

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 熟重每个25克小笼包

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

熟重每个25克小笼包试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG_20210718_165712



IMG_20210719_065142



IMG_20210719_070327



IMG_20210719_075356



IMG_20210719_075826



IMG_20210719_075827



IMG_20210719_082706



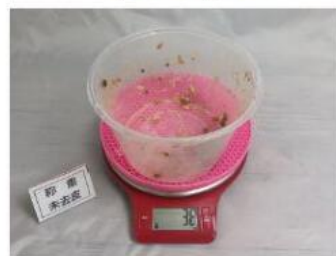
IMG_20210719_093910



IMG_20210719_094136



IMG_20210719_094655



IMG_20210719_104640



IMG_20210719_104656

熟重每个25克小笼包



工艺简介:

- 1) 面皮料: 将酵母粉放入碗中, 加入白砂糖、清水搅匀, 盖上碗盖发酵至液体体积增大(需15-25分钟)后倒入面粉内; 面粉内再加入泡打粉、化猪油合成面团, 放入盆中发酵;
- 2) 馅料: 将肉馅加入(配方)调料搅拌均匀即成, 若使用注水肉馅(比如绞肉馅前用水泡洗过的猪肉)请减少配方用水量;
- 3) 包制和醒发: 按配方标准制作面剂、面皮, 包制包子生胚, 醒发(10-15分钟)后即可蒸制;
- 4) 蒸制10分钟, 关火焖10分钟即可。

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：面饭主食 菜名：熟重每个25克小笼包

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2021年7月19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	
面皮原料	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	中筋包子馒头通用面粉	中筋面粉	100%	2.40元	517克	2.48元	
	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	243克	0.00元	
	500g安琪低糖酵母粉	安琪	湖北宜昌	拼多多	251125	16.75元/袋	500克/袋	4袋起售包邮	16.75元	成品调料	安琪酵母粉	100%	16.75元	8.0克	0.27元	
	散装白砂糖	—	云南	白沙洲	251125	3.50元/斤	500克/斤	50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	10克	0.07元	
	50g百钻双效泡打粉	百钻	宜昌	拼多多	251125	1.19元/袋	50克/袋	10袋起售包邮	11.88元	成品调料	净泡打粉	100%	11.88元	4.4克	0.10元	
	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	
	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	做生胚包子蘸的面粉	做包子蘸面粉	100%	2.40元	17克	0.08元	
肉馅原料	去皮猪前腿肉/前夹	—	—	鲜肉批发	251122	10.00元/斤	500克/斤	肥三瘦七	10.00元	漂洗后挤净水搅肉末	前夹猪肉末	100%	10.00元	291克	5.82元	
	预制猪皮冻	需提前预制		251201	0.89元/斤	500克/斤		0.89元	预制猪皮冻, 搅成末	猪皮冻搅成末	100%	0.89元	116克	0.21元		
	注↑：每1千克生鲜猪皮可熬制成成品皮冻约3.1千克；以上详见/预制原料类/《预制猪皮冻》成本卡															
	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	6.5克	0.01元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	251125	16.40元/袋	2000克/袋		4.10元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.10元	6.1克	0.05元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	251125	19.70元/袋	900克/袋	10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	4.1克	0.09元	
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	251125	18.00元/袋	227克/袋	10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	1.2克	0.09元	
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	251125	40.98元/桶	4900毫升/桶	约1150克/升	3.64元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	3.64元	7.0克	0.05元	
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	251125	47.75元/桶	4900毫升/桶	约1150克/升	4.24元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.24元	15克	0.12元	
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	251125	3.20元/盒	45克/盒		35.56元	成品干制原料	十三香	100%	35.56元	2.5克	0.18元	
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	52克	0.00元		
25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	251125	149.0元/袋	25000克/袋		2.98元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.98元	20克	0.12元		
自制姜葱花生油	需提前预制		251201	5.51元/斤	500克/斤			5.51元	—	姜葱花生油	100%	5.51元	32克	0.35元		
注↑：用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。																
	小葱	—	—	菜市场	251125	4.50元/斤	500克/斤		4.50元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94.4%	4.77元	98克	0.94元	
备注	以上原料可制作成品包子≥ 1600克，一共有生胚包子 64个，平均每个生重								22.8克	每个面剂 12.6克，每个馅料		10.2克	投料合计 1460克		11.20元	
	成品率≤ 109.6%，一共有蒸熟包子 64个，平均每个熟重								25.0克	平均每个包子成本		0.18元	每500克熟包子成本		3.50元	
备注	制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 27% 肉馅含盐量≤ 1.77%，蒸熟包子综合含盐量≤ 0.72% 1) 面皮料：将酵母粉放入碗中，加入白砂糖、清水搅匀，盖上碗盖发酵至液体体积增大(需15-25分钟)后倒入面粉内；面粉内再加入泡打粉、化猪油合成面团，放入盆中发酵；2) 馅料：将肉馅加入(配方)调料搅拌均匀即成，若使用注水肉馅(比如绞肉馅前用水泡洗猪肉)请减少配方用水量；3) 包制和醒发：按配方标准制作面剂、面皮，包制包子生胚，醒发(10-15分钟)后即可蒸制；4) 蒸制10分钟，关火焖10分钟即可。								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)		
									(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	0.144元	125克5个	0.88元	1.02元	3.40元	2.55元	2.04元								
	450圆餐盒	0.158元	200克8个	1.40元	1.56元	5.19元	3.90元	3.12元								
	600圆餐盒	0.233元	275克11个	1.93元	2.16元	7.20元	5.40元	4.32元								
	500长方盒	0.177元	225克9个	1.58元	1.75元	5.84元	4.38元	3.50元								
	650长方盒	0.197元	300克12个	2.10元	2.30元	7.66元	5.74元	4.59元								
	750长方盒	0.230元	200克8个	1.40元	1.63元	5.43元	4.08元	3.26元								

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。

小笼包原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品包子成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	中筋面粉	主料	1.55元	0.78元	22.1%
2	前夹猪肉末	配料	3.64元	1.82元	52.0%
3	酵母+皮冻+调料等	调料	1.81元	0.91元	25.9%
4	——	其它	——	——	——
合计			7.00元	3.50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：**前夹猪肉末**
 主要原料毛料名称：**去皮猪前腿肉/前夹**
 主料转制成品工艺：**猪肉馅料+包子皮料→包制蒸熟**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**1096克**
 成品率：**109.6%**

当前“鲜猪无皮前夹肉”进货价：**10.00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 (元/斤)	25g中号小 笼包成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	7.00元	2.96元	70%
2) 进货价下降至→	8.00元	3.14元	80%
3) 进货价下降至→	9.00元	3.32元	90%
4) 目前进货价→	10.00元	3.50元	100%
5) 进货价上涨至→	11.00元	3.68元	110%
6) 进货价上涨至→	12.00元	3.87元	120%
7) 进货价上涨至→	13.00元	4.05元	130%

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

不同规格餐盒的装菜数量与成本

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：27%

750毫升餐盒×装菜27%=200（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装200克·8个包子



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：米饭主食 菜名：熟重每个25克小笼包

外卖餐盒装菜容积使用率：27%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10月1日

类别	原料名称		制作1斤 合20个 成品包子需要食材		制作2斤 合40个 成品包子需要食材		制作5斤 合100个 成品包子需要食材		制作10斤 合200个 成品包子需要食材		制作15斤 合300个 成品包子需要食材		制作20斤 合400个 成品包子需要食材	
	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
面皮原料	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.32斤	162克	0.65斤	323克	1.62斤	808克	3.23斤	1616克	4.85斤	2423克	6.46斤	3231克
	清水	清水	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.71斤	356克	1.43斤	713克	2.14斤	1069克	2.85斤	1425克
	500g安琪低糖酵母粉	安琪酵母粉	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	46克	0.12斤	61克
	50g百钻双效泡打粉	净泡打粉	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.7克	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.04斤	20克	0.05斤	27克
	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	5kg香满园中筋面粉	做包子蘸面粉	0.01斤	5.2克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	104克
肉馅原料	去皮猪前腿肉/前夹	前夹猪肉末	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.91斤	455克	1.82斤	910克	2.73斤	1365克	3.64斤	1820克
	预制猪皮冻	猪皮冻搅成末	0.07斤	36克	0.15斤	73克	0.36斤	182克	0.73斤	364克	1.09斤	546克	1.46斤	728克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	41克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	10克	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	6.4克	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	26克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.01斤	5.4克	0.01斤	7.2克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.4克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	33克	0.09斤	44克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.01斤	4.5克	0.02斤	9.1克	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.14斤	68克	0.18斤	91克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	清水	清水	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.16斤	82克	0.33斤	164克	0.49斤	246克	0.66斤	328克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.19斤	93克	0.25斤	124克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.02斤	9.8克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	98克	0.30斤	148克	0.39斤	197克
	小葱	小葱葱花	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	154克	0.62斤	308克	0.92斤	461克	1.23斤	615克
合计投入净料数量→			0.90斤	452克	1.81斤	903克	4.52斤	2258克	9.03斤	4515克	13.55斤	6773克	18.06斤	9031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）→			110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%	110.7%

注：按面粉的重量添加0.5%的“安琪、馒头改良剂”，效果较好。



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。

