

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/粉面
名称 黑椒牛柳意面
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	

黑椒牛柳意面

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



黑椒牛柳意面



工艺简介:

- 1) 锅内放食用油烧热，下入牛柳煸炒断生，捞出备用；
- 2) 锅留余油，下入蒜蓉煸炒；下入红椒条、洋葱条煸炒断生；下入煮好的面条，盐、味精炒拌均匀；下入牛肉条、黑椒酱翻炒均匀；沿锅边淋入蒸鱼豉油，翻炒均匀后出锅装盘。

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：黑椒牛柳炒意面 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期：2025年2月3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	调理牛肉条	胜欧	山东临沂	拼多多	250724	113.81元 /袋	2000 克 /袋	28.45元	半成品腌制牛柳	调理牛肉条	100%	28.45元	100克	5.69元	
	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%														
配料	大红椒/广红椒	——	——	批发配送	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤 平均100克/个	5.00元	去蒂切两头去籽筋切条	净红椒条	81%	6.21元	30克	0.37元	
	210701测试↑：大红广椒2个210克，去蒂切两头去籽筋留红椒皮169壳，净料率80.5%														
	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	1.20元 /斤	500 克 /斤	1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	50克	0.14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	20克	0.24元	
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	10克	0.11元	
	2.15kg李锦记黑椒酱	李锦记	广州	拼多多	250725	31.50元 /壶	2150 克 /壶 2壶起售包邮	7.33元	成品调料/含盐量4.53%	李锦记黑椒酱	100%	7.33元	30克	0.44元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	5.0克	0.01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/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	2.5克	0.02元	
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	5.0克	0.06元		
备注	以上原料可制作成品菜≥				717克	，成品率 158.5% 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		453克	9.33元		
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.97% ，含味精≤ 0.35% ，黑椒酱≤ 0.35% ，含豉油≤0.70% ，含食油≤ 2.79%											每500克成品菜成本		6.51元	
			制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 60%					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）锅内放食用油烧热，下入牛柳煸炒断生，捞出备用； 2）锅留余油，下入蒜蓉煸炒；下入红椒条、洋葱条煸炒断生；下入煮好的面条，盐、味精炒拌均匀；下入牛肉条、黑椒酱翻炒均匀；沿锅边淋入豉油，翻炒均匀后出锅装盘。					（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	180克	2.34元	2.56元	8.54元	6.40元	5.12元
								450圆餐盒	0.229元	270克	3.51元	3.74元	12.48元	9.36元	7.49元
								600圆餐盒	0.416元	360克	4.68元	5.10元	17.00元	12.75元	10.20元
								500长方盒	0.220元	300克	3.90元	4.12元	13.74元	10.31元	8.25元
								650长方盒	0.254元	390克	5.07元	5.33元	17.76元	13.32元	10.66元
750长方盒	0.263元	450克	5.86元	6.12元	20.40元	15.30元	12.24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	调理牛肉条	主料	7.93元	3.97元	61.0%
2	意面/直面条	配料1	3.15元	1.57元	24.2%
3	红椒条+洋葱	配料2	0.72元	0.36元	5.5%
4	油蒜蓉盐黑椒酱等	调料	1.22元	0.61元	9.4%
合计			13.01元	6.51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： 调理牛肉条			
主要原料毛料名称： 调理牛肉条			
主料转制成品工艺： 意面+牛柳+配料调料→炒熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1585克			
成品率： 158.5%			
当前“调理牛柳” 进货价： 28.45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	调理牛柳 进货价	黑椒牛柳 意面成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	25.45元	6.09元	89%
2) 进货价下降至→	26.45元	6.23元	93%
3) 进货价下降至→	27.45元	6.37元	96%
4) 目前进货价→	28.45元	6.51元	100%
5) 进货价上涨至→	29.45元	6.65元	104%
6) 进货价上涨至→	30.45元	6.79元	107%
7) 进货价上涨至→	31.45元	6.92元	111%

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

不同规格餐盒的装面数量（图例）

本菜品外卖餐盒装面的容积使用率为：60%

750毫升餐盒×装面60%=450（克）



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：黑椒牛柳炒意面

外卖餐盒装菜容积使用率： 60%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表： 2025年2月3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180克/盒共10盒		装菜270克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜300克/盒共10盒		装菜390克/盒共10盒		装菜450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	调理牛肉条	调理牛肉条	0.50斤	251克	0.75斤	376克	1.00斤	502克	0.84斤	418克	1.09斤	544克	1.25斤	627克
	意面/直面条	意面/直面条	1.00斤	502克	1.51斤	753克	2.01斤	1004克	1.67斤	837克	2.17斤	1087克	2.51斤	1255克
配料	大红椒/广红椒	净红椒条	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	151克	0.25斤	125克	0.33斤	163克	0.38斤	188克
	紫皮大洋葱	净洋葱丝	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	251克	0.42斤	209克	0.54斤	272克	0.63斤	314克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克	0.17斤	84克	0.22斤	109克	0.25斤	125克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克	0.08斤	42克	0.11斤	54克	0.13斤	63克
	2.15kg李锦记黑椒酱	李锦记黑椒酱	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	151克	0.25斤	125克	0.33斤	163克	0.38斤	188克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	25克	0.04斤	21克	0.05斤	27克	0.06斤	31克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	6.3克	0.02斤	9克	0.03斤	13克	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.03斤	16克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	25克	0.04斤	21克	0.05斤	27克	0.06斤	31克
合计投入净料数量→			2.27斤	1136克	3.41斤	1703克	4.54斤	2271克	3.79斤	1893克	4.92斤	2460克	5.68斤	2839克
实际得到成品数量→			3.60斤	1800克	5.40斤	2700克	7.20斤	3600克	6.00斤	3000克	7.80斤	3900克	9.00斤	4500克
成品率（成品数量÷净料数量）→			158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1800克	成品菜→	2700克	成品菜→	3600克	成品菜→	3000克	成品菜→	3900克	成品菜→	4500克
	300ml圆餐盒	成品菜180克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜270克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜300克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜390克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜450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：黑椒牛柳炒意面

外卖餐盒装菜容积使用率：60%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月3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	调理牛肉条	调理牛肉条	0.14斤	70克	0.28斤	139克	0.70斤	349克	1.39斤	697克	2.09斤	1046克	2.79斤	1394克
	意面/直面条	意面/直面条	0.28斤	139克	0.56斤	279克	1.39斤	697克	2.79斤	1394克	4.18斤	2091克	5.58斤	2788克
配料	大红椒/广红椒	净红椒条	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	209克	0.63斤	314克	0.84斤	418克
	紫皮大洋葱	净洋葱丝	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	174克	0.70斤	349克	1.05斤	523克	1.39斤	697克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	70克	0.28斤	139克	0.42斤	209克	0.56斤	279克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.01斤	7.0克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.21斤	105克	0.28斤	139克
	2.15kg李锦记黑椒酱	李锦记黑椒酱	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	209克	0.63斤	314克	0.84斤	418克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.10斤	52克	0.14斤	70克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.10斤	52克	0.14斤	70克
合计投入净料数量→			0.63斤	315克	1.26斤	631克	3.15斤	1577克	6.31斤	3154克	9.46斤	4732克	12.62斤	6309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）→			158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%
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180克	可出品→ 2.8盒		可出品→ 5.6盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 27.8盒		可出品→ 41.7盒		可出品→ 55.6盒	
	450ml圆餐盒	每盒装270克	可出品→ 1.9盒		可出品→ 3.7盒		可出品→ 9.3盒		可出品→ 18.5盒		可出品→ 27.8盒		可出品→ 37.0盒	
	600ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.8盒		可出品→ 6.9盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 27.8盒	
	500ml长方餐盒	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	
	650ml长方餐盒	每盒装390克	可出品→ 1.3盒		可出品→ 2.6盒		可出品→ 6.4盒		可出品→ 12.8盒		可出品→ 19.2盒		可出品→ 25.6盒	
	750ml长方餐盒	每盒装450克	可出品→ 1.1盒		可出品→ 2.2盒		可出品→ 5.6盒		可出品→ 11.1盒		可出品→ 16.7盒		可出品→ 22.2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。

