

# 菜品标准配方成本卡

类别 主食/粉面

名称 三丝炒米粉

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](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

## 三丝炒米粉

|                   |                                         |     |
|-------------------|-----------------------------------------|-----|
| 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 |

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





# 三丝炒米粉



## 工艺简介：

- 1) 干细米粉放入70° 温水泡10分钟捞出沥水；
- 2) 在米粉中加入老抽、盐、味精拌匀上色；
- 3) 锅内放油，将鸡丝滑油断生捞出，留余油；下入拌味的米粉煸炒，炒制干爽后倒入滑油鸡丝，撒上胡椒粉，再沿锅边淋上蒸鱼豉油，翻炒均匀即可出锅装盘。

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。



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：三丝炒米粉 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2025年1月11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<br>换算单价 | 原料净料<br>初加工方法 | 净料<br>名称 | 净料率   | 每500克<br>净料单价 | 投料<br>质量 | 投料<br>金额 |                 |  |
| 主料                                                           | 新竹细米粉                                                                              | 鑫品福   | 福建                                                                                                                          | 拼多多  | 250225 | 21.99元 /斤 | 2500 克 /斤                                     | 4.40元         | 干制早餐炒细米粉      | 新竹细米粉    | 100%  | 4.40元         | 250克     | 2.20元    |                 |  |
|                                                              | 250111测试↑：细米粉255克，放入70° 温水泡10分钟后捞出沥水，称重820克，水泡涨发率321.5%；脱水炒熟测试794克，纯米粉成熟率311%      |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               |               |               |          |       |               |          |          |                 |  |
| 配料                                                           | 酱油上浆鸡丝                                                                             | 需提前预制 |                                                                                                                             |      | 250301 | 4.83元 /斤  | 500 克 /斤                                      | 4.83元         | 预制成品上浆鸡丝      | 酱油上浆鸡丝   | 100%  | 4.83元         | 150克     | 1.45元    |                 |  |
|                                                              | 注↑：成品含盐量≤0.69%；以上“上浆鸡丝”详见预制腌浆类/《鸡脯肉丝-酱油上浆》成本卡；肉丝余油断生、实际油耗占上浆鸡丝质量的4.9%。             |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               |               |               |          |       |               |          |          |                 |  |
|                                                              | 胡萝卜                                                                                | ——    | 本地                                                                                                                          | 美团优选 | 250224 | 1.50元 /斤  | 500 克 /斤 180-220克/个                           | 1.50元         | 去皮去蒂，漂洗切块     | 胡萝卜切丝    | 84%   | 1.78元         | 80克      | 0.29元    |                 |  |
|                                                              | 210613测试↑：胡萝卜2根395克。去皮去蒂洗净沥水后332克，净料率84.1%；切滚刀块烧熟306克，成熟率77.5%，相当于去皮净胡萝卜的92.2%。    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               |               |               |          |       |               |          |          |                 |  |
|                                                              | 绿豆芽                                                                                | ——    | 本地                                                                                                                          | 批发配送 | 250224 | 1.50元 /斤  | 500 克 /斤                                      | 1.50元         | 摘去杂物泡洗沥水      | 净绿豆芽     | 111%  | 1.35元         | 300克     | 0.81元    |                 |  |
| 200908测试↑：绿豆芽300克，泡洗、沥水1小时后334克，净料率111.3%；炒熟沥水后300克，成熟率100%。 |                                                                                    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               |               |               |          |       |               |          |          |                 |  |
| 调料                                                           | 4.9L海天草菇老抽                                                                         | 海天    | 佛山                                                                                                                          | 拼多多  | 250222 | 47.00元 /桶 | 4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升                         | 4.17元         | 成品调料/含盐量17.4% | 海天老抽     | 100%  | 4.17元         | 10克      | 0.08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         | 8.0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         | 5.0克     | 0.05元    |                 |  |
|                                                              | 227g玖味黑胡椒粉                                                                         | 玖味    | 武汉                                                                                                                          | 批发市场 | 250222 | 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        | 2.0克     | 0.16元    |                 |  |
|                                                              | 5L元宝大豆油                                                                            | 元宝    | 青岛                                                                                                                          | 美团优选 | 250222 | 49.99元 /壶 | 5000 毫升 /壶 约926 克/ 升                          | 5.40元         | 注：食油应用中有损耗    | 净大豆油     | 100%  | 5.40元         | 50克      | 0.54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         | 10克      | 0.10元    |                 |  |
| 备注                                                           | 以上原料可制作成品菜≧                                                                        |       |                                                                                                                             |      | 1250克  |           | ，成品率 144.5% 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  |               | 865克     | 5.68元    |                 |  |
|                                                              | 成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.97% ，含味精≤ 0.40% ，胡椒粉≤ 0.16% ，含豉油≤0.80% ，含食油≤ 4.00%               |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               |               |               |          |       | 每500克成品菜成本    |          | 2.27元    |                 |  |
|                                                              |  |       | 制作工艺简介                                                                                                                      |      |        |           |                                               | 餐盒容积使用率为： 40% |               | 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）干细米粉放入70° 温水泡10分钟捞出沥水；<br>2）在米粉中加入老抽、盐、味精拌匀上色；<br>3）锅内放油，将鸡丝滑油断生捞出，留余油；下入拌味的米粉煸炒，炒制干爽后倒入滑油鸡丝，撒上胡椒粉，再沿锅边淋上蒸鱼豉油，翻炒均匀即可出锅装盘。 |      |        |           |                                               | （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        | 120克     | 0.55元 | 0.79元         | 3.93元    | 2.62元    | 1.96元           |  |
|                                                              |                                                                                    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               | 450圆餐盒        | 0.249元        | 180克     | 0.82元 | 1.07元         | 5.34元    | 3.56元    | 2.67元           |  |
|                                                              |                                                                                    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               | 600圆餐盒        | 0.416元        | 240克     | 1.09元 | 1.51元         | 7.54元    | 5.02元    | 3.77元           |  |
|                                                              |                                                                                    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               | 500长方盒        | 0.240元        | 200克     | 0.91元 | 1.15元         | 5.75元    | 3.83元    | 2.87元           |  |
|                                                              |                                                                                    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               | 650长方盒        | 0.274元        | 260克     | 1.18元 | 1.46元         | 7.28元    | 4.85元    | 3.64元           |  |
| 750长方盒                                                       |                                                                                    |       |                                                                                                                             |      |        |           |                                               | 0.283元        | 300克          | 1.36元    | 1.65元 | 8.24元         | 5.49元    | 4.12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<br>名 称 | 类别  | 成品菜成本 |       | 占比    |
|                 |             |     | 元/千克  | 元/斤   | %     |
| 1               | 新竹细米粉       | 主料  | 1.76元 | 0.88元 | 38.7% |
| 2               | 酱油上浆鸡丝      | 配料1 | 1.16元 | 0.58元 | 25.5% |
| 3               | 胡萝卜+豆芽      | 配料2 | 0.88元 | 0.44元 | 19.2% |
| 4               | 老抽盐味精等      | 调料  | 0.75元 | 0.38元 | 16.6% |
| 合计              |             |     | 4.55元 | 2.27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<br>涨价或降价后的成本分析↓    |             |             |              |
|-------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| 主要原料净料名称： 新竹细米粉               |             |             |              |
| 主要原料毛料名称： 新竹细米粉               |             |             |              |
| 主料转制成品工艺： 米粉+三丝配料+调料→炒熟       |             |             |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 1445克       |             |             |              |
| 成品率： 144.5%                   |             |             |              |
| 当前“新竹细米粉”进货价： 4.40元 /斤·500克   |             |             |              |
| 如果主料进货价上涨或下降<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |             |             |              |
| 类 型                           | 干细米粉<br>进货价 | 三丝炒<br>米粉成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.30元                    | (元/斤)       | (元/斤)       | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 3.50元       | 2.09元       | 80%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 3.80元       | 2.15元       | 86%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 4.10元       | 2.21元       | 93%          |
| 4) 目前进货价→                     | 4.40元       | 2.27元       | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 4.70元       | 2.33元       | 107%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 5.00元       | 2.39元       | 114%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 5.30元       | 2.45元       | 120%         |

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



# 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：40%

$750\text{毫升餐盒} \times \text{装面}40\% = 300\text{（克）}$



↑ 750毫升长方餐盒  
装300克成品炒米粉



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：三丝炒米粉 外卖餐盒装菜容积使用率： 40% 出品：满堂红菜品配方成本网 菜品试验与制表： 2025年1月11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<br>原料名称 | 投入原料<br>净料名称 | 装菜120克/盒共10盒 |        | 装菜180克/盒共10盒 |        | 装菜240克/盒共10盒 |        | 装菜200克/盒共10盒 |        | 装菜260克/盒共10盒 |        | 装菜300克/盒共10盒 |        |
|                 |              |              | 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              | 新竹细米粉        | 新竹细米粉        | 0.48斤        | 240克   | 0.72斤        | 360克   | 0.96斤        | 480克   | 0.80斤        | 400克   | 1.04斤        | 520克   | 1.20斤        | 600克   |
|                 |              |              |              |        |              |        |              |        |              |        |              |        |              |        |
| 配料              | 酱油上浆鸡丝       | 酱油上浆鸡丝       | 0.29斤        | 144克   | 0.43斤        | 216克   | 0.58斤        | 288克   | 0.48斤        | 240克   | 0.62斤        | 312克   | 0.72斤        | 360克   |
|                 | 胡萝卜          | 胡萝卜切丝        | 0.15斤        | 77克    | 0.23斤        | 115克   | 0.31斤        | 154克   | 0.26斤        | 128克   | 0.33斤        | 166克   | 0.38斤        | 192克   |
|                 | 绿豆芽          | 净绿豆芽         | 0.58斤        | 288克   | 0.86斤        | 432克   | 1.15斤        | 576克   | 0.96斤        | 480克   | 1.25斤        | 624克   | 1.44斤        | 720克   |
| 调料              | 4.9L海天草菇老抽   | 海天老抽         | 0.02斤        | 10克    | 0.03斤        | 14克    | 0.04斤        | 19克    | 0.03斤        | 16克    | 0.04斤        | 21克    | 0.05斤        | 24克    |
|                 | 500g长舟加碘盐    | 食盐           | 0.02斤        | 7.7克   | 0.02斤        | 12克    | 0.03斤        | 15克    | 0.03斤        | 13克    | 0.03斤        | 17克    | 0.04斤        | 19克    |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 0.01斤        | 4.8克   | 0.01斤        | 7.2克   | 0.02斤        | 10克    | 0.02斤        | 8.0克   | 0.02斤        | 10克    | 0.02斤        | 12克    |
|                 | 227g玖味黑胡椒粉   | 黑胡椒粉         | 0.00斤        | 1.9克   | 0.01斤        | 2.9克   | 0.01斤        | 3.8克   | 0.01斤        | 3.2克   | 0.01斤        | 4.2克   | 0.01斤        | 4.8克   |
|                 | 5L元宝大豆油      | 净大豆油         | 0.10斤        | 48克    | 0.14斤        | 72克    | 0.19斤        | 96克    | 0.16斤        | 80克    | 0.21斤        | 104克   | 0.24斤        | 120克   |
|                 | 4.9L海天蒸鱼豉油   | 海天豉油         | 0.02斤        | 10克    | 0.03斤        | 14克    | 0.04斤        | 19克    | 0.03斤        | 16克    | 0.04斤        | 21克    | 0.05斤        | 24克    |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.66斤        | 830克   | 2.49斤        | 1246克  | 3.32斤        | 1661克  | 2.77斤        | 1384克  | 3.60斤        | 1799克  | 4.15斤        | 2076克  |
| 实际得到成品数量→       |              |              | 2.40斤        | 1200克  | 3.60斤        | 1800克  | 4.80斤        | 2400克  | 4.00斤        | 2000克  | 5.20斤        | 2600克  | 6.00斤        | 3000克  |
| 成品率（成品数量÷净料数量）→ |              |              | 144.5%       | 144.5% | 144.5%       | 144.5% | 144.5%       | 144.5% | 144.5%       | 144.5% | 144.5%       | 144.5% | 144.5%       | 144.5% |
| 出品数量            | 使用餐盒规格       | 实际装菜质量       | 成品菜→         | 1200克  | 成品菜→         | 1800克  | 成品菜→         | 2400克  | 成品菜→         | 2000克  | 成品菜→         | 2600克  | 成品菜→         | 3000克  |
|                 | 300ml圆餐盒     | 成品菜120克      | 可出品→         | 10盒    | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     |
|                 | 450ml圆餐盒     | 成品菜180克      | ——           | ——     | 可出品→         | 10盒    | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     |
|                 | 600ml圆餐盒     | 成品菜240克      | ——           | ——     | ——           | ——     | 可出品→         | 10盒    | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     |
|                 | 500ml长方餐盒    | 成品菜200克      | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | 可出品→         | 10盒    | ——           | ——     | ——           | ——     |
|                 | 650ml长方餐盒    | 成品菜260克      | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | 可出品→         | 10盒    | ——           | ——     |
| 750ml长方餐盒       |              |              | 成品菜300克      | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | ——           | ——     | 可出品→         | 10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：三丝炒米粉

外卖餐盒装菜容积使用率：40%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年1月11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<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 新竹细米粉        | 新竹细米粉        | 0.20斤     | 100克   | 0.40斤      | 200克   | 1.00斤      | 500克   | 2.00斤      | 1000克  | 3.00斤      | 1500克  | 4.00斤       | 2000克  |
|                 |              |              |           |        |            |        |            |        |            |        |            |        |             |        |
| 配料              | 酱油上浆鸡丝       | 酱油上浆鸡丝       | 0.12斤     | 60克    | 0.24斤      | 120克   | 0.60斤      | 300克   | 1.20斤      | 600克   | 1.80斤      | 900克   | 2.40斤       | 1200克  |
|                 | 胡萝卜          | 胡萝卜切丝        | 0.06斤     | 32克    | 0.13斤      | 64克    | 0.32斤      | 160克   | 0.64斤      | 320克   | 0.96斤      | 480克   | 1.28斤       | 640克   |
|                 | 绿豆芽          | 净绿豆芽         | 0.24斤     | 120克   | 0.48斤      | 240克   | 1.20斤      | 600克   | 2.40斤      | 1200克  | 3.60斤      | 1800克  | 4.80斤       | 2400克  |
| 调料              | 4.9L海天草菇老抽   | 海天老抽         | 0.01斤     | 4.0克   | 0.02斤      | 8.0克   | 0.04斤      | 20克    | 0.08斤      | 40克    | 0.12斤      | 60克    | 0.16斤       | 80克    |
|                 | 500g长舟加碘盐    | 食盐           | 0.01斤     | 3.2克   | 0.01斤      | 6.4克   | 0.03斤      | 16克    | 0.06斤      | 32克    | 0.10斤      | 48克    | 0.13斤       | 64克    |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 0.00斤     | 2.0克   | 0.01斤      | 4.0克   | 0.02斤      | 10克    | 0.04斤      | 20克    | 0.06斤      | 30克    | 0.08斤       | 40克    |
|                 | 227g玖味黑胡椒粉   | 黑胡椒粉         | 0.00斤     | 0.8克   | 0.00斤      | 1.6克   | 0.01斤      | 4.0克   | 0.02斤      | 8.0克   | 0.02斤      | 12克    | 0.03斤       | 16克    |
|                 | 5L元宝大豆油      | 净大豆油         | 0.04斤     | 20克    | 0.08斤      | 40克    | 0.20斤      | 100克   | 0.40斤      | 200克   | 0.60斤      | 300克   | 0.80斤       | 400克   |
|                 | 4.9L海天蒸鱼豉油   | 海天豉油         | 0.01斤     | 4.0克   | 0.02斤      | 8.0克   | 0.04斤      | 20克    | 0.08斤      | 40克    | 0.12斤      | 60克    | 0.16斤       | 80克    |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 0.69斤     | 346克   | 1.38斤      | 692克   | 3.46斤      | 1730克  | 6.92斤      | 3460克  | 10.38斤     | 5190克  | 13.84斤      | 6920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）→ |              |              | 144.5%    | 144.5% | 144.5%     | 144.5% | 144.5%     | 144.5% | 144.5%     | 144.5% | 144.5%     | 144.5% | 144.5%      | 144.5% |
| 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120克      | 可出品→ 4.2盒 |        | 可出品→ 8.3盒  |        | 可出品→ 20.8盒 |        | 可出品→ 41.7盒 |        | 可出品→ 62.5盒 |        | 可出品→ 83.3盒  |        |
|                 | 450ml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  |        |
|                 | 600ml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  |        |
|                 | 500ml长方餐盒    | 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  |        |
|                 | 650ml长方餐盒    | 每盒装260克      | 可出品→ 1.9盒 |        | 可出品→ 3.8盒  |        | 可出品→ 9.6盒  |        | 可出品→ 19.2盒 |        | 可出品→ 28.8盒 |        | 可出品→ 38.5盒  |        |
|                 | 750ml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  |        |

➤ 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](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](#) [m.mth517777.com](http://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。

