

菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 拇指煎包

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

拇指煎包试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG_20230221_104102



IMG_20230221_104103



IMG_20230221_104254



IMG_20230221_104439



IMG_20230221_104456



IMG_20230221_104740



IMG_20230221_105008



IMG_20230221_105713



IMG_20230221_105845



IMG_20230221_110302



IMG_20230221_110327



IMG_20230221_110339

拇指煎包



工艺简介:

- 1) 将拇指煎包放入平底煎锅，加清水后盖上锅盖大火烧开、改最小火焖煮7分钟；
- 2) 揭开锅盖，淋入调和油，煎至脱水及煎包底部焦黄即可出锅。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。

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: 拇指煎包

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年2月21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 | 450g拇指煎包 | 鑫永悦 | 河南漯河 | 拼多多 | 241228 | 5.10元/袋 | 500 克/袋 50 个/袋 | | 5.10元 | 冷冻半成品/含盐0.83% | 拇指煎包 | 100% | 5.10元 | 450克 | 4.59元 | |
| | 230221测试: 450g拇指煎包1袋45个放入平底锅, 加清水265克; 盖上锅盖大火烧开、改最小火焖煮7分钟, 淋入调和油20克, 煎至脱水及煎包底焦黄; 出锅称重525克, 成熟率116% | | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 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 | 265克 | 0.00元 | |
| | 5L元宝大豆油 | 元宝 | 青岛 | 美团优选 | 241227 | 48.99元/壶 | 5000 毫升/壶 约926 克/升 | | 5.29元 | 注: 食油应用中有损耗 | 净大豆油 | 100% | 5.29元 | 20克 | 0.21元 | |
| 备注 | 以上冷冻包子可做成成品煎包 \geq 525克, 成品率 116.7% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 \div 主、配、调料净料投料合计 \times 100% | | | | | | | | | | | 煎包投料 | 450克 | 4.80元 | | |
| | 成品(全部原料)综合含盐量 \leq 0.71% | | | | | | | | | | | 每500克成品菜成本 | | | 4.57元 | |
| |  | 制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 50% | | | | | | | 餐盒规格 | 餐盒成本 | 实际装菜 | 菜品成本 | 成本小计 | 不同毛利率的菜品售价(元/盒) | | |
| | | 1) 将拇指煎包放入平底煎锅, 加清水后盖上锅盖大火烧开、改最小火焖煮7分钟; 2) 揭开锅盖, 淋入调和油, 煎至脱水及煎包底部焦黄即可出锅。 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80% | 毛利率70% | 毛利率60% |
| 300圆餐盒 | | | | | | | | | 0.240元 | 150克 | 1.37元 | 1.61元 | 8.06元 | 5.37元 | 4.03元 | |
| 450圆餐盒 | | | | | | | | | 0.249元 | 225克 | 2.06元 | 2.31元 | 11.54元 | 7.69元 | 5.77元 | |
| 600圆餐盒 | | | | | | | | | 0.416元 | 300克 | 2.74元 | 3.16元 | 15.80元 | 10.53元 | 7.90元 | |
| 500长方盒 | | | | | | | | | 0.240元 | 245克 | 2.24元 | 2.48元 | 12.40元 | 8.27元 | 6.20元 | |
| 650长方盒 | 0.274元 | | | | | | | | 325克 | 2.97元 | 3.25元 | 16.23元 | 10.82元 | 8.12元 | | |
| 750长方盒 | 0.283元 | 375克 | 3.43元 | 3.71元 | 18.56元 | 12.38元 | 9.28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，主要来源于线上海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 | 拇指煎包 | 主料 | 8.74元 | 4.37元 | 95.6% |
| 2 | —— | 配料 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 3 | 清水+食用油 | 调料 | 0.40元 | 0.20元 | 4.4% |
| 4 | —— | 其它 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 合计 | | | 9.15元 | 4.57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： 拇指煎包 | | | |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------------|
| 主要原料毛料名称： 450g拇指煎包 | | | |
| 主料转制成品工艺： 冷冻半成品煎包+水+油→煎熟 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： | | | 1167克 |
| | | | 成品率： 116.7% |
| 当前“冷冻半成品煎包”进货价： 5.10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 | 冷冻煎包 进货价 | 拇指煎包 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→ | 4.20元 | 3.80元 | 82% |
| 2) 进货价下降至→ | 4.50元 | 4.06元 | 88% |
| 3) 进货价下降至→ | 4.80元 | 4.32元 | 94% |
| 4) 目前进货价→ | 5.10元 | 4.57元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 5.40元 | 4.83元 | 106% |
| 6) 进货价上涨至→ | 5.70元 | 5.09元 | 112% |
| 7) 进货价上涨至→ | 6.00元 | 5.34元 | 118% |

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

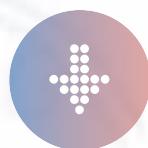
不同规格餐盒的装餐数量（图例）

本菜品外卖餐盒装餐的容积使用率为：50%

300毫升餐盒×装餐50%=150（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装150克成品菜



450毫升餐盒×装餐50%=225（克）



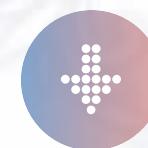
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装225克成品菜



600毫升餐盒×装餐50%=300（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装300克成品菜



不同规格餐盒的装餐数量（图例）

本菜品外卖餐盒装餐的容积使用率为：50%

500毫升餐盒×装餐50%=245（克）



↑ 500毫升长方餐盒
盛装245克成品菜



650毫升餐盒×装餐50%=325（克）



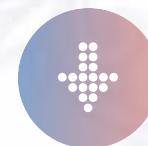
↑ 650毫升长方餐盒
盛装325克成品菜



750毫升餐盒×装餐50%=375（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装375克成品菜



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: 拇指煎包

外卖餐盒装菜容积使用率: 50%

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 | | | 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150克/盒共10盒 | | 装菜225克/盒共10盒 | | 装菜300克/盒共10盒 | | 成品245克/盒共10盒 | | 成品325克/盒共10盒 | | 成品375克/盒共10盒 | |
| | | | 投料数量 | 换算 |
| 主料 | 450g拇指煎包 | 拇指煎包 | 2.57斤 | 1286克 | 3.86斤 | 1929克 | 5.14斤 | 2571克 | 4.20斤 | 2100克 | 5.57斤 | 2786克 | 6.43斤 | 3214克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 清水 | 清水 | 1.51斤 | 757克 | 2.27斤 | 1136克 | 3.03斤 | 1514克 | 2.47斤 | 1237克 | 3.28斤 | 1640克 | 3.79斤 | 1893克 |
| | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 0.11斤 | 57克 | 0.17斤 | 86克 | 0.23斤 | 114克 | 0.19斤 | 93克 | 0.25斤 | 124克 | 0.29斤 | 143克 |
| 合计投入冷冻煎包→ | | | 2.57斤 | 1286克 | 3.86斤 | 1929克 | 5.14斤 | 2571克 | 4.20斤 | 2100克 | 5.57斤 | 2786克 | 6.43斤 | 3214克 |
| 实际得到成品熟煎包→ | | | 3.00斤 | 1500克 | 4.50斤 | 2250克 | 6.00斤 | 3000克 | 4.90斤 | 2450克 | 6.50斤 | 3250克 | 7.50斤 | 3750克 |
| 成品率(成品数量÷净料数量)→ | | | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% |
| 出品数量 | 使用餐盒规格 | 实际装菜质量 | 成品菜→ | 1500克 | 成品菜→ | 2250克 | 成品菜→ | 3000克 | 成品菜→ | 2450克 | 成品菜→ | 3250克 | 成品菜→ | 3750克 |
| | 300ml圆餐盒 | 成品菜150克 | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 450ml圆餐盒 | 成品菜225克 | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 600ml圆餐盒 | 成品菜300克 | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 500ml长方餐盒 | 成品菜245克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— |
| | 650ml长方餐盒 | 成品菜325克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— |
| | 750ml长方餐盒 | 成品菜375克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 |

➤ 了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com)
快速了解配方信息, 可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com
m.mth517777.com



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：拇指煎包

外卖餐盒装菜容积使用率：50%

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 | 450g拇指煎包 | 拇指煎包 | 0.86斤 | 429克 | 1.71斤 | 857克 | 4.29斤 | 2143克 | 8.57斤 | 4286克 | 12.86斤 | 6429克 | 17.14斤 | 8571克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 清水 | 清水 | 0.50斤 | 252克 | 1.01斤 | 505克 | 2.52斤 | 1262克 | 5.05斤 | 2524克 | 7.57斤 | 3786克 | 10.10斤 | 5048克 |
| | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 0.04斤 | 19克 | 0.08斤 | 38克 | 0.19斤 | 95克 | 0.38斤 | 190克 | 0.57斤 | 286克 | 0.76斤 | 381克 |
| 合计投入冷冻煎包→ | | | 0.86斤 | 429克 | 1.71斤 | 857克 | 4.29斤 | 2143克 | 8.57斤 | 4286克 | 12.86斤 | 6429克 | 17.14斤 | 8571克 |
| 实际得到成品熟煎包→ | | | 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）→ | | | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% | 117% |
| 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150克 | 可出品→ | 3.3盒 | 可出品→ | 6.7盒 | 可出品→ | 16.7盒 | 可出品→ | 33.3盒 | 可出品→ | 50.0盒 | 可出品→ | 66.7盒 |
| | 450ml圆餐盒 | 每盒装225克 | 可出品→ | 2.2盒 | 可出品→ | 4.4盒 | 可出品→ | 11.1盒 | 可出品→ | 22.2盒 | 可出品→ | 33.3盒 | 可出品→ | 44.4盒 |
| | 600ml圆餐盒 | 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 |
| | 500ml长方餐盒 | 每盒装245克 | 可出品→ | 2.0盒 | 可出品→ | 4.1盒 | 可出品→ | 10.2盒 | 可出品→ | 20.4盒 | 可出品→ | 30.6盒 | 可出品→ | 40.8盒 |
| | 650ml长方餐盒 | 每盒装325克 | 可出品→ | 1.5盒 | 可出品→ | 3.1盒 | 可出品→ | 7.7盒 | 可出品→ | 15.4盒 | 可出品→ | 23.1盒 | 可出品→ | 30.8盒 |
| | 750ml长方餐盒 | 每盒装375克 | 可出品→ | 1.3盒 | 可出品→ | 2.7盒 | 可出品→ | 6.7盒 | 可出品→ | 13.3盒 | 可出品→ | 20.0盒 | 可出品→ | 26.7盒 |

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com)
快速了解配方信息，可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



扫码登录手机网站

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。

