

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料
名称 预制土豆松
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

预制土豆松

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明第7页



预制土豆松



工艺简介:


- 1) 将大土豆去皮，放入清水内浸泡10-20分钟至土豆发硬；用“1毫米细丝”专用刨刀刨出土豆细丝，并用清水浸泡10分钟，漂洗3次，捞出沥干水分；
- 2) 锅内烧油至180℃，下入土豆细丝炸干水分，炸制酥脆（不宜炸变色太深），捞出沥油；土豆丝需分多次炸制；
- 3) 将保鲜盒内垫上吸油纸，放入炸好的土豆细丝（土豆松），盖上盖，常温可保存一周仍然会酥脆。
- 4) 土豆松适合制作“金丝鸡球”等炸菜品种；每千克大土豆，去皮刨丝、漂洗沥水后，可炸成品土豆松约240克。

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： 预制原料 菜名： 预制炸土豆松 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2025年5月5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	黄皮黄心土豆	——	内蒙古	小象超市	250725	1.50元 /斤	500 克 /斤 350-600 克/ 个	1.50元	去皮切片、漂洗沥水	去皮净土豆	84.1%	1.78元	407克	1.45元	
	250505测试↑：黄心大土豆2个484克，去皮后407克，刨1毫米细丝391克（浪费16克），泡洗沥水后332克；炸脆细丝后118克，成熟率24.4%，实耗炸油103克														
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注：食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.75元	103克	0.98元	
备注	以上原料可制作成品≧ 118克 ，成品率 23.1% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%											主料投料	510克	2.43元	
												每500克成品料成本 10.30元			
		制作工艺简介													
		1) 将大土豆去皮，放入清水内浸泡10-20分钟至土豆发硬；用“1毫米细丝”专用刨刀刨出土豆细丝，并用清水浸泡10分钟，漂洗3次，捞出沥干水分； 2) 锅内烧油至180℃，下入土豆细丝炸干水分，炸制酥脆（不宜炸变色太深），捞出沥油；土豆丝需分多次炸制； 3) 将保鲜盒内垫上吸油纸，放入炸好的土豆细丝（土豆松），盖上盖，常温可保存一周仍然会酥脆。 4) 土豆松适合制作“金丝鸡球”等炸菜品种；每千克大土豆，去皮刨丝、漂洗沥水后，可炸成品土豆松约240克。													
	注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。



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“10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	成品料成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	去皮净土豆	主料	12.30元	6.15元	59.7%
2	——	配料	——	——	——
3	大豆油	调料	8.29元	4.15元	40.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			20.60元	10.30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

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： 去皮净土豆			
主要原料毛料名称： 黄皮黄心土豆			
主料转制成品工艺： 土豆刨细丝+炸油→炸熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 231克			
成品率： 23.1%			
当前“黄心大土豆”进货价： 1.50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	黄心大土豆 进货价	预炸土豆松 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	0.90元	7.84元	60%
2) 进货价下降至→	1.10元	8.66元	73%
3) 进货价下降至→	1.30元	9.48元	87%
4) 目前进货价→	1.50元	10.30元	100%
5) 进货价上涨至→	1.70元	11.12元	113%
6) 进货价上涨至→	1.90元	11.94元	127%
7) 进货价上涨至→	2.10元	12.76元	140%
8) 进货价上涨至→	2.30元	13.58元	135%
9) 进货价上涨至→	2.50元	14.40元	132%
10) 进货价上涨至→	2.70元	15.22元	129%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制原料

菜名：预制炸土豆松

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年5月5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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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	黄皮黄心土豆	去皮净土豆	3.45斤	1725克	6.90斤	3449克	17.25斤	8623克	34.49斤	17246克	51.74斤	25869克	68.98斤	34492克
调料	5L元宝大豆油	大豆油	0.87斤	436克	1.75斤	873克	4.36斤	2182克	8.73斤	4364克	13.09斤	6547克	17.46斤	8729克
合计投入净料数量→			4.32斤	2161克	8.64斤	4322克	21.61斤	10805克	43.22斤	21610克	64.83斤	32415克	86.44斤	43220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）→			23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%	23.1%

- 1) 将大土豆去皮，放入清水内浸泡10-20分钟至土豆发硬；用“1毫米细丝”专用刨刀刨出土豆细丝，并用清水浸泡10分钟，漂洗3次，捞出沥干水分；
- 2) 锅内烧油至180℃，下入土豆细丝炸干水分，炸制酥脆（不宜炸变色太深），捞出沥油；土豆丝需分多次炸制；
- 3) 将保鲜盒内垫上吸油纸，放入炸好的土豆细丝（土豆松），盖上盖，常温可保存一周仍然会酥脆。
- 4) 土豆松适合制作“金丝鸡球”等炸菜品种；每千克大土豆，去皮刨丝、漂洗沥水后，可炸成品土豆松约240克。



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。

