菜品标准配方成本卡

类 别 主食/其它

名 称 商用水晶虾饺皮-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 MANTANGHONG 菜品配方成本网

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

版权所有
侵权必究

目 录

商用水晶虾饺皮-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

版权所有
侵权必究

商用水晶虾饺皮-1

工艺简介：

1）将澄面和玉米淀粉、食盐倒入和面机内搅拌均匀；
2）按配方标准倒入开水，食用油搅拌和面10分钟，醒面10分钟；
3）在案板上撒上扑粉，手工揉踹面团，盖上保鲜膜即可随取随用。

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。

版权所有
侵权必究

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：**商用水晶虾饺皮-1　出品：满堂红菜品配方成本网 **制作：**杨巍 **日期：** 2023年4月2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	澄面澄粉小麦淀粉	京水湾	湖北荆门	拼多多	241227	9.69元 /袋	1350 克 /袋 3袋起售包邮	3.59元	成品调料	澄粉小麦淀粉	100%	3.59元	600克	4.31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	60克	0.36元
配料	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	6.0克	0.01元
	清水/开水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开/开水	100%	0.00元	480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	12克	0.13元
扑粉														
	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

以上原料可制成品虾饺皮≧ **1208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 1208克** **5.10元**

可制作10克皮≤ **121张** ，12克皮≤ **101张** ，15克皮≤ **81张** 18克皮≤ **67张** ，虾饺皮含水量≤ **39.74%**　**每500克成品皮成本 2.11元**

备注

制作工艺简介

1）将澄面和玉米淀粉、食用盐倒入和面机内搅拌均匀；
2）按配方标准倒入开水，食用油搅拌和面10分钟，醒面10分钟；
3）在案板上撒上扑粉，手工揉踹面团，盖上保鲜膜即可随取随用。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

➢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 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 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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。

食材原料分类 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	澄粉小麦淀粉	**主料**	3.57元	1.78元	84.5%
2	玉米淀粉	**主料**	0.30元	0.15元	7.0%
3	碱+改良剂+水	**配料**	0.36元	0.18元	8.5%
4	——	**其它**	0.00元	0.00元	0.0%
合计			**4.22元**	**2.11元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

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

扫码登录手机网站

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： **澄粉小麦淀粉**
主要原料毛料名称： **澄面澄粉小麦淀粉**
主料转制成品工艺： **面粉+淀粉+水等→水晶虾饺皮**
每千克投料合计经加工后可得到成品： **1000克**
成品率： **100.0%**

当前“澄粉/小麦淀粉”进货价： **3.59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 涨降幅度 **0.20元**	小麦淀粉进货价 (元/斤)	水晶虾饺皮面皮成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0
1）进货价下降至→	2.99元	1.81元	83%
2）进货价下降至→	3.19元	1.91元	89%
3）进货价下降至→	3.39元	2.01元	94%
4）目前进货价→	**3.59元**	**2.11元**	**100%**
5）进货价上涨至→	3.79元	2.21元	106%
6）进货价上涨至→	3.99元	2.31元	111%
7）进货价上涨至→	4.19元	2.41元	117%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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：商用水晶虾饺皮-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 虾饺皮需要食材		制作2斤 虾饺皮需要食材		制作5斤 虾饺皮需要食材		制作10斤 虾饺皮需要食材		制作15斤 虾饺皮需要食材		制作20斤 虾饺皮需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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	澄面澄粉小麦淀粉	澄粉小麦淀粉	0.50斤	248克	0.99斤	497克	2.48斤	1242克	4.97斤	2483克	7.45斤	3725克	9.93斤	4967克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	124克	0.50斤	248克	0.75斤	373克	0.99斤	497克
配料	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.07斤	37克	0.10斤	50克
	清水/开水	清水烧开/开水	0.40斤	199克	0.79斤	397克	1.99斤	993克	3.97斤	1987克	5.96斤	2980克	7.95斤	3974克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	99克
扑粉														
	25kg大成玉米淀粉	压面扑面用淀粉	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	103克	0.41斤	207克	0.62斤	310克	0.83斤	414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
	水晶饺子皮-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
	水晶饺子皮-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
	水晶饺子皮-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
	水晶饺子皮-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
	水晶饺子皮-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
	水晶饺子皮-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）将澄面和玉米淀粉、食用盐倒入和面机内搅拌均匀；
2）按配方标准倒入开水，食用油搅拌和面10分钟，醒面10分钟；
3）在案板上撒上扑粉，手工揉踹面团，盖上保鲜膜即可随取随用。

➢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 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 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。