

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 拇指煎包

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

目 录

拇指煎包

工艺简介	… … … … …	…第3页
成本卡	… … … … …	…第5页
不同主料的进货单价与综合成本的变化	… … … … …	…第6页
外卖餐盒的装餐数量与图例	… … … … …	…第7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9页
-------------------	-----------	------

版权声明	… … … … …	…第11页
------	-----------	-------



拇指煎包试验工作图

【 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_20230221_104102



IMG_20230221_104103



IMG_20230221_104254



IMG_20230221_104439



IMG_20230221_104456



IMG_20230221_104740



IMG_20230221_105008



IMG_20230221_105713



IMG_20230221_105845



IMG_20230221_110302



IMG_20230221_110327



IMG_20230221_110339

拇指煎包



工艺简介:

- 1) 将拇指煎包放入平底煎锅，加清水后盖上锅盖大火烧开、改最小火焖煮7分钟；
- 2) 揭开锅盖，淋入调和油，煎至脱水及煎包底部焦黄即可出锅。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。

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: 拇指煎包

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年2月21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
主料	450g拇指煎包	鑫永悦	河南漯河	拼多多	251125	6.40元/袋	500克/袋	50个/袋	6.40元	冷冻半成品/含盐0.83%	拇指煎包	100%	6.40元	450克	5.76元
	230221测试: 450g拇指煎包1袋45个放入平底锅, 加清水265克; 盖上锅盖大火烧开、改最小火焖煮7分钟, 淋入调和油20克, 煎至脱水及煎包底焦黄; 出锅称重525克, 成熟率116%														
调料	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	265克	0.00元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	251125	43.99元/壶	5000毫升/壶	约926克/升	4.75元	注: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	20克	0.19元
备注	以上冷冻包子可做成成品煎包 \geq 525克, 成品率 116.7% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 \div 主、配、调料净料投料合计 \times 100%												煎包投料	450克	5.95元
	成品(全部原料)综合含盐量 \leq 0.71%												每500克成品菜成本		5.67元
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 50% 1) 将拇指煎包放入平底煎锅, 加清水后盖上锅盖大火烧开、改最小火焖煮7分钟; 2) 揭开锅盖, 淋入调和油, 煎至脱水及煎包底部焦黄即可出锅。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。							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	150克	1.70元	1.84元	6.15元	4.61元	3.69元							
450圆餐盒		0.158元	225克	2.55元	2.71元	9.03元	6.77元	5.42元							
600圆餐盒		0.233元	300克	3.40元	3.63元	12.11元	9.08元	7.27元							
500长方盒		0.177元	245克	2.78元	2.95元	9.84元	7.38元	5.91元							
650长方盒		0.197元	325克	3.68元	3.88元	12.93元	9.70元	7.76元							
750长方盒	0.230元	375克	4.25元	4.48元	14.93元	11.20元	8.96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。

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	拇指煎包	主料	10.97元	5.49元	96.8%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	清水+食用油	调料	0.36元	0.18元	3.2%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			11.33元	5.67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：**拇指煎包**
 主要原料毛料名称：**450g拇指煎包**
 主料转制成品工艺：**冷冻半成品煎包+水+油→煎熟**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**1167克**
 成品率：**116.7%**

当前“冷冻半成品煎包”进货价：**6.40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	冷冻煎包 进货价 (元/斤)	拇指煎包 成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元			0
1) 进货价下降至→	5.50元	4.90元	86%
2) 进货价下降至→	5.80元	5.15元	91%
3) 进货价下降至→	6.10元	5.41元	95%
4) 目前进货价→	6.40元	5.67元	100%
5) 进货价上涨至→	6.70元	5.92元	105%
6) 进货价上涨至→	7.00元	6.18元	109%
7) 进货价上涨至→	7.30元	6.44元	114%

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

不同规格餐盒的装餐数量（图例）

本菜品外卖餐盒装餐的容积使用率为：50%

300毫升餐盒×装餐50%=150（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装150克成品菜



450毫升餐盒×装餐50%=225（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装225克成品菜



600毫升餐盒×装餐50%=300（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装300克成品菜



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：50%

500毫升餐盒×装餐50%=245（克）



↑ 500毫升长方餐盒
盛装245克成品菜



650毫升餐盒×装餐50%=325（克）



↑ 650毫升长方餐盒
盛装325克成品菜



750毫升餐盒×装餐50%=375（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装375克成品菜



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: 面饭主食

菜名: 拇指煎包

外卖餐盒装菜容积使用率: 50%

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		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	装菜150克/盒共10盒		装菜225克/盒共10盒		装菜300克/盒共10盒		成品245克/盒共10盒		成品325克/盒共10盒		成品375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
主料	450g拇指煎包	拇指煎包	2.57斤	1286克	3.86斤	1929克	5.14斤	2571克	4.20斤	2100克	5.57斤	2786克	6.43斤	3214克
调料	清水	清水	1.51斤	757克	2.27斤	1136克	3.03斤	1514克	2.47斤	1237克	3.28斤	1640克	3.79斤	1893克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.11斤	57克	0.17斤	86克	0.23斤	114克	0.19斤	93克	0.25斤	124克	0.29斤	143克
合计投入冷冻煎包→			2.57斤	1286克	3.86斤	1929克	5.14斤	2571克	4.20斤	2100克	5.57斤	2786克	6.43斤	3214克
实际得到成品熟煎包→			3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克	4.90斤	2450克	6.50斤	3250克	7.50斤	3750克
成品率(成品数量÷净料数量)→			117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1500克	成品菜→	2250克	成品菜→	3000克	成品菜→	2450克	成品菜→	3250克	成品菜→	3750克
	300ml圆餐盒	成品菜150克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜225克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜300克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜245克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜325克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜375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



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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：面饭主食

菜名：拇指煎包

外卖餐盒装菜容积使用率：50%

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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	450g拇指煎包	拇指煎包	0.86斤	429克	1.71斤	857克	4.29斤	2143克	8.57斤	4286克	12.86斤	6429克	17.14斤	8571克
调料	清水	清水	0.50斤	252克	1.01斤	505克	2.52斤	1262克	5.05斤	2524克	7.57斤	3786克	10.10斤	5048克
	5L元宝大豆油	净大豆油	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
合计投入冷冻煎包→			0.86斤	429克	1.71斤	857克	4.29斤	2143克	8.57斤	4286克	12.86斤	6429克	17.14斤	8571克
实际得到成品熟煎包→			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）→			117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%	117%
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150克	可出品→	3.3盒	可出品→	6.7盒	可出品→	16.7盒	可出品→	33.3盒	可出品→	50.0盒	可出品→	66.7盒
	450ml圆餐盒	每盒装225克	可出品→	2.2盒	可出品→	4.4盒	可出品→	11.1盒	可出品→	22.2盒	可出品→	33.3盒	可出品→	44.4盒
	600ml圆餐盒	每盒装300克	可出品→	1.7盒	可出品→	3.3盒	可出品→	8.3盒	可出品→	16.7盒	可出品→	25.0盒	可出品→	33.3盒
	500ml长方餐盒	每盒装245克	可出品→	2.0盒	可出品→	4.1盒	可出品→	10.2盒	可出品→	20.4盒	可出品→	30.6盒	可出品→	40.8盒
	650ml长方餐盒	每盒装325克	可出品→	1.5盒	可出品→	3.1盒	可出品→	7.7盒	可出品→	15.4盒	可出品→	23.1盒	可出品→	30.8盒
	750ml长方餐盒	每盒装375克	可出品→	1.3盒	可出品→	2.7盒	可出品→	6.7盒	可出品→	13.3盒	可出品→	20.0盒	可出品→	26.7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。

