

菜品标准配方成本卡

类别 主食/其它

名称 商用手工汤包皮-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

商用手工汤包皮-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



商用手工汤包皮-1



工艺简介：

和面方法：

- 1) 盆内放入高筋面粉、加入土豆淀粉混合均匀；
- 2) 准备凉水、加入食盐搅匀后分多次加入混合面粉中，边加水、边搅拌；
- 3) 揉成面团后、盖上盖松弛10分钟；
- 4) 取出面团用力揉制“面光”，用保鲜膜包裹后放置“醒面”1小时即可使用。

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。



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：商用汤包面皮-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年10月1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高筋特精面粉	淘小生	河南商丘	拼多多	241228	22.24元 /袋	5000 克 /袋 蛋白质含量≥12%	2.22元	面条/饺子皮/汤包皮	高筋面粉	100%	2.22元	450克	2.00元
2	土豆淀粉	金龙瑞兽	贵阳	拼多多	241227	25.24元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	5.05元	成品调料	土豆淀粉	100%	5.05元	50克	0.50元
3	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	5.0克	0.01元
4	50℃温热水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	50℃温热水	100%	0.00元	270克	0.00元
备注	以上原料可制作成品菜≥				775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	775克	2.51元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.63%											每500克成品菜成本		1.62元
			制作工艺简介											
和面方法： 1）盆内放入高筋面粉、加入土豆淀粉混合均匀； 2）准备凉水、加入食盐搅匀后分多次加入混合面粉中，边加水、边搅拌； 3）揉成面团后、盖上盖松弛10分钟； 4）取出面团用力揉制“面光”，用保鲜膜包裹后放置“醒面”1小时即可使用。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法；15克的汤包面皮包上50克的馅心；水烧开后大气蒸12分钟；														

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。

汤包皮原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品汤包皮成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	高筋面粉	主料	2.58元	1.29元	79.6%
2	土豆淀粉	主料	0.65元	0.33元	20.1%
3	食盐+水	配料	0.01元	0.00元	0.3%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			3.24元	1.62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： 高筋面粉+土豆淀粉+盐→和面团压面皮
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“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	手工汤包 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	1.27元	73%
2) 进货价下降至→	1.82元	1.39元	82%
3) 进货价下降至→	2.02元	1.51元	91%
4) 目前进货价→	2.22元	1.62元	100%
5) 进货价上涨至→	2.42元	1.74元	109%
6) 进货价上涨至→	2.62元	1.85元	118%
7) 进货价上涨至→	2.82元	1.97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-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：商用汤包面皮-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	汤包面皮需要食材		汤包面皮需要食材		汤包面皮需要食材		汤包面皮需要食材		汤包面皮需要食材		汤包面皮需要食材	
			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	5KG高筋特精面粉	高筋面粉	0.58斤	290克	1.16斤	581克	2.90斤	1452克	5.81斤	2903克	8.71斤	4355克	11.61斤	5806克
2	土豆淀粉	土豆淀粉	0.06斤	32克	0.13斤	65克	0.32斤	161克	0.65斤	323克	0.97斤	484克	1.29斤	645克
3	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.2克	0.01斤	6.5克	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.10斤	48克	0.13斤	65克
4	50℃温热水	50℃温热水	0.35斤	174克	0.70斤	348克	1.74斤	871克	3.48斤	1742克	5.23斤	2613克	6.97斤	3484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	
	汤包皮-1	12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	
	汤包皮-2	13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	
	汤包皮-3	14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	
	汤包皮-4	15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	
	汤包皮-5	16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	
	汤包皮-6	18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	

和面方法：

1）盆内放入高筋面粉、加入土豆淀粉混合均匀；

2）准备凉水、加入食盐搅匀后分多次加入混合面粉中，边加水、边搅拌；

3）揉成面团后、盖上盖松弛10分钟；

4）取出面团用力揉制“面光”，用保鲜膜包裹后放置“醒面”1小时即可使用。



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。

