

菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 商用机制馄饨皮-1

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

商用机制馄饨皮-1

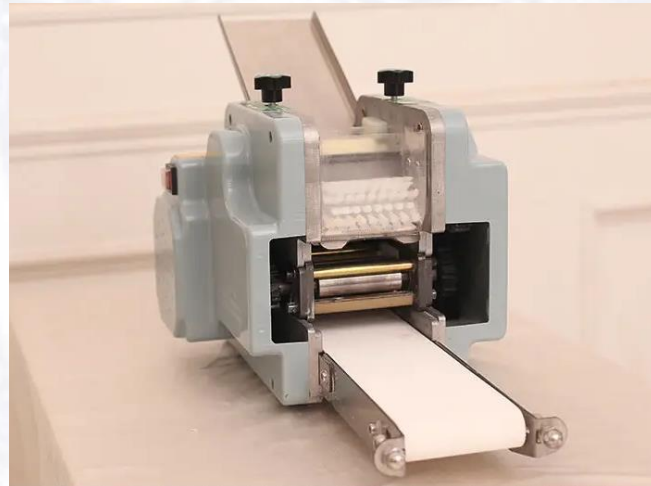
工艺简介	… … … … …	…第3页
成本卡	… … … … …	…第4页
不同主料的进货单价与综合成本的变化	… …	…第5页

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6页

版权声明	… … … … …	…第7页
------	-----------	------



商用机制馄饨皮-1



工艺简介：

方法1：

①将清水分成两份，其中一份是开水；

②将面粉、食用碱和饺子皮改良剂倒入和面机搅拌均匀，将淀粉撒在表面，将全部开水浇淋在淀粉上面、搅拌2分钟；再分2次加入剩余清水，搅拌10-15分钟，加盖醒面20分钟；

③取出面团放在压（揉）面机内反复压成厚片，在面片上撒上淀粉（扑粉、防粘黏），再压成（厚约0.5毫米）薄面片；

④摆放折叠整齐后切成需要的尺寸大小。

方法2：将面粉、淀粉、食用碱和饺子皮改良剂倒入和面机搅拌均匀，分3次加入清水…；和面、醒面、压面流程同上。

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：商用机制馄饨皮-1 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2023年3月23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	5KG高筋特精面粉	淘小生	河南商丘	拼多多	241228	22.24元 /袋	5000	克 /袋	2.22元	——	高筋面粉	100%	2.22元	900克	4.00元					
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000	克 /袋	2.98元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.98元	100克	0.60元					
配料	食用纯碱	——	河南	拼多多	241227	7.62元 /袋	2500	克 /袋 1袋起售包邮	1.52元	成品调料	食用纯碱	100%	1.52元	2.0克	0.01元					
	饺子皮改良剂	——	河南郑州	拼多多	241227	30.50元 /袋	1000	克 /袋 1袋起售包邮	15.25元	成品调料	饺子皮改良剂	100%	15.25元	6.0克	0.18元					
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500	克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	400克	0.00元					
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000	克 /袋	2.98元	压面皮防粘黏用扑粉	压面扑面用淀粉	100%	2.98元	50克	0.30元					
备注	以上原料可制作成品菜≧				1443克	，成品率		99.0%	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		1458克	5.09元				
	可制作4克皮≤				361张	，5克皮≤		289张	，8克皮≤		180张	10克皮≤		144张	，馄饨皮含水量≤		27.43%	每500克成品皮成本		1.76元
				制作工艺简介																
				方法2：将面粉、淀粉、食用碱和饺子皮改良剂倒入和面机搅拌均匀，分3次加入清水…；和面、醒面、压面流程同上。																
	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。

馄饨皮原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品馄饨皮成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	高筋面粉	主料	2.77元	1.39元	78.7%
2	玉米淀粉	主料	0.41元	0.21元	11.7%
3	碱+改良剂+水	配料	0.34元	0.17元	9.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			3.52元	1.76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
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： 高筋面粉			
主要原料毛料名称： 5KG高筋特精面粉			
主料转制成品工艺： 面粉+淀粉+水等→机制馄饨皮			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 990克			
成品率： 99.0%			
当前“高筋面粉”进货价： 2.22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	高筋面粉 进货价	机制馄饨 面皮成本	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→	1.62元	1.39元	73%
2) 进货价下降至→	1.82元	1.51元	82%
3) 进货价下降至→	2.02元	1.64元	91%
4) 目前进货价→	2.22元	1.76元	100%
5) 进货价上涨至→	2.42元	1.89元	109%
6) 进货价上涨至→	2.62元	2.01元	118%
7) 进货价上涨至→	2.82元	2.14元	127%

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

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：面饭主食

菜名：商用机制馄饨皮-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10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	馄饨皮需要食材		馄饨皮需要食材		馄饨皮需要食材		馄饨皮需要食材		馄饨皮需要食材		馄饨皮需要食材	
			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	5KG高筋特精面粉	高筋面粉	0.62斤	312克	1.25斤	624克	3.12斤	1559克	6.24斤	3118克	9.35斤	4676克	12.47斤	6235克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.35斤	173克	0.69斤	346克	1.04斤	520克	1.39斤	693克
配料	红三角食用纯碱	食用纯碱	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.4克	0.01斤	3.5克	0.01斤	6.9克	0.02斤	10克	0.03斤	14克
	饺子皮改良剂	饺子皮改良剂	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	42克
	清水	清水	0.28斤	139克	0.55斤	277克	1.39斤	693克	2.77斤	1386克	4.16斤	2078克	5.54斤	2771克
	25kg大成玉米淀粉	压面扑面用淀粉	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.17斤	87克	0.35斤	173克	0.52斤	260克	0.69斤	346克
合计投入净料数量→			1.01斤	505克	2.02斤	1010克	5.05斤	2525克	10.10斤	5051克	15.15斤	7576克	20.20斤	10101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）→			99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%
出品数量	面皮名称	每张皮重量	成品皮→	500克	成品皮→	1000克	成品皮→	2500克	成品皮→	5000克	成品皮→	7500克	成品皮→	10000克
	馄饨皮-1	4.0克	可制作→	125张	可制作→	250张	可制作→	625张	可制作→	1250张	可制作→	1875张	可制作→	2500张
	馄饨皮-2	5.0克	可制作→	100张	可制作→	200张	可制作→	500张	可制作→	1000张	可制作→	1500张	可制作→	2000张
	馄饨皮-3	6.0克	可制作→	83张	可制作→	167张	可制作→	417张	可制作→	833张	可制作→	1250张	可制作→	1667张
	馄饨皮-4	8.0克	可制作→	63张	可制作→	125张	可制作→	313张	可制作→	625张	可制作→	938张	可制作→	1250张
	馄饨皮-5	9.0克	可制作→	56张	可制作→	111张	可制作→	278张	可制作→	556张	可制作→	833张	可制作→	1111张
	馄饨皮-6	10克	可制作→	50张	可制作→	100张	可制作→	250张	可制作→	500张	可制作→	750张	可制作→	1000张
方法1：①将清水分成两份，其中一份是开水；②将面粉、食用碱和饺子皮改良剂倒入和面机搅拌均匀，将淀粉撒在表面，将全部开水浇淋在淀粉上面、搅拌2分钟；再分2次加入剩余清水，搅拌10-15分钟，加盖醒面20分钟；③取出面团放在压（揉）面机内反复压成厚片，在面片上撒上淀粉（扑粉、防粘黏），再压成（厚约0.5毫米）薄面片；④摆放折叠整齐后切成需要的尺寸大小。														
方法2：将面粉、淀粉、食用碱和饺子皮改良剂倒入和面机搅拌均匀，分3次加入清水…；和面、醒面、压面流程同上。														



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。

