

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 主食/其它

**名称** 商用锅贴面皮-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](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 商用锅贴面皮-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



# 商用锅贴面皮-1试验工作图



## 工艺简介:

- 1) 中筋面粉加猪油、加开水后拌匀;
- 2) 再加入冷水、食盐、饺子皮改良剂,揉成面团后盖起来醒面10分钟;
- 3) 继续反复搓揉光滑(可用揉面机),取出面团装入保鲜袋静置20分钟备用;
- 4) 取出面团用压面机压制面皮,折叠面皮时撒上淀粉防止粘连。

**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: 商用锅贴面皮-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年10月17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
1	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	241228	22.90元/袋	5000克/袋	中筋, 1袋包邮	<b>2.29元</b>	中筋面粉/蛋白质≤11%	中筋面粉	100%	2.29元	500克	2.29元
2	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	52.00元/桶	2500克/桶	1桶起售包邮	10.40元	成品化猪油	成品化猪油	100%	10.40元	10克	0.21元
3	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	滚烫的开水	100%	0.00元	140克	0.00元
4	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元/袋	500克/袋	60袋/件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	1.0克	0.00元
5	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	常温清水	100%	0.00元	90克	0.00元
6	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	3.5克	0.11元
7	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	45克	0.27元
以上原料可制作成品面皮≧ <b>782克</b> , 成品率 <b>99.0%</b> 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													<b>投料合计 790克</b>	<b>2.87元</b>	
成品(全部原料)综合含盐量≤ <b>0.43%</b> , 含猪油≤ <b>1.28%</b> , 含水量≤ <b>29.43%</b> , 饺子皮改良剂含量≤ <b>0.45%</b> , 含面粉≤ <b>63.97%</b>													<b>每500克成品面皮成本 1.84元</b>		
备注	<b>制作工艺简介</b>														
	1) 中筋面粉加猪油、加开水后拌匀; 2) 再加入冷水、食盐、饺子皮改良剂, 揉成面团后盖起来醒面10分钟; 3) 继续反复搓揉光滑(可用揉面机), 取出面团装入保鲜袋静置20分钟备用; 4) 取出面团用压面机压制面皮, 折叠面皮时撒上淀粉防止粘连。														
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。

#### 锅贴面皮原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品锅贴皮成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	中筋面粉	主料	2.93元	1.46元	79.7%
2	成品化猪油	主料	0.27元	0.13元	7.2%
3	盐+改良剂+水	配料	0.48元	0.24元	13.1%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			3.68元	1.84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：**中筋面粉**  
 主要原料毛料名称：**5kg香满园中筋面粉**  
 主料转制成品工艺：**面粉+开水+清水及调料→拌匀压面皮**  
 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“中筋面粉”进货价：**2.29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	中筋面粉 进货价 (元/斤)	自制锅贴 面皮成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>0.10元</b>			0
1) 进货价下降至→	1.99元	1.65元	87%
2) 进货价下降至→	2.09元	1.71元	91%
3) 进货价下降至→	2.19元	1.77元	96%
4) 目前进货价→	<b>2.29元</b>	<b>1.84元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	2.39元	1.90元	104%
6) 进货价上涨至→	2.49元	1.97元	109%
7) 进货价上涨至→	2.59元	2.03元	113%

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：面饭主食

菜名：商用锅贴面皮-1

外卖餐盒装菜容积使用率：0%

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	成品面皮需要食材											
			投料数量	换算										
1	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.64斤	320克	1.28斤	640克	3.20斤	1599克	6.40斤	3199克	9.60斤	4798克	12.79斤	6397克
2	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.01斤	6.4克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.19斤	96克	0.26斤	128克
3	清水	滚烫的开水	0.18斤	90克	0.36斤	179克	0.90斤	448克	1.79斤	896克	2.69斤	1343克	3.58斤	1791克
4	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.2克	0.01斤	6.4克	0.02斤	10克	0.03斤	13克
5	清水	常温清水	0.12斤	58克	0.23斤	115克	0.58斤	288克	1.15斤	576克	1.73斤	864克	2.30斤	1151克
6	饺子皮改良剂	饺子皮改良剂	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
7	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	144克	0.58斤	288克	0.86斤	432克	1.15斤	576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
	锅贴面皮-1	10.0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
	锅贴面皮-2	12.0克	可制作→	42张	可制作→	83张	可制作→	208张	可制作→	417张	可制作→	625张	可制作→	833张
	锅贴面皮-3	14.0克	可制作→	36张	可制作→	71张	可制作→	179张	可制作→	357张	可制作→	536张	可制作→	714张
	锅贴面皮-4	15.0克	可制作→	33张	可制作→	67张	可制作→	167张	可制作→	333张	可制作→	500张	可制作→	667张
	锅贴面皮-5	16.0克	可制作→	31张	可制作→	63张	可制作→	156张	可制作→	313张	可制作→	469张	可制作→	625张
	锅贴面皮-6	18.0克	可制作→	28张	可制作→	56张	可制作→	139张	可制作→	278张	可制作→	417张	可制作→	556张

- 1) 中筋面粉加猪油、加开水后拌匀；
- 2) 再加入冷水、食盐、饺子皮改良剂，揉成面团后盖起来醒面10分钟；
- 3) 继续反复搓揉光滑（可用揉面机），取出面团装入保鲜袋静置20分钟备用；
- 4) 取出面团用压面机压制面皮，折叠面皮时撒上淀粉防止粘连。

➤ 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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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。

