

菜品标准配方成本卡

类别 主食/粉面

名称 番茄肉酱拌意面

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

番茄肉酱拌意面

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
------	-----------	------



番茄肉酱拌意面



工艺简介:

- 1) 提前预制“番茄肉酱”加热备用;
- 2) 将圣女果/小番茄去蒂,切5毫米厚片装入碗中,喷上橄榄油,放入微波炉加热至熟备用;
- 3) 将意面煮熟装入盘中,周边摆上熟小番茄片,面条上面浇上热番茄肉酱、淋入豉油,撒上芝士粉即可出品。

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: 番茄牛肉拌意面

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年2月2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	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%															
调料	爆汁圣女果	——	——	美团优选	250225	2.89元/斤	500克/斤	2.89元	去蒂圣女果	新鲜圣女果	95.0%	3.04元	50克	0.30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	5.0克	0.07元		
	意式番茄肉酱	需提前预制			250301	12.08元/斤	500克/斤	12.08元	——	意式番茄肉酱	100%	12.08元	100克	2.42元		
	注↑: 成品含盐量4.18%, 甜度0.68%, 黑胡椒0.23%, 味精1.36%, 食油9.09%; 详见/预制酱汁类/《意式番茄肉酱》成本卡。															
	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	10克	0.10元		
80g帕玛森芝士粉	——	意大利	拼多多	250222	5.37元/瓶	80克/瓶	33.53元	成品调料/含盐量6.36%	帕玛森芝士粉	100%	33.53元	10克	0.67元			
以上原料可制作成品菜≧ 675克, 成品率 180.0% 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	375克	5.70元		
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 0.94%, 含味精≤ 0.20%, 黑胡椒≤ 0.03%, 含豉油≤ 1.48%, 含食油≤ 2.09%												每500克成品面成本		4.22元		
备注	 <p>制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 65%</p> <p>1) 提前预制“番茄肉酱”加热备用; 2) 将圣女果/小番茄去蒂, 切5毫米厚片装入碗中, 喷上橄榄油, 放入微波炉加热至熟备用; 3) 将意面煮熟装入盘中, 周边摆上熟小番茄片, 面条上面浇上热番茄肉酱、淋入豉油, 撒上芝士粉即可出品。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>								餐盒规格	餐盒成本	实际装面	拌面成本	成本小计	不同毛利率的拌面售价(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	210克	1.77元	2.01元	10.06元	6.71元	5.03元								
	450圆餐盒	0.249元	315克	2.66元	2.91元	14.54元	9.69元	7.27元								
	600圆餐盒	0.416元	420克	3.55元	3.96元	19.81元	13.21元	9.90元								
	500长方盒	0.240元	350克	2.95元	3.19元	15.97元	10.65元	7.99元								
	650长方盒	0.274元	455克	3.84元	4.11元	20.57元	13.72元	10.29元								
750长方盒	0.283元	525克	4.43元	4.72元	23.58元	15.72元	11.79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](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

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	意面/直面条	主料	3.17元	1.59元	37.6%
2	新鲜圣女果	配料	0.45元	0.23元	5.3%
3	番茄肉酱+芝士等	调料	4.82元	2.41元	57.1%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			8.44元	4.22元	100%

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

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：意面/直面条
主要原料毛料名称：意面/直面条
主料转制成品工艺：预制肉酱+煮熟意面→拌面
每千克投料合计经加工后可得到成品：1800克
成品率：180.0%

当前“意面/直面条”进货价：5.35元 /斤·500克

如果主料进货价上涨或下降 其拌面成本将会有以下变化↓

类型	意面/直面 进货价 (元/斤)	番茄牛肉 拌意面成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元			0
1) 进货价下降至→	3.85元	3.78元	72%
2) 进货价下降至→	4.35元	3.92元	81%
3) 进货价下降至→	4.85元	4.07元	91%
4) 目前进货价→	5.35元	4.22元	100%
5) 进货价上涨至→	5.85元	4.37元	109%
6) 进货价上涨至→	6.35元	4.52元	119%
7) 进货价上涨至→	6.85元	4.67元	128%

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

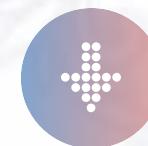
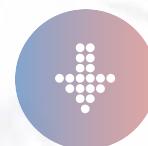
不同规格餐盒的装面数量（图例）

本菜品外卖餐盒装面的容积使用率为：65%

750毫升餐盒×装面65%=485（克）



↑ 750毫升长方餐盒
装485克成品拌意面



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: 番茄牛肉拌意面

外卖餐盒装菜容积使用率: 65%

出品: 满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表: 2025年2月2日

原料名称		300ml圆餐盒 装菜210克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜315克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜420克/盒共10盒		500ml长方餐盒 装菜350克/盒共10盒		650ml长方餐盒 装菜455克/盒共10盒		750ml长方餐盒 装菜525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	意面/直面条	意面/直面条	1.24斤	622克	1.87斤	933克	2.49斤	1244克	2.07斤	1037克	2.70斤	1348克	3.11斤	1556克
调料	爆汁圣女果	新鲜圣女果	0.31斤	156克	0.47斤	233克	0.62斤	311克	0.52斤	259克	0.67斤	337克	0.78斤	389克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.03斤	16克	0.05斤	23克	0.06斤	31克	0.05斤	26克	0.07斤	34克	0.08斤	39克
	意式番茄肉酱	意式番茄肉酱	0.62斤	311克	0.93斤	467克	1.24斤	622克	1.04斤	519克	1.35斤	674克	1.56斤	778克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克	0.10斤	52克	0.13斤	67克	0.16斤	78克
	80g帕玛森芝士粉	帕玛森芝士粉	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克	0.10斤	52克	0.13斤	67克	0.16斤	78克
合计投入净料数量→			2.33斤	1167克	3.50斤	1750克	4.67斤	2333克	3.89斤	1944克	5.06斤	2528克	5.83斤	2917克
实际得到成品数量→			4.20斤	2100克	6.30斤	3150克	8.40斤	4200克	7.00斤	3500克	9.10斤	4550克	10.50斤	5250克
成品率(成品数量÷净料数量)→			180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	2100克	成品菜→	3150克	成品菜→	4200克	成品菜→	3500克	成品菜→	4550克	成品菜→	5250克
	300ml圆餐盒	成品菜210克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜315克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜420克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜350克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜455克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——
750ml长方餐盒	成品菜525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



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：番茄牛肉拌意面

外卖餐盒装菜容积使用率：65%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月2日

类别	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	
	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	意面/直面条	意面/直面条	0.30斤	148克	0.59斤	296克	1.48斤	741克	2.96斤	1481克	4.44斤	2222克	5.93斤	2963克
调料	爆汁圣女果	新鲜圣女果	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	185克	0.74斤	370克	1.11斤	556克	1.48斤	741克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.4克	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.11斤	56克	0.15斤	74克
	意式番茄肉酱	意式番茄肉酱	0.15斤	74克	0.30斤	148克	0.74斤	370克	1.48斤	741克	2.22斤	1111克	2.96斤	1481克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.22斤	111克	0.30斤	148克
	80g帕玛森芝士粉	帕玛森芝士粉	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.22斤	111克	0.30斤	148克
合计投入净料数量→			0.56斤	278克	1.11斤	556克	2.78斤	1389克	5.56斤	2778克	8.33斤	4167克	11.11斤	5556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）→			180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%	180.0%
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210克	可出品→ 2.4盒		可出品→ 4.8盒		可出品→ 11.9盒		可出品→ 23.8盒		可出品→ 35.7盒		可出品→ 47.6盒	
	450ml圆餐盒	每盒装315克	可出品→ 1.6盒		可出品→ 3.2盒		可出品→ 7.9盒		可出品→ 15.9盒		可出品→ 23.8盒		可出品→ 31.7盒	
	600ml圆餐盒	每盒装420克	可出品→ 1.2盒		可出品→ 2.4盒		可出品→ 6.0盒		可出品→ 11.9盒		可出品→ 17.9盒		可出品→ 23.8盒	
	500ml长方餐盒	每盒装350克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.9盒		可出品→ 7.1盒		可出品→ 14.3盒		可出品→ 21.4盒		可出品→ 28.6盒	
	650ml长方餐盒	每盒装455克	可出品→ 1.1盒		可出品→ 2.2盒		可出品→ 5.5盒		可出品→ 11.0盒		可出品→ 16.5盒		可出品→ 22.0盒	
	750ml长方餐盒	每盒装525克	可出品→ 1.0盒		可出品→ 1.9盒		可出品→ 4.8盒		可出品→ 9.5盒		可出品→ 14.3盒		可出品→ 19.0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。

