

菜品标准配方成本卡

类别 居家配方

名称 家庭版豆浆配方

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

家庭版豆浆配方

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

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7页

版权声明 ... 第8页



家庭版豆浆配方



①东北黄豆65克



②纯净水800克



③黄豆+水→浸泡
自动磨浆→煮熟



④成品豆浆
可添加白糖或木糖醇

家庭版豆浆配方

- 1) 提前（头天晚上）将干黄豆称好、洗净、控水后倒入豆浆机（破壁机）；
- 2) 将称好的纯净水也倒入豆浆机（破壁机），酱黄豆浸泡6-8小时；
- 3) 点开豆浆机（破壁机）制作豆浆程序，自动完成豆浆制作，完成后加入白糖即可。

注1：家庭版豆浆没有去除“豆渣”；泡黄豆用水是黄豆的12.3倍。

注2：为了照顾糖尿病人，可以将白砂糖替换为同等重量的“木糖醇”。

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：居家配方 菜名：家庭版豆浆 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年3月12日 食材进货询价更新： 2025年1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	东北黄豆	——	佳木斯	拼多多	241228	36.90元 /袋	5000	克 /袋	粒/斤	3.69元	——	干黄豆粒	100%	3.69元	65克	0.48元
	净水机制纯净水	——	自制	自制	241227	0.15元 /升	1000	克 /升		0.08元	净水机制纯净水	机制纯净水	100%	0.08元	800克	0.12元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500	克 /斤	50公斤/袋	3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	65克	0.47元
备注	以上全部原料可做豆浆≥			897克	，成品率 96.5%		，豆浆中黄豆含量 7.2%		，豆浆甜度 /糖含量 7.2%		投料合计		930克	1.07元		
	黄豆+清水（不含糖）可制作≥			832克	，成品率 89.5%		，制成后水分蒸发 33克		，蒸发比 10.5%		←豆浆机制作蒸发量小		每500克成品菜成本		0.60元	
	制作工艺简介															
	1）提前（头天晚上）将干黄豆称好、洗净、控水后倒入豆浆机（破壁机）； 2）将称好的纯净水也倒入豆浆机（破壁机），酱黄豆浸泡6-8小时； 3）点开豆浆机（破壁机）制作豆浆程序，自动完成豆浆制作，完成后加入白糖即可。 注1：家庭版豆浆没有去除“豆渣”；泡黄豆用水是黄豆的12.3倍。 注2：为了照顾糖尿病人，可以将白砂糖替换为同等重量的“木糖醇”。 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“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	干黄豆粒	主料	0.53元	0.27元	44.9%
2	机制纯净水	配料	0.13元	0.07元	11.2%
3	白砂糖	调料	0.52元	0.26元	43.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.19元	0.60元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 干黄豆粒			
主要原料毛料名称： 东北黄豆			
主料转制成品工艺： 黄豆+纯净水+白砂糖→煮成豆浆			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			965克
			成品率： 96.5%
当前“东北黄豆”进货价： 3.69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	东北黄豆 进货价	家庭版 豆浆成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.79元	0.53元	76%
2) 进货价下降至→	3.09元	0.55元	84%
3) 进货价下降至→	3.39元	0.57元	92%
4) 目前进货价→	3.69元	0.60元	100%
5) 进货价上涨至→	3.99元	0.62元	108%
6) 进货价上涨至→	4.29元	0.64元	116%
7) 进货价上涨至→	4.59元	0.66元	124%

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

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：居家配方

菜名：家庭版豆浆

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

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	东北黄豆	干黄豆粒	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
	净水机制纯净水	机制纯净水	0.89斤	446克	1.78斤	892克	4.46斤	2230克	8.92斤	4459克	13.38斤	6689克	17.84斤	8919克
	散装白砂糖	白砂糖	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
合计投入净料数量→			1.04斤	518克	2.07斤	1037克	5.18斤	2592克	10.37斤	5184克	15.55斤	7776克	20.74斤	10368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）→			96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%	96.5%
1）提前（头天晚上）将干黄豆称好、洗净、控水后倒入豆浆机（破壁机）； 2）将称好的纯净水也倒入豆浆机（破壁机），酱黄豆浸泡6-8小时； 3）点开豆浆机（破壁机）制作豆浆程序，自动完成豆浆制作，完成后加入白糖即可。 注1：家庭版豆浆没有去除“豆渣”；泡黄豆用水是黄豆的12.3倍。 注2：为了照顾糖尿病人，可以将白砂糖替换为同等重量的“木糖醇”。														



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。

