菜品标准配方成本卡

类 别 主食/粉面

名 称 黑椒牛柳意面

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

黑椒牛柳意面

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
750毫升餐盒的装面数量与图例 … … … …第6页

批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份成品面的配方… …第7页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明 … … … … … … … … … …第9页

版权所有
侵权必究

黑椒牛柳意面

工艺简介：

1）锅内放食用油烧热，下入牛柳煸炒断生，捞出备用；

2）锅留余油，下入蒜蓉煸炒；下入红椒条、洋葱条煸炒断生；下入煮好的面条，盐、味精炒拌均匀；下入牛肉条、黑椒酱翻炒均匀；沿锅边淋入蒸鱼豉油，翻炒均匀后出锅装盘。

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：**黑椒牛柳炒意面　出品：满堂红菜品配方成本网 **制作：**杨巍 **日期：**2025年2月3日　食材进货询价更新：2025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	调理牛肉条	胜欧	山东临沂	拼多多	250222	89.90元 /袋	2000 克 /袋	22.48元	半成品腌制牛柳	调理牛肉条	100%	22.48元	100克	4.50元
	意面/直面条	大厨保罗	辽宁大连	拼多多	250225	5.35元 /斤	500 克 /斤 3斤包邮	5.35元	——	意面/直面条	100%	5.35元	200克	2.14元
	220709测试↑：意面条250克，开水下锅、小火焖煮10分钟，捞出冲凉沥水后625克，成熟率250%													
配料	大红椒/广红椒	——	——	批发配送	250224	3.50元 /斤	500 克 /斤 平均100克/个	3.50元	去蒂切两头去籽筋切条	净红椒条	81%	4.35元	30克	0.26元
	210701测试↑：大红广椒2个210克，去蒂切两头去籽筋留红椒皮169壳，净料率80.5%													
	紫皮大洋葱	——	本地	美团优选	250224	1.80元 /斤	500 克 /斤	1.80元	去残皮、根须切丝	**净洋葱丝**	85%	2.12元	50克	0.21元
	5升压榨橄榄油	嘉禄坊	西班牙	拼多多	250130	65.50元 /壶	5000 毫升 /壶 约915 克/ 升	6.55元	注↑：食油应用中有损耗	净橄榄油	100%	6.55元	20克	0.26元
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	拼多多	250222	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	6.38元	10克	0.13元
	2.15kg李锦记黑椒酱	李锦记	广州	拼多多	250222	29.57元 /壶	2150 克 /壶 2壶起售包邮	6.88元	成品调料/含盐量4.53%	李锦记黑椒酱	100%	6.88元	30克	0.41元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250222	0.75元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	5.0克	0.01元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250222	19.00元 /袋	2000 克 /袋	4.75元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.75元	2.5克	0.02元
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	250222	57.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.10元	成品调料/含盐量15.5%	海天豉油	100%	5.10元	5.0克	0.05元
	以上原料可制作成品菜≧ 717克 ，成品率 158.5% 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	453克 7.99元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.97% ，含味精≤ 0.35% ， 黑椒酱≤ 0.35% ，含豉油≤0.70% ，含食油≤ 2.79%												每500克成品菜成本	5.57元

备注

制作工艺简介　餐盒容积使用率为：60%

1）锅内放食用油烧热，下入牛柳煸炒断生，捞出备用；

2）锅留余油，下入蒜蓉煸炒；下入红椒条、洋葱条煸炒断生；下入煮好的面条，盐、味精炒拌均匀；下入牛肉条、黑椒酱翻炒均匀；沿锅边淋入豉油，翻炒均匀后出锅装盘。

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）		
（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+菜品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%
300圆餐盒	0.240元	180克	2.01元	**2.25元**	11.23元	7.48元	5.61元
450圆餐盒	0.249元	270克	3.01元	**3.26元**	16.29元	10.86元	8.14元
600圆餐盒	0.416元	360克	4.01元	**4.43元**	22.14元	14.76元	11.07元
500长方盒	0.240元	300克	3.34元	**3.58元**	17.91元	11.94元	8.96元
650长方盒	0.274元	390克	4.35元	**4.62元**	23.10元	15.40元	11.55元
750长方盒	0.283元	450克	5.01元	**5.30元**	26.49元	17.66元	13.24元

➢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，对应的成品面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	调理牛肉条	**主料**	6.27元	3.13元	56.2%
2	意面/直面条	**配料1**	2.98元	1.49元	26.8%
3	红椒条+洋葱	**配料2**	0.66元	0.33元	5.9%
4	油蒜蓉盐黑椒酱等	**调料**	1.23元	0.62元	11.1%
合计			**11.14元**	**5.57元**	**100%**

原料的成本占比较高。

原料进货价更新： 2025年3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： **调理牛肉条**
主要原料毛料名称： **调理牛肉条**
主料转制成品工艺： **意面+牛柳+配料调料→炒熟**
每千克投料合计经加工后可得到成品： **1585克**
成品率： **158.5%**

当前“调理牛柳”进货价： **22.48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	调理牛柳进货价	黑椒牛柳意面成本	主料进货单价系数
涨降幅度 **1.00元**	(元/斤)	(元/斤)	0
1）进货价下降至→	19.48元	5.15元	87%
2）进货价下降至→	20.48元	5.29元	91%
3）进货价下降至→	21.48元	5.43元	96%
4）目前进货价→	**22.48元**	**5.57元**	**100%**
5）进货价上涨至→	23.48元	5.71元	104%
6）进货价上涨至→	24.48元	5.85元	109%
7）进货价上涨至→	25.48元	5.99元	113%

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

不同规格餐盒的装面数量（图例）

本菜品外卖餐盒装面的容积使用率为：60%

750毫升餐盒×装面60%=450（克）

↑750毫升长方餐盒
装450克成品炒意面

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（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：黑椒牛柳炒意面　　外卖餐盒装菜容积使用率：60%　　出品：满堂红菜品配方成本网　　菜品试验与制表：2025年2月3日

原料名称			300ml圆餐盒 装菜180克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜270克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		500ml长方餐盒 装菜300克/盒共10盒		650ml长方餐盒 装菜390克/盒共10盒		750ml长方餐盒 装菜450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	调理牛肉条	调理牛肉条	0.50斤	251克	0.75斤	376克	1.00斤	502克	0.84斤	418克	1.09斤	544克	1.25斤	627克
	意面/直面条	意面/直面条	1.00斤	502克	1.51斤	753克	2.01斤	1004克	1.67斤	837克	2.17斤	1087克	2.51斤	1255克
配料	大红椒/广红椒	净红椒条	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	151克	0.25斤	125克	0.33斤	163克	0.38斤	188克
	紫皮大洋葱	净洋葱丝	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	251克	0.42斤	209克	0.54斤	272克	0.63斤	314克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克	0.17斤	84克	0.22斤	109克	0.25斤	125克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克	0.08斤	42克	0.11斤	54克	0.13斤	63克
	2.15kg李锦记黑椒酱	李锦记黑椒酱	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	151克	0.25斤	125克	0.33斤	163克	0.38斤	188克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	25克	0.04斤	21克	0.05斤	27克	0.06斤	31克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	6.3克	0.02斤	9克	0.03斤	13克	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.03斤	16克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	25克	0.04斤	21克	0.05斤	27克	0.06斤	31克
合计投入净料数量→			2.27斤	1136克	3.41斤	1703克	4.54斤	2271克	3.79斤	1893克	4.92斤	2460克	5.68斤	2839克
实际得到成品数量→			3.60斤	1800克	5.40斤	2700克	7.20斤	3600克	6.00斤	3000克	7.80斤	3900克	9.00斤	4500克
成品率（成品数量÷净料数量）→			158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%

出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1800克	成品菜→	2700克	成品菜→	3600克	成品菜→	3000克	成品菜→	3900克	成品菜→	4500克
	300ml圆餐盒	成品菜180克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜270克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜300克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜390克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——
	750ml长方餐盒	成品菜450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 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

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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：黑椒牛柳炒意面　　外卖餐盒装菜容积使用率：60%　　出品：满堂红菜品配方成本网　　菜品试验与制表：2025年2月3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	调理牛肉条	调理牛肉条	0.14斤	70克	0.28斤	139克	0.70斤	349克	1.39斤	697克	2.09斤	1046克	2.79斤	1394克
	意面/直面条	意面/直面条	0.28斤	139克	0.56斤	279克	1.39斤	697克	2.79斤	1394克	4.18斤	2091克	5.58斤	2788克
配料	大红椒/广红椒	净红椒条	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	209克	0.63斤	314克	0.84斤	418克
	紫皮大洋葱	净洋葱丝	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	174克	0.70斤	349克	1.05斤	523克	1.39斤	697克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	70克	0.28斤	139克	0.42斤	209克	0.56斤	279克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.01斤	7.0克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.21斤	105克	0.28斤	139克
	2.15kg李锦记黑椒酱	李锦记黑椒酱	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	209克	0.63斤	314克	0.84斤	418克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.10斤	52克	0.14斤	70克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.10斤	52克	0.14斤	70克
合计投入净料数量→			0.63斤	315克	1.26斤	631克	3.15斤	1577克	6.31斤	3154克	9.46斤	4732克	12.62斤	6309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）→			158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%	158.5%

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180克	可出品→ 2.8盒	可出品→ 5.6盒	可出品→ 13.9盒	可出品→ 27.8盒	可出品→ 41.7盒	可出品→ 55.6盒
	450ml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
	600ml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
	500ml长方餐盒	每盒装300克	可出品→ 1.7盒	可出品→ 3.3盒	可出品→ 8.3盒	可出品→ 16.7盒	可出品→ 25.0盒	可出品→ 33.3盒
	650ml长方餐盒	每盒装390克	可出品→ 1.3盒	可出品→ 2.6盒	可出品→ 6.4盒	可出品→ 12.8盒	可出品→ 19.2盒	可出品→ 25.6盒
	750ml长方餐盒	每盒装450克	可出品→ 1.1盒	可出品→ 2.2盒	可出品→ 5.6盒	可出品→ 11.1盒	可出品→ 16.7盒	可出品→ 22.2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 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。