

菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制油炸蛋豆腐

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

预制油炸蛋豆腐

试验工作图… ……第3页

《成本卡》… ……第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化… ……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方… ……第6页

版权声明 ……第7页



预制油炸蛋豆腐-试验工作图



IMG_20220412_144511



IMG_20220412_144739



IMG_20220412_144748



IMG_20220412_145046



IMG_20220412_150239



IMG_20220412_150757



IMG_20220412_150828



IMG_20220412_150916



IMG_20220412_150917

将蛋豆腐改刀成正方块/或长条，裹上淀粉，下入油锅炸制定型即可。

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)

类别：预制原料

菜名：预制油炸蛋豆腐

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年4月12日

食材进货询价更新：2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	预制蛋豆腐	需提前预制			250101	3.05元 /斤	500 克 /斤	3.05元	鸡蛋液1+清水1+调料蒸熟	预制蛋豆腐	100%	3.05元	500克	3.05元
	注↑：成品含盐量≤0.57%；以上详见/预制原料类/《预制蛋豆腐》成本卡													
调料	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000 克 /袋	2.98元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.98元	60克	0.36元
	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	净大豆油	100%	5.29元	50克	0.53元
														0.00元
备注	以上原料可制作成品卤香干≥				475克		，成品率 77.9% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%				主料投料 610克		3.93元	
	成品预炸蛋豆腐含盐量≤				0.60%						每500克成品料成本		4.14元	
	制作工艺简介													
	将蛋豆腐改刀成正方块/或长条，裹上淀粉，下入油锅炸制定型即可。													
	注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													

常用计算式及说明：

原料净料率=(摘洗后的)净菜原料质量 ÷ (未摘洗的)菜品原料毛料质量 × 100%； 净料(成本)单价=原料毛料(采购)单价 ÷ 净料率；

菜品成本=主料成本+配料成本+调料成本； 外卖菜品成本小计=菜品成本+餐盒成本(餐盒是盛菜专用一次性耗品，可计入成本；而打包袋、一次性筷勺餐巾纸拟可计入“管理费用”中)；

关于燃料：菜品成本中一般不含“燃料”，企业财务应将燃料计入到“管理费用”中； 外卖餐盒装菜容积使用率(容积率)=实际装菜质量 ÷ 餐盒容积 × 100%；

菜品售价=外卖菜品成本小计÷(1-内扣毛利率)× 100%； 内扣毛利率：指餐饮企业菜品销售毛利率计算方式(详见专项说明或上网查询)；

内扣毛利率=(菜品售价-外卖菜品成本小计)÷菜品售价× 100%； 外卖菜品成本小计=菜品售价×(1-内扣毛利率)。

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
——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	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	预制蛋豆腐	主料	6.41元	3.21元	77.5%
2	——	配料	——	——	——
3	淀粉+豆油	调料	1.87元	0.93元	22.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			8.28元	4.14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

主要原料的成本占比
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： 预制蛋豆腐			
主要原料毛料名称： 预制蛋豆腐			
主料转制成品工艺： 预制蒸蛋豆腐→裹粉炸断生			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			779克
			成品率： 77.9%
当前“预制蒸蛋豆腐”成本价： 3.05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	蒸蛋豆腐 成本价	炸蛋豆腐 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.50元	3.57元	82%
2) 进货价下降至→	2.69元	3.76元	88%
3) 进货价下降至→	2.87元	3.95元	94%
4) 目前进货价→	3.05元	4.14元	100%
5) 进货价上涨至→	3.23元	4.33元	106%
6) 进货价上涨至→	3.41元	4.52元	112%
7) 进货价上涨至→	3.59元	4.71元	118%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制原料

菜名：预制油炸蛋豆腐

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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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	预制蛋豆腐	预制蛋豆腐	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	5.26斤	2632克	10.53斤	5263克	15.79斤	7895克	21.05斤	10526克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.13斤	63克	0.25斤	126克	0.63斤	316克	1.26斤	632克	1.89斤	947克	2.53斤	1263克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.53斤	263克	1.05斤	526克	1.58斤	789克	2.11斤	1053克
合计投入净料数量→			1.28斤	642克	2.57斤	1284克	6.42斤	3211克	12.84斤	6421克	19.26斤	9632克	25.68斤	12842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）→			77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%	77.9%
将蛋豆腐改刀成正方块/或长条，裹上淀粉，下入油锅炸制定型即可。														



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。

