

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料
名称 预制清蒸豆腐圆
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

预制清蒸豆腐圆

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

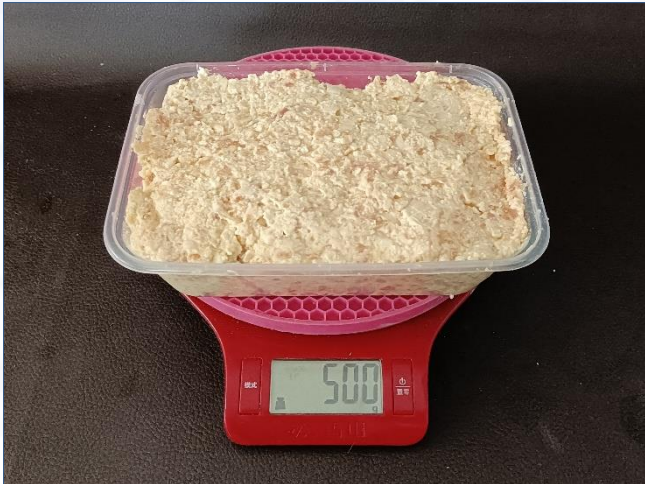
主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第7页

版权声明第8页



预制清蒸豆腐圆



①预制豆腐猪肉馅
500克



②挤出20个圆子



③上汽蒸25分钟至熟



④成品豆腐圆495克

预制清蒸豆腐圆

- 1) 提前预制豆腐猪肉馅，详见《预制豆腐猪肉馅》成本卡；
- 2) 提前准备蒸笼，为了防止食物粘连，底部需垫上蒸笼垫（硅胶、垫纸均可）；
- 3) 按每个生胚25克的标准手工挤出豆腐圆，放在蒸笼垫上；
- 4) 挤完豆腐圆以后，上汽蒸制25分钟；
- 5) 晾凉后收入保鲜盒储存（收存、摆放豆腐圆时需每层放一张油纸，防止粘连）。

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：预制清蒸豆腐圆

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年3月13日

食材进货询价更新：2025年8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	预制豆腐猪肉馅	需提前预制			250801	6.37元 /斤	500 克 /斤	6.37元	成品含盐量≤0.76%	预制豆腐猪肉馅	100%	6.37元	500克	6.37元	
	注↑：成品含豆腐52%、含猪肉26%、含调料≤22%；含盐量0.76%、含味精0.52%、含白胡椒粉0.26%，详见/预制原料类/《预制豆腐猪肉馅》成本卡														
备注	以上原料可制作成品豆腐圆≧ 495克 ，成品率 99.0% 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	500克	6.37元
	以上原料可做豆腐圆 20 ，每个生重 25.0克 ，熟重 24.8克 ，每个成本 0.32元 ，含盐量≤ 0.77% ，含味精≤ 0.53%												每500克成品料成本		6.43元
	制作工艺简介														
	1) 提前预制豆腐猪肉馅，详见《预制豆腐猪肉馅》成本卡； 2) 提前准备蒸笼，为了防止食物粘连，底部需垫上蒸笼垫（硅胶、垫纸均可）； 3) 按每个生胚25克的标准手工挤出豆腐圆，放在蒸笼垫上； 4) 挤完豆腐圆以后，上汽蒸制25分钟； 5) 晾凉后收入保鲜盒储存（收存、摆放豆腐圆时需每层放一张油纸，防止粘连）。 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（六种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜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“10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	预制豆腐猪肉馅	主料	12.86元	6.43元	100.0%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	0.00元	0.00元	0.0%
4	——	其它	——	——	——
合计			12.86元	6.43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
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： 预制豆腐猪肉馅			
主要原料毛料名称： 预制豆腐猪肉馅			
主料转制成品工艺： 豆腐猪肉馅→挤圆子→蒸熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 990克			
成品率： 99.0%			
当前“猪前夹肉”进货价： 10.50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	猪前夹肉 进货价	豆腐猪肉 馅成本	清蒸豆腐 肉圆成本
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	7.50元	5.58元	5.63元
2) 进货价下降至→	8.50元	5.84元	5.90元
3) 进货价下降至→	9.50元	6.10元	6.16元
4) 目前进货价→	10.50元	6.37元	6.43元
5) 进货价上涨至→	11.50元	6.63元	6.69元
6) 进货价上涨至→	12.50元	6.89元	6.96元
7) 进货价上涨至→	13.50元	7.15元	7.22元
8) 进货价上涨至→	14.50元	7.42元	7.49元
9) 进货价上涨至→	15.50元	7.68元	7.76元
10) 进货价上涨至→	16.50元	7.94元	8.02元

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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：预制清蒸豆腐圆

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	预制豆腐猪肉馅	预制豆腐猪肉馅	1.01斤	505克	2.02斤	1010克	5.05斤	2525克	10.10斤	5051克	15.15斤	7576克	20.20斤	10101克
合计投入净料数量→			1.01斤	505克	2.02斤	1010克	5.05斤	2525克	10.10斤	5051克	15.15斤	7576克	20.20斤	10101克
实际得到成品熟豆腐圆数量→			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）→			99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%
以上原料可制作 蒸熟豆腐圆数量		按每个25.0克	可做圆子 20		可做圆子 40		可做圆子 100		可做圆子 200		可做圆子 300		可做圆子 400	
		按每个40.0克	可做圆子 12.5个		可做圆子 25.0个		可做圆子 62.5个		可做圆子 125.0个		可做圆子 187.5个		可做圆子 250.0个	
1）提前预制豆腐猪肉馅，详见《预制豆腐猪肉馅》成本卡； 2）提前准备蒸笼，为了防止食物粘连，底部需垫上蒸笼垫（硅胶、垫纸均可）； 3）按每个生胚25克的标准手工挤出豆腐圆，放在蒸笼垫上； 4）挤完豆腐圆以后，上汽蒸制25分钟； 5）晾凉后收入保鲜盒储存（收存、摆放豆腐圆时需每层放一张油纸，防止粘连）。														



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。

