

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制酱拌红薯粉条馅

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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

预制酱拌红薯粉条馅

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



预制酱拌红薯粉条馅



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	碎红薯粉条	212克	21.2%
调料	海天老抽	23克	2.33%
	大豆油	23克	2.33%
	清水烧开/开水	742克	74.2%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
原材料拌制成品率→		100.0%	——



以上原材料可制作
成品粉条馅料1千克

预制酱拌红薯粉条馅



工艺简介：

- 1) 准备500斤干粉条倒入盆中（包子饺子专用碎红薯干粉条）；注：每500克干粉条可泡发约2250克（500克×4.5倍）
- 2) 加入55克老抽、55克大豆油；
- 3) 再加入1750克开水（干粉条的重量×3.5倍），拌匀、盖上盖；浸泡20-30分钟至粉条涨发后即可。

注：酱拌粉条馅料可兑在“韭菜鸡蛋馅、豆腐陷、或酱肉馅”里面；用作包子、饺子、煎饼、盒子等食品的馅料。

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: 预制原料 菜名: 预制酱拌红薯粉条馅

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年7月5日

食材进货询价更新: 2026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	包子专用碎粉条	—	河南商丘	拼多多	250702	13.60元/袋	2500 克/袋 碎红薯粉条	2.72元	—	碎红薯粉条	100%	2.72元	500克	2.72元
	250705测试↑: 500克干红薯粉条, 加6倍开水3000克浸泡30分钟, 沥水10分钟称重2440克, 涨发率488% (平均可按450%计); 加老抽55克, 食油55克拌匀=2550克													
调料	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	260224	40.50元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升	3.59元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	3.59元	55克	0.40元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升	4.86元	注: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.86元	55克	0.53元
	清水/开水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开/开水	100%	0.00元	1750克	0.00元
以上原料可制作成品≥ 2360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%												主料投料	2360克	3.65元
成品馅料综合含盐量 0.41% , 含老抽 2.33% , 含食油 2.33% ,												每500克成品料成本		0.77元
备注	制作工艺简介													
		1) 准备500斤干粉条倒入盆中 (包子饺子专用碎红薯干粉条); 注: 每500克干粉条可泡发约2250克 (500克×4.5倍) 2) 加入55克老抽、55克大豆油; 3) 再加入1750克开水 (干粉条的重量×3.5倍), 拌匀、盖上盖; 浸泡20-30分钟至粉条涨发后即可。 注: 酱拌粉条馅料可兑在“韭菜鸡蛋馅、豆腐陷、或酱肉馅”里面; 用作包子、饺子、煎饼、盒子等食品的馅料。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。												



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，对应的成品菜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“10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	成品料成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	碎红薯粉条	主料	1.15元	0.58元	74.5%
2	——	配料	——	——	——
3	老抽+大豆油	调料	0.39元	0.20元	25.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			1.55元	0.77元	100%

原料进货价更新：2026年3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： 碎红薯粉条			
主要原料毛料名称： 包子专用碎粉条			
主料转制成品工艺： 红薯粉条+调料开水→浸泡涨发			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1000克			
成品率： 100.0%			
当前“碎红薯粉条”进货价： 2.72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	碎红薯粉条 进货价 (元/斤)	酱拌粉条馅 成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元			0
1) 进货价下降至→	2.12元	0.65元	78%
2) 进货价下降至→	2.32元	0.69元	85%
3) 进货价下降至→	2.52元	0.73元	93%
4) 目前进货价→	2.72元	0.77元	100%
5) 进货价上涨至→	2.92元	0.82元	107%
6) 进货价上涨至→	3.12元	0.86元	115%
7) 进货价上涨至→	3.32元	0.90元	122%
8) 进货价上涨至→	3.52元	0.94元	121%
9) 进货价上涨至→	3.72元	0.99元	119%
10) 进货价上涨至→	3.92元	1.03元	118%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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：预制原料 菜名：预制酱拌红薯粉条馅

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年7月5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	
			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	包子专用碎粉条	碎红薯粉条	0.21斤	106克	0.42斤	212克	1.06斤	530克	2.12斤	1059克	3.18斤	1589克	4.24斤	2119克
调料	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	117克	0.35斤	175克	0.47斤	233克
	5L元宝大豆油	大豆油	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	117克	0.35斤	175克	0.47斤	233克
	清水/开水	清水烧开/开水	0.74斤	371克	1.48斤	742克	3.71斤	1854克	7.42斤	3708克	11.12斤	5561克	14.83斤	7415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%

1) 准备500斤干粉条倒入盆中（包子饺子专用碎红薯干粉条）；注：每500克干粉条可泡发约2250克（500克×4.5倍）

2) 加入55克老抽、55克大豆油；

3) 再加入1750克开水（干粉条的重量×3.5倍），拌匀、盖上盖；浸泡20-30分钟至粉条涨发后即可。

注：酱拌粉条馅料可兑在“韭菜鸡蛋馅、豆腐陷、或酱肉馅”里面；用作包子、饺子、煎饼、盒子等食品的馅料。



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。

