

菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 商用饺子面皮-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

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

商用饺子面皮-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
------	-----------	------



商用饺子面皮-1 工艺简介



①和面



②压面片至光滑，装袋密封



③面片冷藏2小时



④取出压饺子皮

工艺简介：

- 1) 将面粉倒入和面机；
- 2) 调制调料水：盆内放入食盐、食用碱、清水，搅拌均匀；
- 3) 打开和面机，一点一点的将调料水倒入面粉内；和面至5分钟即可以取出面团，用揉面机（压面机）压制表面光滑，按2斤左右用塑料袋密封装好，放入保鲜盒、进保鲜柜冷藏2个小时；
- 4) 取出面团反复压至光滑面片，放置案板上，两面撒上浮面；再切成“一刀宽”放入塑料袋密封、保鲜；
- 5) 出皮时再取出面片，放在饺子皮机内压皮（重量9克、直径8厘米，中间凸、周边薄）。

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)

类别：面饭主食 菜名：商用饺子面皮-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年10月21日

食材进货询价更新：2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	五得利七星雪晶小麦粉	五得利	河北邯郸	拼多多	241228	45.40元 /袋	10000 克 /袋 蛋白质含量≥12%	2.27元	面条/饺子皮/汤包皮	五得利高筋面粉	100%	2.27元	5000克	22.70元
2	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	20克	0.03元
3	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	5.0克	0.02元
4	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	2540克	0.00元
备注	以上原料可制作成品菜≧				7565克		，成品率 100.0% 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 7565克		22.75元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.26% ，含碱量≤ 0.07% ，含水量≤ 33.58% ，含面粉 66.09%											每500克成品菜成本 1.50元		
	制作工艺简介													
	1) 将面粉倒入和面机； 2) 调制调料水：盆内放入食盐、食用碱、清水，搅拌均匀； 3) 打开和面机，一点一点的将调料水倒入面粉内；和面至5分钟即可以取出面团，用揉面机（压面机）压制表面光滑，按2斤左右用塑料袋密封装好，放入保鲜盒、进保鲜柜冷藏2个小时； 4) 取出面团反复压至光滑面片，放置案板上，两面撒上浮面；再切成“一刀宽”放入塑料袋密封、保鲜； 5) 出皮时再取出面片，放在饺子皮机内压皮（重量9克、直径8厘米，中间凸、周边薄）。 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。

饺子面皮原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品馄饨皮成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	五得利高筋面粉	主料	3.00元	1.50元	99.8%
2	食盐	主料	0.00元	0.00元	0.13%
3	碱+水	配料	0.00元	0.00元	0.07%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.00%
合计			3.01元	1.50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： 五得利高筋面粉			
主要原料毛料名称： 五得利七星雪晶小麦粉			
主料转制成品工艺： 面粉+盐碱水→和面、压皮			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 0克			
成品率： 0.0%			
当前“五得利高筋面粉”进货价： 2.27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	自制饺子 面皮成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.10元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.97元	1.31元	87%
2) 进货价下降至→	2.07元	1.37元	91%
3) 进货价下降至→	2.17元	1.44元	96%
4) 目前进货价→	2.27元	1.50元	100%
5) 进货价上涨至→	2.37元	1.57元	104%
6) 进货价上涨至→	2.47元	1.64元	109%
7) 进货价上涨至→	2.57元	1.70元	113%

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：商用饺子面皮-1

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7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		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材		成品面皮需要食材	
			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
1	五得利七星雪晶小麦粉	五得利高筋面粉	0.66斤	330克	1.32斤	661克	3.30斤	1652克	6.61斤	3305克	9.91斤	4957克	13.22斤	6609克
2	500g长舟加碘盐	食盐	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.04斤	20克	0.05斤	26克
3	红三角食用纯碱	食用纯碱	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.01斤	5.0克	0.01斤	6.6克
4	清水	清水	0.34斤	168克	0.67斤	336克	1.68斤	839克	3.36斤	1679克	5.04斤	2518克	6.72斤	3358克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
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	
	商用饺子面皮-1	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	
	商用饺子面皮-2	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	
	商用饺子面皮-3	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	
	商用饺子面皮-4	11.0克	可制作→ 45张		可制作→ 91张		可制作→ 227张		可制作→ 455张		可制作→ 682张		可制作→ 909张	
	商用饺子面皮-5	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	
	商用饺子面皮-6	13.0克	可制作→ 38张		可制作→ 77张		可制作→ 192张		可制作→ 385张		可制作→ 577张		可制作→ 769张	

- 1) 将面粉倒入和面机；
- 2) 调制调料水：盆内放入食盐、食用碱、清水，搅拌均匀；
- 3) 打开和面机，一点一点的将调料水倒入面粉内；和面至5分钟即可以取出面团，用揉面机（压面机）压制表面光滑，按2斤左右用塑料袋密封装好，放入保鲜盒、进保鲜柜冷藏2个小时；
- 4) 取出面团反复压至光滑面片，放置案板上，两面撒上浮面；再切成“一刀宽”放入塑料袋密封、保鲜；
- 5) 出皮时再取出面片，放在饺子皮机内压皮（重量9克、直径8厘米，中间凸、周边薄）。



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。

