

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/粉面
名称 番茄牛腩通心粉
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

番茄牛腩通心粉

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
不同规格餐盒的装面数量与图例	第6页

批量生产用配方：

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
------	--------	-----



番茄牛腩通心粉



工艺简介：

- 1) 提前将通心粉用清水浸泡、小火焖煮8分钟，捞出过凉水备用（也可以直接小火焖煮8分钟、再过凉水浸泡）；
- 2) 锅内下入预制家常番茄酱、预制炖牛腩及原汤；烧开后下入盐、味精、鸡精、胡椒粉调味；
- 3) 下入通心粉煮开，淋入姜葱油即可。

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：番茄牛腩通心粉 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2024年6月23日 食材进货询价更新： 2025年8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	预制清炖牛腩	需提前预制			250801	49.63元 /斤	500 克 /斤	生牛腩 26元 /斤	49.63元	——	预制清炖牛腩	100%	49.63元	100克	9.93元								
	注↑：解冻牛腩漂洗、沥水切小块，焯水沥水备用；加入清水+姜片+小葱+料酒+干尖椒+白胡椒粒清炖；成品率54.6%；详见/预制原料类/《预制清炖牛腩》成本卡																						
	预制清炖牛腩汤	需提前预制			250801	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元		——	预制牛腩汤	100%	0.00元	200克	0.00元								
	注↑：预制熟牛腩后约有1.5倍（熟熟质量）的原汤，成本已计入牛腩内，这里不计成本；成品不含盐；详见/预制原料类/《预制清炖牛腩》成本卡																						
	自制家常番茄酱	需提前预制			250801	4.17元 /斤	500 克 /斤	4.17元		自制/含盐量0.85%	家常番茄酱	100%	4.17元	170克	1.42元								
注↑：番茄酱含盐量≤1.31%；详见/预制原料类/《自制家常番茄酱》成本卡。																							
配料	通心粉	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	小火焖煮+清水浸泡	煮熟通心粉	327%	1.72元	250克	0.86元								
	240620测试↑：通心粉100克，清水浸泡3小时后捞出沥水184克，放入开水锅内小火焖煮5分钟捞出沥水327克，成熟率327%																						
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	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	3.0克	0.00元								
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000 克 /袋	4.40元		成品调料	味精	100%	4.40元	2.5克	0.02元								
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	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	2.5克	0.05元								
	自制姜葱花生油	需提前预制			250801	5.85元 /斤	500 克 /斤	5.85元		——	姜葱花生油	100%	5.85元	15克	0.18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。																						
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元 /袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	0.7克	0.07元								
备注	以上原料可制作成品菜≥				615克	，成品率		82.7%	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		744克	12.54元							
	成品汤含盐量≤				0.99%	，含味精≤		0.41%	，含鸡精≤		0.41%	，综合谷氨酸钠≤		0.61%	，胡椒粉≤		0.11%	，含食油≥		2.44%	每500克成品菜成本		10.19元
					制作工艺简介				餐盒容积使用率为：70%				餐盒规格	餐盒成本	实际装饭	炒饭成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价（元/盒）					
					1）提前将通心粉用清水浸泡、小火焖煮8分钟，捞出过凉水备用（也可以直接小火焖煮8分钟、再过凉水浸泡）； 2）锅内下入预制家常番茄酱、预制炖牛腩及原汤；烧开后下入盐、味精、鸡精、胡椒粉调味； 3）下入通心粉煮开，淋入姜葱油即可。 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	4.28元	4.50元	15.00元	11.25元	9.00元							
									450圆餐盒	0.229元	315克	6.42元	6.65元	22.17元	16.63元	13.30元							
									600圆餐盒	0.416元	420克	8.56元	8.98元	29.93元	22.44元	17.96元							
500长方盒									0.220元	350克	7.13元	7.35元	24.52元	18.39元	14.71元								
650长方盒	0.254元	455克	9.28元	9.53元					31.76元	23.82元	19.06元												
750长方盒	0.263元	525克	10.70元	10.97元	36.55元	27.41元	21.93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	预制清炖牛腩	主料	16.14元	8.07元	79.2%
2	煮熟通心粉	配料	1.40元	0.70元	6.9%
3	番茄酱+盐味精等	调料	2.84元	1.42元	13.9%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			20.39元	10.19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

猪肉原料的成本占比
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： 预制清炖牛腩			
主要原料毛料名称： 预制清炖牛腩			
主料转制成品工艺： 熟牛腩+通心粉→番茄牛腩通心粉			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 827克			
成品率： 82.7%			
当前“生牛腩”进货价： 26.40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	生牛腩 进货价	预制 炖牛腩成本	番茄牛腩 通心粉成本
涨跌幅度 2.00元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	24.40元	45.97元	9.60元
2) 目前进货价→	26.40元	49.63元	10.19元
3) 进货价上涨至→	28.40元	53.29元	10.79元
4) 进货价上涨至→	30.40元	56.96元	11.38元
5) 进货价上涨至→	32.40元	60.62元	11.98元
6) 进货价上涨至→	34.40元	64.28元	12.58元
7) 进货价上涨至→	36.40元	67.95元	13.17元

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：70%

$750\text{毫升餐盒} \times \text{装面}70\% = 525\text{（克）}$



↑ 750毫升长方餐盒
装525克成品通心粉



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：番茄牛腩通心粉

外卖餐盒装菜容积使用率：70%

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7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	预制清炖牛腩	预制清炖牛腩	0.68斤	341克	1.02斤	512克	1.37斤	683克	1.14斤	569克	1.48斤	740克	1.71斤	854克
	预制清炖牛腩汤	预制牛腩汤	1.37斤	683克	2.05斤	1024克	2.73斤	1366克	2.28斤	1138克	2.96斤	1480克	3.41斤	1707克
	自制家常番茄酱	家常番茄酱	1.16斤	580克	1.74斤	871克	2.32斤	1161克	1.93斤	967克	2.52斤	1258克	2.90斤	1451克
配料	通心粉	煮熟通心粉	1.71斤	854克	2.56斤	1280克	3.41斤	1707克	2.85斤	1423克	3.70斤	1850克	4.27斤	2134克
调料	500g长舟加碘盐	食盐	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	0.03斤	17克	0.04斤	22克	0.05斤	26克
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	8.5克	0.03斤	13克	0.03斤	17克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	0.04斤	21克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	8.5克	0.03斤	13克	0.03斤	17克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	0.04斤	21克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.10斤	51克	0.15斤	77克	0.20斤	102克	0.17斤	85克	0.22斤	111克	0.26斤	128克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	0.01斤	4.0克	0.01斤	5.2克	0.01斤	6.0克
合计投入净料数量→			5.08斤	2539克	7.62斤	3809克	10.16斤	5079克	8.46斤	4232克	11.00斤	5502克	12.70斤	6349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）→			82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%
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：番茄牛腩通心粉 外卖餐盒装菜容积使用率： 70% 出品：满堂红菜品配方成本网 食材进货询价更新： 2024年7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	预制清炖牛腩	预制清炖牛腩	0.16斤	81克	0.33斤	163克	0.81斤	407克	1.63斤	813克	2.44斤	1220克	3.25斤	1626克
	预制清炖牛腩汤	预制牛腩汤	0.33斤	163克	0.65斤	325克	1.63斤	813克	3.25斤	1626克	4.88斤	2439克	6.50斤	3252克
	自制家常番茄酱	家常番茄酱	0.28斤	138克	0.55斤	276克	1.38斤	691克	2.76斤	1382克	4.15斤	2073克	5.53斤	2764克
配料	通心粉	煮熟通心粉	0.41斤	203克	0.81斤	407克	2.03斤	1016克	4.07斤	2033克	6.10斤	3049克	8.13斤	4065克
调料	500g长舟加碘盐	食盐	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.9克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	37克	0.10斤	49克
	2kg莲花味精	味精	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
	900g厨师乐鸡精	鸡精	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
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	61克	0.24斤	122克	0.37斤	183克	0.49斤	244克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.7克	0.02斤	8.5克	0.02斤	11克
合计投入净料数量→			1.21斤	605克	2.42斤	1209克	6.05斤	3023克	12.09斤	6046克	18.14斤	9070克	24.19斤	12093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）→			82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%	82.7%
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。

