水分渗出, 因此最后“可销售的固形物”成品豆腐脑约为“刚做好熟豆腐脑”的90%																
以上原料可制成品豆腐脑≥ 1050克, 成品率 75.0%											不含浸泡黄豆用的清水→		投料合计 1400克		1.13元		
													每500克成品菜成本		0.54元		
备注			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) 干黄豆漂洗浸泡8-12小时后捞出沥水; 加入相当于干黄豆8倍质量的清水, 磨成豆浆(成品豆浆占80.6%+豆渣15.4%+损耗4%);							(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%
			2) 将“相当于干黄豆2%的内酯+4%土豆淀粉”用“内酯+淀粉合计4倍”的40℃温水化开, 倒入盆中搅匀;							300圆餐盒	0.240元	240克	0.26元	0.50元	2.49元	1.66元	1.24元
			3) 将生豆浆煮开, 转小火煮2分钟关火降温到75℃, 倒入装内酯的盆内, 搅匀后封保鲜膜静置20分钟后即成。							450圆餐盒	0.249元	360克	0.39元	0.64元	3.18元	2.12元	1.59元
										600圆餐盒	0.356元	480克	0.52元	0.87元	4.36元	2.90元	2.18元
										500长方盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元
										650长方盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元
							750长方盒	0.000元		0.00元	0.00元	0.00元	0.00元	0.00元			

➤ 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)
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)

www.mth517777.com

m.mth517777.com

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，主要来源于线上海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，对应的豆腐脑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。

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	干黄豆粒	主料	0.97元	0.49元	90.4%
2	葡萄糖酸内酯	配料	0.05元	0.02元	4.5%
3	土豆淀粉	调料	0.05元	0.03元	5.1%
4	清水	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.07元	0.54元	100%

原料进货价更新： 2024年7月1日
满堂红-菜品实验室出品

主要原料的成本占比比较高。



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： 干黄豆粒
主要原料毛料名称： 东北黄豆
主料转制成品工艺： 干黄豆泡发磨豆浆 煮熟+内酯→豆浆
每千克投料合计经加工后可得到成品： 750克
成品率： 75.0%

当前“干黄豆”进货价： 3.40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	干黄豆进货价	原味豆腐脑成本	主料进货单价系数
升降幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.50元	0.41元	74%
2) 进货价下降至→	2.80元	0.45元	82%
3) 进货价下降至→	3.10元	0.49元	91%
4) 目前进货价→	3.40元	0.54元	100%
5) 进货价上涨至→	3.70元	0.58元	109%
6) 进货价上涨至→	4.00元	0.62元	118%
7) 进货价上涨至→	4.30元	0.67元	126%

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克豆腐脑



450毫升餐盒×装餐80%=360（克）



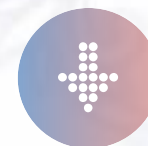
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克豆腐脑



600毫升餐盒×装餐80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克豆腐脑



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: 居家配方

菜名: 原味豆腐脑3-1

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		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		成品0克/盒共10盒		成品0克/盒共10盒		成品0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
洗泡 黄豆	东北黄豆	干黄豆粒	0.69斤	343克	1.03斤	514克	1.37斤	686克						
	泡黄豆用清水	清水	2.74斤	1371克	4.11斤	2057克	5.49斤	2743克						
磨煮 浆	磨豆浆用清水	清水	5.49斤	2743克	8.23斤	4114克	10.97斤	5486克						
点 豆腐 脑	葡萄糖酸内酯-豆腐王	葡萄糖酸内酯	0.01斤	6.9克	0.02斤	10克	0.03斤	14克						
	土豆淀粉	土豆淀粉	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克						
	调内酯用清水	清水	0.18斤	91克	0.27斤	137克	0.37斤	183克						
合计投入净料/不含泡黄豆水→			6.40斤	3200克	9.60斤	4800克	12.80斤	6400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)→			75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%
出 品 数 量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	2400克	成品菜→	3600克	成品菜→	4800克	成品菜→	0克	成品菜→	0克	成品菜→	0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	——	——	——	——	——	——



➤ 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)
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)

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: 居家配方

菜名: 原味豆腐脑3-1

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		
类别	采购食材 原料名称	投入原料 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
洗泡黄豆	东北黄豆	干黄豆粒	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.71斤	357克	1.43斤	714克	2.14斤	1071克	2.86斤	1429克
	泡黄豆用清水	清水	0.57斤	286克	1.14斤	571克	2.86斤	1429克	5.71斤	2857克	8.57斤	4286克	11.43斤	5714克
磨煮浆	磨豆浆用清水	清水	1.14斤	571克	2.29斤	1143克	5.71斤	2857克	11.43斤	5714克	17.14斤	8571克	22.86斤	11429克
点豆腐脑	葡萄糖酸内酯-豆腐王	葡萄糖酸内酯	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.9克	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.06斤	29克
	土豆淀粉	土豆淀粉	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.7克	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.10斤	50克	0.13斤	67克
	调内酯用清水	清水	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	95克	0.38斤	190克	0.57斤	286克	0.76斤	381克
合计投入净料/不含泡黄豆水→			1.33斤	667克	2.67斤	1333克	6.67斤	3333克	13.33斤	6667克	20.00斤	10000克	26.67斤	13333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)→			75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%	75.0%
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	



➤ 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)
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)

www.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。

