

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 商用锅贴面皮-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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

商用锅贴面皮-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

批量生产用配方：

适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



商用锅贴面皮-1试验工作图



工艺简介:

- 1) 中筋面粉加猪油、加开水后拌匀;
- 2) 再加入冷水、食盐、饺子皮改良剂,揉成面团后盖起来醒面10分钟;
- 3) 继续反复搓揉光滑(可用揉面机),取出面团装入保鲜袋静置20分钟备用;
- 4) 取出面团用压面机压制面皮,折叠面皮时撒上淀粉防止粘连。

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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 米饭主食 菜名: 商用锅贴面皮-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年10月17日

食材进货询价更新: 2025年12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
1	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	251125	24.00元/袋	5000克/袋	中筋, 1袋包邮	2.40元	中筋面粉/蛋白质≤11%	中筋面粉	100%	2.40元	500克	2.40元
2	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	251125	46.00元/桶	2500克/桶	1桶起售包邮	9.20元	成品化猪油	成品化猪油	100%	9.20元	10克	0.18元
3	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	滚烫的开水	100%	0.00元	140克	0.00元
4	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	251125	0.70元/袋	500克/袋	60袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	1.0克	0.00元
5	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	常温清水	100%	0.00元	90克	0.00元
6	饺子皮改良剂	—	河南郑州	拼多多	251125	32.50元/袋	1000克/袋	1袋起售包邮	16.25元	成品调料	饺子皮改良剂	100%	16.25元	3.5克	0.11元
7	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	251125	149元/袋	25000克/袋		2.98元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.98元	45克	0.27元
以上原料可制作成品面皮≥ 782克 , 成品率 99.0% 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 790克 2.97元		
成品(全部原料)综合含盐量≤ 0.43% , 含猪油≤ 1.28% , 含水量≤ 29.43% , 饺子皮改良剂含量≤ 0.45% , 含面粉≤ 63.97%													每500克成品面皮成本 1.90元		
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 中筋面粉加猪油、加开水后拌匀;</p> <p>2) 再加入冷水、食盐、饺子皮改良剂, 揉成面团后盖起来醒面10分钟;</p> <p>3) 继续反复搓揉光滑(可用揉面机), 取出面团装入保鲜袋静置20分钟备用;</p> <p>4) 取出面团用压面机压制面皮, 折叠面皮时撒上淀粉防止粘连。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>														



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“七种”不同的成本数据分析供您参考。

锅贴面皮原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品锅贴皮成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	中筋面粉	主料	3.07元	1.54元	80.9%
2	成品化猪油	主料	0.24元	0.12元	6.2%
3	盐+改良剂+水	配料	0.49元	0.25元	12.9%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			3.80元	1.90元	100%

原料进货价更新：2025年12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：**中筋面粉**
 主要原料毛料名称：**5kg香满园中筋面粉**
 主料转制成品工艺：**面粉+开水+清水及调料→拌匀压面皮**
 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“中筋面粉”进货价：**2.40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	中筋面粉 进货价 (元/斤)	自制锅贴 面皮成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.10元			0
1) 进货价下降至→	2.10元	1.71元	88%
2) 进货价下降至→	2.20元	1.77元	92%
3) 进货价下降至→	2.30元	1.83元	96%
4) 目前进货价→	2.40元	1.90元	100%
5) 进货价上涨至→	2.50元	1.96元	104%
6) 进货价上涨至→	2.60元	2.03元	108%
7) 进货价上涨至→	2.70元	2.09元	113%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

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：商用锅贴面皮-1

外卖餐盒装菜容积使用率：0%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10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	成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材	
			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
1	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.64斤	320克	1.28斤	640克	3.20斤	1599克	6.40斤	3199克	9.60斤	4798克	12.79斤	6397克
2	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	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
3	清水	滚烫的开水	0.18斤	90克	0.36斤	179克	0.90斤	448克	1.79斤	896克	2.69斤	1343克	3.58斤	1791克
4	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.2克	0.01斤	6.4克	0.02斤	10克	0.03斤	13克
5	清水	常温清水	0.12斤	58克	0.23斤	115克	0.58斤	288克	1.15斤	576克	1.73斤	864克	2.30斤	1151克
6	饺子皮改良剂	饺子皮改良剂	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
7	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	144克	0.58斤	288克	0.86斤	432克	1.15斤	576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%
出品数量	面皮名称	每张皮重量	成品皮→	500克	成品皮→	1000克	成品皮→	2500克	成品皮→	5000克	成品皮→	7500克	成品皮→	10000克
	锅贴面皮-1	10.0克	可制作→	50张	可制作→	100张	可制作→	250张	可制作→	500张	可制作→	750张	可制作→	1000张
	锅贴面皮-2	12.0克	可制作→	42张	可制作→	83张	可制作→	208张	可制作→	417张	可制作→	625张	可制作→	833张
	锅贴面皮-3	14.0克	可制作→	36张	可制作→	71张	可制作→	179张	可制作→	357张	可制作→	536张	可制作→	714张
	锅贴面皮-4	15.0克	可制作→	33张	可制作→	67张	可制作→	167张	可制作→	333张	可制作→	500张	可制作→	667张
	锅贴面皮-5	16.0克	可制作→	31张	可制作→	63张	可制作→	156张	可制作→	313张	可制作→	469张	可制作→	625张
	锅贴面皮-6	18.0克	可制作→	28张	可制作→	56张	可制作→	139张	可制作→	278张	可制作→	417张	可制作→	556张

- 1) 中筋面粉加猪油、加开水后拌匀；
- 2) 再加入冷水、食盐、饺子皮改良剂，揉成面团后盖起来醒面10分钟；
- 3) 继续反复搓揉光滑（可用揉面机），取出面团装入保鲜袋静置20分钟备用；
- 4) 取出面团用压面机压制面皮，折叠面皮时撒上淀粉防止粘连。



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。

