

菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 水粉糊

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

水粉糊

工艺简介	… … … … …	第3页
《成本卡》	… … … … …	第5页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第6页
版权声明	… … … … …	第7页



水粉糊

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调 料	净土豆淀粉	529克	52.91%
	净食盐	5.3克	0.53%
	清水	370克	37.04%
	净大豆油	95克	9.52%
合计净料数量		1000克	100.0%
实得成品数量→		1000克	——
成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品水粉糊1千克



水粉糊

工艺：将清水倒入土豆淀粉内搅成糊状，下入食盐，分两次下入大豆油搅打均匀即成。

注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；

注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可；

注3：水粉糊适用于“锅包肉、焦溜肉片”等菜式。

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： 预制糊粉 菜名： 水粉糊 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2022年2月24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
调 料	土豆淀粉	金龙瑞兽	贵阳	拼多多	241227	25.24元 /袋	2500 克 /袋	1袋起售包邮	5.05元	成品调料	净土豆淀粉	100%	5.05元	500克	5.05元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋	60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	5.0克	0.01元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤		0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	350克	0.00元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶	约926 克/ 升	5.29元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	90克	0.95元
备 注	以上原料可制作成品糊≥ 945克 ， 成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计 945克		6.01元
	成品糊（全部原料）综合含盐量≤ 0.51% ， 含食油≤ 9.52% ，												每500克成品糊成本		3.18元
	 制作工艺简介 工艺：将清水倒入土豆淀粉内搅成糊状，下入食盐，分两次下入大豆油搅打均匀即成。 注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油； 注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可； 注3：水粉糊适用于“锅包肉、焦溜肉片”等菜式。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制糊粉

菜名：水粉糊

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	投入原料	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
	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
调料	土豆淀粉	净土豆淀粉	0.53斤	265克	1.06斤	529克	2.65斤	1323克	5.29斤	2646克	7.94斤	3968克	10.58斤	5291克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	清水	清水	0.37斤	185克	0.74斤	370克	1.85斤	926克	3.70斤	1852克	5.56斤	2778克	7.41斤	3704克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.10斤	48克	0.19斤	95克	0.48斤	238克	0.95斤	476克	1.43斤	714克	1.90斤	952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%
工艺：将清水倒入土豆淀粉内搅成糊状，下入食盐，分两次下入大豆油搅打均匀即成。														
注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；														
注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可；														
注3：水粉糊适用于“锅包肉、焦溜肉片”等菜式。														



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。

