

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/粉面  
名称 番茄肉酱拌意面  
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	

# 番茄肉酱拌意面

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
750毫升餐盒的装面数量与图例	… … …	第6页

不同规格餐盒各盛装10份成品面的配方… …第7页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明 ... ..第9页





# 番茄肉酱拌意面



## 工艺简介:

- 1) 提前预制“番茄肉酱”加热备用;
- 2) 将圣女果/小番茄去蒂,切5毫米厚片装入碗中,喷上橄榄油,放入微波炉加热至熟备用;
- 3) 将意面煮熟装入盘中,周边摆上熟小番茄片,面条上面浇上热番茄肉酱、淋入豉油,撒上芝士粉即可出品。

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)

类别：面饭主食

菜名：番茄肉酱拌意面


出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2025年2月2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	意面/直面条	大厨保罗	辽宁大连	拼多多	250725	5.64元 /斤	500 克 /斤 3斤包邮	5.64元	——	意面/直面条	100%	5.64元	200克	2.26元	
	220709测试↑：意面条250克，开水下锅、小火焖煮10分钟，捞出冲凉沥水后625克，成熟率250%														
调料	爆汁圣女果	——	——	多多买菜	250725	2.89元 /斤	500 克 /斤	2.89元	去蒂圣女果	新鲜圣女果	95.0%	3.04元	50克	0.30元	
	5升压榨橄榄油	嘉禄坊	西班牙	拼多多	250130	60.20元 /壶	5000 毫升 /壶 约915 克/ 升	6.02元	注↑：食油应用中有损耗	净橄榄油	100%	6.02元	5.0克	0.06元	
	意式番茄肉酱	需提前预制			250801	11.78元 /斤	500 克 /斤	11.78元	——	意式番茄肉酱	100%	11.78元	100克	2.36元	
	注↑：成品含盐量4.18%，甜度0.68%，黑胡椒0.23%，味精1.36%，食油9.09%；详见/预制酱汁类/《意式番茄肉酱》成本卡。														
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	250725	64.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.72元	成品调料/含盐量15.5%	海天豉油	100%	5.72元	10克	0.11元	
	80g帕玛森芝士粉	卡夫	美国	拼多多	250725	10.00元 /瓶	80 克 /瓶	62.50元	成品调料/含盐量6.36%	帕玛森芝士粉	100%	62.50元	10克	1.25元	
备注	以上原料可制作成品菜≧ 675克，成品率 180.0% 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 375克 6.34元			
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.94%，含味精≤ 0.20%，黑胡椒≤ 0.03%，含豉油≤1.48%，含食油≤ 2.09%											每500克成品面成本 4.70元			
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 65%						餐盒规格	餐盒成本	实际装面	拌面成本	成本小计	不同毛利率的拌面售价（元/盒）		
		1）提前预制“番茄肉酱”加热备用； 2）将圣女果/小番茄去蒂，切5毫米厚片装入碗中，喷上橄榄油，放入微波炉加热至熟备用； 3）将意面煮熟装入盘中，周边摆上熟小番茄片，面条上面浇上热番茄肉酱、淋入豉油，撒上芝士粉即可出品。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						（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	0.220元	210克	1.97元	2.19元	7.31元	5.48元	4.39元
								450圆餐盒	0.229元	315克	2.96元	3.19元	10.63元	7.97元	6.38元
								600圆餐盒	0.416元	420克	3.95元	4.36元	14.54元	10.90元	8.72元
								500长方盒	0.220元	350克	3.29元	3.51元	11.69元	8.77元	7.02元
650长方盒								0.254元	455克	4.27元	4.53元	15.09元	11.32元	9.06元	
750长方盒	0.263元							525克	4.93元	5.20元	17.32元	12.99元	10.39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，对应的成品面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	意面/直面条	主料	3.34元	1.67元	35.6%
2	新鲜圣女果	配料	0.45元	0.23元	4.8%
3	番茄肉酱+芝士等	调料	5.60元	2.80元	59.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			9.40元	4.70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

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： 意面/直面条			
主要原料毛料名称： 意面/直面条			
主料转制成品工艺： 预制肉酱+煮熟意面→拌面			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1800克			
成品率： 180.0%			
当前“意面/直面条”进货价： 5.64元 /斤·500克			
如果主料进货价上涨或下降 其拌面成本将会有以下变化↓			
类 型	意面/直面 进货价	番茄肉酱 拌意面成本	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→	4.14元	4.25元	73%
2) 进货价下降至→	4.64元	4.40元	82%
3) 进货价下降至→	5.14元	4.55元	91%
4) 目前进货价→	5.64元	4.70元	100%
5) 进货价上涨至→	6.14元	4.85元	109%
6) 进货价上涨至→	6.64元	4.99元	118%
7) 进货价上涨至→	7.14元	5.14元	127%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系





# 不同规格餐盒的装面数量（图例）

本菜品外卖餐盒装面的容积使用率为：65%

$750\text{毫升餐盒} \times \text{装面}65\% = 485\text{（克）}$



↑ 750毫升长方餐盒  
装485克成品拌意面



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：番茄牛肉拌意面

外卖餐盒装菜容积使用率：65%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月2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210克/盒共10盒		装菜315克/盒共10盒		装菜420克/盒共10盒		装菜350克/盒共10盒		装菜455克/盒共10盒		装菜525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	意面/直面条	意面/直面条	1.24斤	622克	1.87斤	933克	2.49斤	1244克	2.07斤	1037克	2.70斤	1348克	3.11斤	1556克
调料	爆汁圣女果	新鲜圣女果	0.31斤	156克	0.47斤	233克	0.62斤	311克	0.52斤	259克	0.67斤	337克	0.78斤	389克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.03斤	16克	0.05斤	23克	0.06斤	31克	0.05斤	26克	0.07斤	34克	0.08斤	39克
	意式番茄肉酱	意式番茄肉酱	0.62斤	311克	0.93斤	467克	1.24斤	622克	1.04斤	519克	1.35斤	674克	1.56斤	778克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克	0.10斤	52克	0.13斤	67克	0.16斤	78克
	80g帕玛森芝士粉	帕玛森芝士粉	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克	0.10斤	52克	0.13斤	67克	0.16斤	78克
合计投入净料数量→			2.33斤	1167克	3.50斤	1750克	4.67斤	2333克	3.89斤	1944克	5.06斤	2528克	5.83斤	2917克
实际得到成品数量→			4.20斤	2100克	6.30斤	3150克	8.40斤	4200克	7.00斤	3500克	9.10斤	4550克	10.50斤	5250克
成品率（成品数量÷净料数量）→			180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	2100克	成品菜→	3150克	成品菜→	4200克	成品菜→	3500克	成品菜→	4550克	成品菜→	5250克
	300ml圆餐盒	成品菜210克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜315克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜420克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜350克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜455克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜525克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒





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：番茄牛肉拌意面                      外卖餐盒装菜容积使用率： 65%                      出品：满堂红菜品配方成本网                      菜品试验与制表： 2025年2月2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	意面/直面条	意面/直面条	0.30斤	148克	0.59斤	296克	1.48斤	741克	2.96斤	1481克	4.44斤	2222克	5.93斤	2963克
调料	爆汁圣女果	新鲜圣女果	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	185克	0.74斤	370克	1.11斤	556克	1.48斤	741克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.4克	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.11斤	56克	0.15斤	74克
	意式番茄肉酱	意式番茄肉酱	0.15斤	74克	0.30斤	148克	0.74斤	370克	1.48斤	741克	2.22斤	1111克	2.96斤	1481克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.22斤	111克	0.30斤	148克
	80g帕玛森芝士粉	帕玛森芝士粉	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.22斤	111克	0.30斤	148克
合计投入净料数量→			0.56斤	278克	1.11斤	556克	2.78斤	1389克	5.56斤	2778克	8.33斤	4167克	11.11斤	5556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）→			180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%
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210克	可出品→ 2.4盒		可出品→ 4.8盒		可出品→ 11.9盒		可出品→ 23.8盒		可出品→ 35.7盒		可出品→ 47.6盒	
	450ml圆餐盒	每盒装315克	可出品→ 1.6盒		可出品→ 3.2盒		可出品→ 7.9盒		可出品→ 15.9盒		可出品→ 23.8盒		可出品→ 31.7盒	
	600ml圆餐盒	每盒装420克	可出品→ 1.2盒		可出品→ 2.4盒		可出品→ 6.0盒		可出品→ 11.9盒		可出品→ 17.9盒		可出品→ 23.8盒	
	500ml长方餐盒	每盒装350克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.9盒		可出品→ 7.1盒		可出品→ 14.3盒		可出品→ 21.4盒		可出品→ 28.6盒	
	650ml长方餐盒	每盒装455克	可出品→ 1.1盒		可出品→ 2.2盒		可出品→ 5.5盒		可出品→ 11.0盒		可出品→ 16.5盒		可出品→ 22.0盒	
	750ml长方餐盒	每盒装525克	可出品→ 1.0盒		可出品→ 1.9盒		可出品→ 4.8盒		可出品→ 9.5盒		可出品→ 14.3盒		可出品→ 19.0盒	





## 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。

