

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/米饭

名称 黄萝卜蒸饭

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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

黄萝卜蒸饭

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

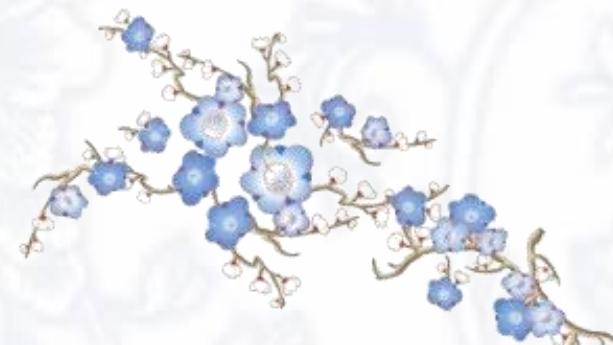
批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份成品饭的配方……第6页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



黄萝卜蒸饭



工艺简介:

- 1) 隔水蒸饭: 将免洗大米放入蒸盘、加入清水, 放入蒸锅 (蒸柜、电饭煲);
- 2) 将黄萝卜去皮洗净, 切成长 1.5×1.5 厘米见方的粒状, 与大米同蒸即可。

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: 米饭主食 菜名: 黄萝卜蒸饭

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年5月23日

食材进货询价更新: 2026年3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	盘锦蟹田粳米	盘珠	辽宁盘锦	拼多多	260228	103.3元/袋	20000 克/袋 40斤/袋起售包邮	2.58元	——	盘锦蟹田粳米	100%	2.58元	300克	1.55元		
	201021测试: 大米300克, 清水漂洗、沥水后366克; 倒入电饭煲, 加清水470克, 选超快煮模式(30分钟), 取出蒸熟米饭稍凉称重687克, 成品率229% 191224测试: 将免洗大米200克、清水803克放入大碗内; 电饭煲内加清水, 将装米大碗放在电饭煲蒸架上, 隔水蒸40分钟, 蒸熟的米饭458克, 成品率229%															
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	470克	0.00元		
	黄胡萝卜	——	山西	拼多多	260301	2.50元/斤	500 克/斤 100-200克/个	2.50元	去皮漂洗切滚刀块	黄萝卜滚刀块	78%	3.21元	60克	0.38元		
230218测试: 菜场4元1斤购孝感黄萝卜5根677克, 去皮后529克, 净料率78%; 切滚刀块炖熟后沥水放凉称重452克, 成熟率66.7%																
以上原料可制作成品炒饭≥ 725克, 成品率 87.3% 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 830克		1.93元		
以上大米+胡萝卜可制作米饭≥ 725克, 生大米+萝卜蒸煮熟饭成品率 241.7%, 煮米饭后水分蒸发 105克, 蒸发比 12.65%												每500克成品菜成本		1.33元		
备注	制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 45%								餐盒规格	餐盒成本	实际装饭	炒饭成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价 (元/盒)		
	 <p>1) 隔水蒸饭: 将免洗大米放入蒸盘、加入清水, 放入蒸锅(蒸柜、电饭煲); 2) 将黄萝卜去皮洗净, 切成长1.5×1.5厘米见方的粒状, 与大米同蒸即可。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>								(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+菜品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%
									300圆餐盒	0.144元	135克	0.36元	0.50元	1.68元	1.26元	1.01元
									450圆餐盒	0.158元	200克	0.53元	0.69元	2.30元	1.73元	1.38元
									600圆餐盒	0.233元	270克	0.72元	0.95元	3.18元	2.38元	1.91元
									500长方盒	0.177元	225克	0.60元	0.78元	2.59元	1.94元	1.55元
									650长方盒	0.197元	290克	0.77元	0.97元	3.23元	2.43元	1.94元
750长方盒									0.230元	335克	0.89元	1.12元	3.75元	2.81元	2.25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，对应的成品饭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。

米饭原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品米饭成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	盘锦蟹田粳米	主料	2.14元	1.07元	80.1%
2	黄萝卜滚刀块	配料	0.53元	0.27元	19.9%
3	清水	调料	0.00元	0.00元	0.0%
4	——	其它	——	——	——
合计			2.67元	1.33元	100%

原料进货价更新：2026年3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：**盘锦蟹田粳米**
 主要原料毛料名称：**盘锦蟹田粳米**
 主料转制成品工艺：**大米+清水→煮蒸米饭**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**873克**
 成品率：**87.3%**

当前“粳米”进货价：**2.58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	粳米进货价 (元/斤)	黄萝卜蒸饭成本 (元/斤)	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.20元			0
1) 进货价下降至→	1.98元	1.09元	77%
2) 进货价下降至→	2.18元	1.17元	85%
3) 进货价下降至→	2.38元	1.25元	92%
4) 目前进货价→	2.58元	1.33元	100%
5) 进货价上涨至→	2.78元	1.42元	108%
6) 进货价上涨至→	2.98元	1.50元	115%
7) 进货价上涨至→	3.18元	1.58元	123%

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



登录满堂红商城

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: 米饭主食

菜名: 黄萝卜蒸饭

外卖餐盒装菜容积使用率: 45%

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		300ml圆餐盒 装菜135克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜200克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜270克/盒共10盒		500ml长方餐盒 装菜225克/盒共10盒		650ml长方餐盒 装菜290克/盒共10盒		750ml长方餐盒 装菜335克/盒共10盒		
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	盘锦蟹田粳米	盘锦蟹田粳米	1.12斤	559克	1.66斤	828克	2.23斤	1117克	1.86斤	931克	2.40斤	1200克	2.77斤	1386克
调料	清水	清水	1.75斤	875克	2.59斤	1297克	3.50斤	1750克	2.92斤	1459克	3.76斤	1880克	4.34斤	2172克
	黄(胡)萝卜	黄萝卜滚刀块	0.22斤	112克	0.33斤	166克	0.45斤	223克	0.37斤	186克	0.48斤	240克	0.55斤	277克
合计投入净料数量→			3.09斤	1546克	4.58斤	2290克	6.18斤	3091克	5.15斤	2576克	6.64斤	3320克	7.67斤	3835克
实际得到成品数量→			2.70斤	1350克	4.00斤	2000克	5.40斤	2700克	4.50斤	2250克	5.80斤	2900克	6.70斤	3350克
成品率(成品数量÷净料数量)→			87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1350克	成品菜→	2000克	成品菜→	2700克	成品菜→	2250克	成品菜→	2900克	成品菜→	3350克
	300ml圆餐盒	成品菜135克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜200克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜270克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜225克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜290克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜335克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10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：米饭主食

菜名：黄萝卜蒸饭

外卖餐盒装菜容积使用率：45%

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		
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	盘锦蟹田粳米	盘锦蟹田粳米	0.41斤	207克	0.83斤	414克	2.07斤	1034克	4.14斤	2069克	6.21斤
调料	清水	清水	0.65斤	324克	1.30斤	648克	3.24斤	1621克	6.48斤	3241克	9.72斤	4862克	12.97斤	6483克
	黄（胡）萝卜	黄萝卜滚刀块	0.08斤	41克	0.17斤	83克	0.41斤	207克	0.83斤	414克	1.24斤	621克	1.66斤	828克
合计投入净料数量→			1.14斤	572克	2.29斤	1145克	5.72斤	2862克	11.45斤	5724克	17.17斤	8586克	22.90斤	11448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）→			87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%	87.3%
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135克	可出品→	3.7盒	可出品→	7.4盒	可出品→	18.5盒	可出品→	37.0盒	可出品→	55.6盒	可出品→	74.1盒
	450ml圆餐盒	每盒装200克	可出品→	2.5盒	可出品→	5.0盒	可出品→	12.5盒	可出品→	25.0盒	可出品→	37.5盒	可出品→	50.0盒
	600ml圆餐盒	每盒装270克	可出品→	1.9盒	可出品→	3.7盒	可出品→	9.3盒	可出品→	18.5盒	可出品→	27.8盒	可出品→	37.0盒
	500ml长方餐盒	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
	650ml长方餐盒	每盒装290克	可出品→	1.7盒	可出品→	3.4盒	可出品→	8.6盒	可出品→	17.2盒	可出品→	25.9盒	可出品→	34.5盒
	750ml长方餐盒	每盒装335克	可出品→	1.5盒	可出品→	3.0盒	可出品→	7.5盒	可出品→	14.9盒	可出品→	22.4盒	可出品→	29.9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



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。

