

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 番茄汆圆汤

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

番茄汆圆汤试验工作图

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



IMG_20200930_162502



IMG_20200930_164002



IMG_20200930_164017



IMG_20200930_164029



IMG_20200930_164745



IMG_20200930_164951



IMG_20200930_165103



IMG_20200930_165123



IMG_20200930_165149



IMG_20200930_165201

番茄汆圆汤



工艺简介：

将预制番茄汤汁、汆圆按不同容量比率放入锅内加热装盒即成。

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: 汤类菜品 菜名: 番茄汆圆汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年9月30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	预制汆汤猪肉圆		需提前预制		250101	0.24元/个	12.5 克/个 每市斤40个	每个0.24元	成品含盐量≤1.19%	汆汤猪肉圆	100%	0.237元	100克	1.90元	
	注↑: 以上详见/预制原料类/《预制汆汤猪肉圆》成本卡														
	番茄汤汁		需提前预制		250101	1.83元/斤	500 克/斤	1.83元	自制/含盐≤0.85%	番茄汤汁	100%	1.83元	380克	1.39元	
注↑: 详见/预制酱汤类/《番茄汤汁》成本卡; 汤汁含盐量≤0.85%、含味精≤0.56%、含食油≤2.0%															
备注	以上原料可制作成品汤质量≥ 480克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品汤质量 ÷ 主配调料净料投料合计 × 100%											投料合计	480克	3.29元	
	成品汤含盐量≤ 0.92%, 含味精≤ 0.44%, 含食油≤ 1.58%											每500克成品汤成本		3.42元	
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80%						餐盒规格	餐盒成本	实际装汤	汤品成本	成本小计	不同毛利率的汤品售价(元/盒)		
		餐盒规格	汆圆成本	番茄汤汁成本	汤成本小计	(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+汤品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%		
		300ml圆餐盒	4个0.95元	190克0.70元	240克1.64元	300圆餐盒	0.240元	240克	1.64元	1.88元	9.42元	6.28元	4.71元		
450ml圆餐盒		6个1.42元	285克1.04元	360克2.47元	450圆餐盒	0.249元	360克	2.47元	2.71元	13.57元	9.05元	6.79元			
600ml圆餐盒		8个1.90元	380克1.39元	480克3.29元	600圆餐盒	0.416元	480克	3.29元	3.70元	18.52元	12.35元	9.26元			
注: 将预制番茄汤汁、汆圆按不同容量比率放入锅内加热装盒即成;						---	---	---	---	---	---	---			
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						---	---	---	---	---	---	---			

常用计算式及说明:

原料净料率 = (摘洗后的)净菜原料质量 ÷ (未摘洗的)菜品原料毛料质量 × 100%; 净料(成本)单价 = 原料毛料(采购)单价 ÷ 净料率;

菜品成本 = 主料成本 + 配料成本 + 调料成本; 外卖菜品成本小计 = 菜品成本 + 餐盒成本(餐盒是盛菜专用一次性耗品,可计入成本;而打包装袋、一次性筷勺餐巾纸拟可计入“管理费用”中);

关于燃料: 菜品成本中一般不含“燃料”,企业财务应将燃料计入到“管理费用”中; 外卖餐盒装菜容积使用率(容积率) = 实际装菜质量 ÷ 餐盒容积 × 100%;

菜品售价 = 外卖菜品成本小计 ÷ (1 - 内扣毛利率) × 100%; 内扣毛利率: 指餐饮企业菜品销售毛利率计算方式(详见专项说明或上网查询);

内扣毛利率 = (菜品售价 - 外卖菜品成本小计) ÷ 菜品售价 × 100%; 外卖菜品成本小计 = 菜品售价 × (1 - 内扣毛利率)。

➤ 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**
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**

www.mth517777.com

m.mth517777.com

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——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。

汤品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品汤成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	氽汤猪肉圆	主料	3.95元	1.98元	57.7%
2	——	配料	——	——	——
3	番茄汤汁	调料	2.90元	1.45元	42.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			6.85元	3.42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：**氽汤猪肉圆**
 主要原料毛料名称：**去皮猪前腿肉/前夹(做肉馅用)**
 主料转制成品工艺：**预制氽圆+番茄汤汁→煮汤**
 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“去皮猪前腿肉/前夹”进货价：**13.00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	猪腿肉/前夹 进货价 (元/斤)	预制氽汤 肉圆成本 (元/斤)	番茄氽圆 汤成本 (元/斤)
涨跌幅度 1.00元			
1) 进货价下降至→	10.00元	7.52元	3.02元
2) 进货价下降至→	11.00元	8.18元	3.15元
3) 进货价下降至→	12.00元	8.83元	3.29元
4) 目前进货价→	13.00元	9.49元	3.42元
5) 进货价上涨至→	14.00元	10.14元	3.56元
6) 进货价上涨至→	15.00元	10.80元	3.70元
7) 进货价上涨至→	16.00元	11.45元	3.83元

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站

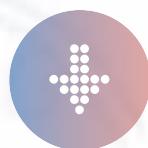
不同规格餐盒的装汤数量（图例）

本菜品外卖餐盒装汤的容积使用率为：80%

300毫升餐盒 × 装汤80% = 240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品菜



450毫升餐盒 × 装汤80% = 360（克）



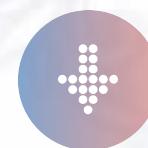
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品菜



600毫升餐盒 × 装汤80% = 480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品菜



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：汤类菜品

菜名：番茄余圆汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

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240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10盒		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒		
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	预制余汤猪肉圆	余汤猪肉圆	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克						
	番茄汤汁	番茄汤汁	3.80斤	1900克	5.70斤	2850克	7.60斤	3800克						
合计投入净料数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克						
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克						
成品率（成品数量÷净料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%						
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→	2400克	成品汤→	3600克	成品汤→	4800克						
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10盒	——	——	——	——						
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——						
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10盒						
	500ml长方餐盒	——	——	——	——	——	——	——						
	650ml长方餐盒	——	——	——	——	——	——	——						
	750ml长方餐盒	——	——	——	——	——	——							

➤ 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） 按实际制作成品汤（整数）数量编制的原料净料配方

类别：汤类菜品

菜名：番茄余圆汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

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

类别	原料名称		制作1斤 成品汤需要食材		制作2斤 成品汤需要食材		制作5斤 成品汤需要食材		制作10斤 成品汤需要食材		制作15斤 成品汤需要食材		制作20斤 成品汤需要食材	
	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	预制余汤猪肉圆	余汤猪肉圆	0.21斤	104克	0.42斤	208克	1.04斤	521克	2.08斤	1042克	3.13斤	1563克	4.17斤	2083克
	番茄汤汁	番茄汤汁	0.79斤	396克	1.58斤	792克	3.96斤	1979克	7.92斤	3958克	11.88斤	5938克	15.83斤	7917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	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→	500克	成品汤→	1000克	成品汤→	2500克	成品汤→	5000克	成品汤→	7500克	成品汤→	10000克
	300ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→	2.1盒	可出品→	4.2盒	可出品→	10.4盒	可出品→	20.8盒	可出品→	31.3盒	可出品→	41.7盒
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→	1.4盒	可出品→	2.8盒	可出品→	6.9盒	可出品→	13.9盒	可出品→	20.8盒	可出品→	27.8盒
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→	1.0盒	可出品→	2.1盒	可出品→	5.2盒	可出品→	10.4盒	可出品→	15.6盒	可出品→	20.8盒
	500ml长方餐盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	750ml长方餐盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——

➤ 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



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。

