

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食/米饭
名称 酱油炒饭
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 | ✓ |



| 序号 | 《配方成本卡》成本数据更新说明 | | |
|----|-----------------|-------------------|--------------|
| | 类别 | 免费浏览 | 会员浏览 |
| 1 | 手机网站 | 不定期更新成本 | 不定期更新成本 |
| 2 | 电脑网站 | 不定期更新成本 | 3/6/9/12月份更新 |
| 3 | 微信商城 | 购买PDF电子版《成本卡》每月更新 | |

目 录

酱油炒饭

| | | |
|-------------------|-----------|------|
| 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 |
| 不同规格餐盒的装饭数量与图例 | … … … | …第6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8页 |
| 适用中央厨房批量生产的不同投料配方 | … … … | …第9页 |

| | | |
|------|-----------|-------|
| 版权声明 | … … … … … | …第10页 |
|------|-----------|-------|



酱油炒饭



工艺简介：

- 1) 将炒饭用的“隔夜剩米饭”用炒勺抖散；
- 2) 在抖散的米饭中加入老抽、美极鲜酱油、食盐、鸡精拌匀；再加入生鸡蛋黄拌匀（蛋清打散备用）；
- 3) 锅内放自制炒菜油，下入拌匀的米饭炒至蛋液凝固，下入蛋清液拌匀、再次翻炒至蛋液凝固、米粒松散；
- 4) 撒入胡椒粉、葱花翻炒即可出锅装餐。

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：酱油炒饭

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年11月10日

食材进货询价更新：2025年8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 | 辽玉水晶米 | 辽玉 | 辽宁沈阳 | 拼多多 | 250725 | 25.80元 /袋 | 5000 | 克 /袋 | 1袋起售包邮 | 2.58元 | 大米洗沥、加水蒸熟 | 五常大米蒸饭 | 248% | 1.04元 | 500克 | 1.04元 | |
| | 211106测试↑：大米450克，泡洗沥水后524克，开水下锅煮8分钟后沥去米汤1135克，电饭煲蒸1小时后取出称重1117克，成熟率248%。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 配料 | 洋鸡蛋8.5个/斤 | —— | 本地 | 蛋品批发 | 250724 | 4.30元 /斤 | 500 | 克 /斤 = 0.51 元/ 个 | 4.30元 | 去掉蛋壳，留蛋液 | 去壳鸡蛋液 | 84.8% | 5.07元 | 150克 | 1.52元 | | |
| | 200909测试↑：3个鸡蛋171克，剥壳留蛋液149克，净料率87.1%；鸡蛋液炒熟前后的质量变化较小，即149克鸡蛋液→炒熟150克，油耗13.3克。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 201020测试↑：4个鸡蛋228克，剥壳留蛋液188克，净料率82.5%；综合平均84.8%[(87.1%+82.5%)÷2]。150克鸡蛋液相当于 3.0个有壳鸡蛋 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 自制家常炒菜油 | 需提前预制 | | | 250801 | 6.37元 /斤 | 500 | 克 /斤 | 6.37元 | —— | 自制家常炒菜油 | 100% | 6.37元 | 35克 | 0.45元 | | |
| | 注↑：以上“炒菜油”由豆油+菜油+猪油+生姜+香菜+洋葱+大葱混合炼制而成，详见/预制油料类/《自制家常炒菜油》成本卡 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 白沙洲 | 250725 | 0.70元 /袋 | 500 | 克 /袋 | 60 袋/ 件 | 0.70元 | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐 | 100% | 0.70元 | 2.5克 | 0.00元 | |
| | 900g厨师乐鸡精 | 厨师乐 | 武汉 | 批发市场 | 250725 | 19.70元 /袋 | 900 | 克 /袋 | 10袋/箱批发 | 10.94元 | 含味精40%/含盐38% | 鸡精 | 100% | 10.94元 | 2.5克 | 0.05元 | |
| | 4.9L海天草菇老抽 | 海天 | 佛山 | 拼多多 | 250725 | 47.27元 /桶 | 4900 | 毫升 /桶 | 约1150 克/ 升 | 4.19元 | 成品调料/含盐量17.4% | 海天老抽 | 100% | 4.19元 | 10克 | 0.08元 | |
| | 1.8L雀巢美极鲜 | 雀巢 | 东莞 | 拼多多 | 250725 | 29.90元 /壶 | 1800 | 毫升 /壶 | 约1150 克/ 升 | 7.22元 | 成品调料/含盐量15.9% | 美极鲜 | 100% | 7.22元 | 7.0克 | 0.10元 | |
| | 227g玖味黑胡椒粉 | 玖味 | 武汉 | 批发市场 | 250725 | 18.00元 /袋 | 227 | 克 /袋 | 10袋/箱批发 | 39.65元 | 成品调料 | 黑胡椒粉 | 100% | 39.65元 | 1.5克 | 0.12元 | |
| | 小葱 | 散装 | 安徽 | 拼多多 | 250725 | 5.00元 /斤 | 500 | 克 /斤 | | 5.00元 | 去根须洗沥切葱花 | 小葱葱花 | 94.4% | 5.30元 | 7.0克 | 0.07元 | |
| 备注 | 以上原料可制作成品炒饭≧ 615克 ，成品率 86.0% 计算式：成品率 = 成品饭质量÷主、配、调料净料投料合计×100% | | | | | | | | | | | | | 投料合计 | 716克 | 3.44元 | |
| | 成品饭（全部原料）综合含盐量≤ 1.01% ，含鸡精≤ 0.41% ，含胡椒≤ 0.24%，老抽+美极酱油含量≤2.76% ，含食油≤ 5.69% | | | | | | | | | | | | | 每500克成品菜成本 | | 2.80元 | |
| |  | 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） | | |
| | | 1）将炒饭用的“隔夜剩米饭”用炒勺抖散； 2）在抖散的米饭中加入老抽、美极鲜酱油、食盐、鸡精拌匀；再加入生鸡蛋黄拌匀（蛋清打散备用）； 3）锅内放自制炒菜油，下入拌匀的米饭炒至蛋液凝固，下入蛋清液拌匀、再次翻炒至蛋液凝固、米粒松散； | | | | | | | | （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 | 0.220元 | 135克 | 0.76元 | 0.98元 | 3.25元 | 2.44元 | 1.95元 |
| | | | | | | | | | | 450圆餐盒 | 0.229元 | 200克 | 1.12元 | 1.35元 | 4.50元 | 3.37元 | 2.70元 |
| | | | | | | | | | | 600圆餐盒 | 0.416元 | 270克 | 1.51元 | 1.93元 | 6.43元 | 4.82元 | 3.86元 |
| | | | | | | | | | | 500长方盒 | 0.220元 | 225克 | 1.26元 | 1.48元 | 4.93元 | 3.70元 | 2.96元 |
| 650长方盒 | | | | | | | | | | 0.254元 | 290克 | 1.62元 | 1.88元 | 6.26元 | 4.69元 | 3.75元 | |
| 750长方盒 | 0.263元 | | | | | | | | | 335克 | 1.88元 | 2.14元 | 7.13元 | 5.35元 | 4.28元 | | |

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）。

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。

| 菜品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 | 五常大米蒸饭 | 主料 | 1.69元 | 0.85元 | 30.2% |
| 2 | 去壳鸡蛋液 | 配料 | 2.47元 | 1.24元 | 44.2% |
| 3 | 盐+酱油葱花等 | 调料 | 1.43元 | 0.72元 | 25.6% |
| 4 | —— | 其它 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 合计 | | | 5.60元 | 2.80元 | 100% |

原料进货价更新： 2025年8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： 去壳鸡蛋液 | | | |
| 主要原料毛料名称： 洋鸡蛋8.5个/斤 | | | |
| 主料转制成品工艺： 米饭+鸡蛋+调料→酱油炒饭 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 860克 | | | |
| 成品率： 86.0% | | | |
| 当前“洋鸡蛋”进货价： 4.30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 | 洋鸡蛋 进货价 | 酱油炒饭 成本 | 主料进货 单价系数 |
| 涨跌幅度 0.30元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 3.40元 | 2.54元 | 79% |
| 2) 进货价下降至→ | 3.70元 | 2.63元 | 86% |
| 3) 进货价下降至→ | 4.00元 | 2.71元 | 93% |
| 4) 目前进货价→ | 4.30元 | 2.80元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 4.60元 | 2.89元 | 107% |
| 6) 进货价上涨至→ | 4.90元 | 2.97元 | 114% |
| 7) 进货价上涨至→ | 5.20元 | 3.06元 | 121% |

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

不同规格餐盒的装饭数量（图例）

本菜品外卖餐盒装饭的容积使用率为：45%

300毫升餐盒×装饭45%=135（克）



↑ 300毫升圆形餐盒盛装135克蒸熟米饭



450毫升餐盒×装饭45%=200（克）



↑ 450毫升圆形餐盒盛装200克蒸熟米饭



600毫升餐盒×装饭45%=270（克）



↑ 600毫升圆形餐盒盛装270克蒸熟米饭



不同规格餐盒的装饭数量（图例）

本菜品外卖餐盒装饭的容积使用率为：45%

500毫升餐盒×装饭45%=225（克）



↑ 500毫升长方餐盒盛装225克蒸熟米饭



650毫升餐盒×装饭45%=290（克）



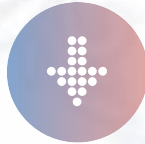
↑ 650毫升长方餐盒盛装290克蒸熟米饭



750毫升餐盒×装饭45%=335（克）



↑ 750毫升长方餐盒盛装335克蒸熟米饭



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：面饭主食

菜名：酱油炒饭

外卖餐盒装菜容积使用率：45%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

| 原料名称 | | | 300ml圆餐盒 | | 450ml圆餐盒 | | 600ml圆餐盒 | | 500ml长方餐盒 | | 650ml长方餐盒 | | 750ml长方餐盒 | |
|-----------------|------------|---------|--------------|-------|--------------|-------|--------------|-------|--------------|-------|--------------|-------|--------------|-------|
| 类别 | 采购食材 | 投入原料 | 装菜135克/盒共10盒 | | 装菜200克/盒共10盒 | | 装菜270克/盒共10盒 | | 成品225克/盒共10盒 | | 成品290克/盒共10盒 | | 成品335克/盒共10盒 | |
| | 原料名称 | 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 | 五常香米 | 五常大米蒸饭 | 2.20斤 | 1098克 | 3.25斤 | 1626克 | 4.39斤 | 2195克 | 3.66斤 | 1829克 | 4.72斤 | 2358克 | 5.45斤 | 2724克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 配料 | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳鸡蛋液 | 0.66斤 | 329克 | 0.98斤 | 488克 | 1.32斤 | 659克 | 1.10斤 | 549克 | 1.41斤 | 707克 | 1.63斤 | 817克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 自制家常炒菜油 | 自制家常炒菜油 | 0.15斤 | 77克 | 0.23斤 | 114克 | 0.31斤 | 154克 | 0.26斤 | 128克 | 0.33斤 | 165克 | 0.38斤 | 191克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.01斤 | 5.5克 | 0.02斤 | 8.1克 | 0.02斤 | 11克 | 0.02斤 | 9.1克 | 0.02斤 | 12克 | 0.03斤 | 14克 |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 0.01斤 | 5.5克 | 0.02斤 | 8.1克 | 0.02斤 | 11克 | 0.02斤 | 9.1克 | 0.02斤 | 12克 | 0.03斤 | 14克 |
| | 4.9L海天草菇老抽 | 海天老抽 | 0.04斤 | 22克 | 0.07斤 | 33克 | 0.09斤 | 44克 | 0.07斤 | 37克 | 0.09斤 | 47克 | 0.11斤 | 54克 |
| | 1.8L雀巢美极鲜 | 美极鲜 | 0.03斤 | 15克 | 0.05斤 | 23克 | 0.06斤 | 31克 | 0.05斤 | 26克 | 0.07斤 | 33克 | 0.08斤 | 38克 |
| | 227g玖味黑胡椒粉 | 黑胡椒粉 | 0.01斤 | 3.3克 | 0.01斤 | 4.9克 | 0.01斤 | 6.6克 | 0.01斤 | 5.5克 | 0.01斤 | 7.1克 | 0.02斤 | 8.2克 |
| | 小葱 | 小葱葱花 | 0.03斤 | 15克 | 0.05斤 | 23克 | 0.06斤 | 31克 | 0.05斤 | 26克 | 0.07斤 | 33克 | 0.08斤 | 38克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 3.14斤 | 1571克 | 4.65斤 | 2327克 | 6.28斤 | 3141克 | 5.24斤 | 2618克 | 6.75斤 | 3374克 | 7.79斤 | 3897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）→ | | | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% |
| 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→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 450ml圆餐盒 | 成品菜200克 | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 600ml圆餐盒 | 成品菜270克 | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 500ml长方餐盒 | 成品菜225克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— |
| | 650ml长方餐盒 | 成品菜290克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— |
| 750ml长方餐盒 | | | 成品菜335克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 |



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：酱油炒饭 外卖餐盒装菜容积使用率： 45% 出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新： 2023年3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 | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | |
| | | | 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 |
| 主料 | 五常香米 | 五常大米蒸饭 | 0.81斤 | 407克 | 1.63斤 | 813克 | 4.07斤 | 2033克 | 8.13斤 | 4065克 | 12.20斤 | 6098克 | 16.26斤 | 8130克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 配料 | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳鸡蛋液 | 0.24斤 | 122克 | 0.49斤 | 244克 | 1.22斤 | 610克 | 2.44斤 | 1220克 | 3.66斤 | 1829克 | 4.88斤 | 2439克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 自制家常炒菜油 | 自制家常炒菜油 | 0.06斤 | 28克 | 0.11斤 | 57克 | 0.28斤 | 142克 | 0.57斤 | 285克 | 0.85斤 | 427克 | 1.14斤 | 569克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.1克 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 20克 | 0.06斤 | 30克 | 0.08斤 | 41克 |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.1克 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 20克 | 0.06斤 | 30克 | 0.08斤 | 41克 |
| | 4.9L海天草菇老抽 | 海天老抽 | 0.02斤 | 8.1克 | 0.03斤 | 16克 | 0.08斤 | 41克 | 0.16斤 | 81克 | 0.24斤 | 122克 | 0.33斤 | 163克 |
| | 1.8L雀巢美极鲜 | 美极鲜 | 0.01斤 | 5.7克 | 0.02斤 | 11克 | 0.06斤 | 28克 | 0.11斤 | 57克 | 0.17斤 | 85克 | 0.23斤 | 114克 |
| | 227g玖味黑胡椒粉 | 黑胡椒粉 | 0.00斤 | 1.2克 | 0.00斤 | 2.4克 | 0.01斤 | 6.1克 | 0.02斤 | 12克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 24克 |
| | 小葱 | 小葱葱花 | 0.01斤 | 5.7克 | 0.02斤 | 11克 | 0.06斤 | 28克 | 0.11斤 | 57克 | 0.17斤 | 85克 | 0.23斤 | 114克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.16斤 | 582克 | 2.33斤 | 1163克 | 5.82斤 | 2909克 | 11.63斤 | 5817克 | 17.45斤 | 8726克 | 23.27斤 | 11634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）→ | | | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% | 86.0% |
| 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 | |



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。

