

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 主食/羹粥

**名称** 小米粥

**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



# 小米粥



## 工艺简介:

本配方适用于电饭煲煲粥；将煲粥用米漂洗、沥干水分，按本配方的要求配置清水质量（重量）；选用电饭煲煲粥模式（1.5小时）来煲粥。

注1：两种煲粥米中，小米占50%、黄（糯）米占50%。

注2：用电饭煲煲粥，由于水分蒸发量少，清水的用量是小米/黄米的11倍即可；如果是明火煲粥、蒸发量较大，则清水用量应是小米/黄米的14.5倍。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类粥品制作方法。



**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: 小米粥

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12月25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     | 东北赤峰小米   | 利隆   | 内蒙赤峰  | 拼多多   | 260228 | 26.90元/袋 | 2500    | 克/袋 1袋起售包邮 | 5.38元     | ——         | 山西小米  | 100%  | 5.38元     | 40克             | 0.43元  |        |
|        | 东北黏糯大黄米  | ——   | 哈尔滨   | 拼多多   | 260228 | 17.80元/袋 | 2500    | 克/袋 1袋起售包邮 | 3.56元     | ——         | 黏糯大黄米 | 100%  | 3.56元     | 40克             | 0.28元  |        |
| 调料     | 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     | 880克            | 0.00元  |        |
|        | 以上米+水原料可煲粥≥ 863克, 成品率 89.9% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%<br>以上小米+黄米原料可煲粥≥ 863克, 成品率 1079%, 煲粥后水分蒸发 97克, 蒸发比 10.10%, 成品米含量 9.27%  |      |       |       |        |          |         |            |           |            |       |       | 投料合计      | 960克            | 0.72元  |        |
| 备注     | 制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80%<br>本配方适用于电饭煲煲粥; 将煲粥用米漂洗、沥干水分, 按本配方的要求配置清水质量(重量); 选用电饭煲煲粥模式(1.5小时)煲粥。<br>注1: 两种粥米中, 小米50%、黄(糯)米50%。<br>注2: 用电饭煲煲粥, 由于水分蒸发量少, 清水的用量是小米/黄米的11倍即可; 如果是明火煲粥、蒸发量较大, 则清水用量应是小米/黄米的14.5倍。 |      |       |       |        |          |         |            | 餐盒规格      | 餐盒成本       | 实际装粥  | 粥品成本  | 成本小计      | 不同毛利率的粥品售价(元/盒) |        |        |
|        |   |      |       |       |        |          |         |            | (毫升/盒)    | (元/套)      | (克/盒) | (元/盒) | 餐盒+菜品     | 毛利率70%          | 毛利率60% | 毛利率50% |
|        |  |      |       |       |        |          |         |            | 300圆餐盒    | 0.144元     | 240克  | 0.20元 | 0.34元     | 1.14元           | 0.86元  | 0.69元  |
|        |  |      |       |       |        |          |         |            | 450圆餐盒    | 0.158元     | 360克  | 0.30元 | 0.46元     | 1.52元           | 1.14元  | 0.91元  |
| 600圆餐盒 | 0.233元   | 480克 | 0.40元 | 0.63元 | 2.10元  | 1.58元    | 1.26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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



登录满堂红商城

## 不同规格餐盒的装粥数量（图例）

本菜品外卖餐盒装粥的容积使用率为：80%

300毫升餐盒 × 装粥80% = 240（克）



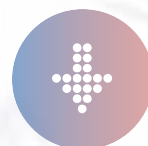
↑ 300毫升圆形餐盒  
盛装240克成品粥



450毫升餐盒 × 装粥80% = 360（克）



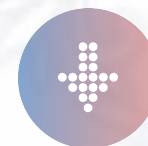
↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品粥



600毫升餐盒 × 装粥80% = 480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒  
盛装480克成品粥



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: 米饭主食

菜名: 小米粥

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

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            |              |              | 300ml圆餐盒<br>装菜240克/盒共10盒 |       | 450ml圆餐盒<br>装菜360克/盒共10盒 |       | 600ml圆餐盒<br>装菜480克/盒共10盒 |       | 500ml长方餐盒<br>--- |     | 650ml长方餐盒<br>--- |     | 750ml长方餐盒<br>--- |     |
|-----------------|--------------|--------------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|------------------|-----|------------------|-----|------------------|-----|
| 类别              | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 东北小米         | 山西小米         | 0.22斤                    | 111克  | 0.33斤                    | 167克  | 0.44斤                    | 222克  | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
|                 | 东北黏糯大黄米      | 黏糯大黄米        | 0.22斤                    | 111克  | 0.33斤                    | 167克  | 0.44斤                    | 222克  | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
| 调料              | 清水           | 清水           | 4.89斤                    | 2447克 | 7.34斤                    | 3671克 | 9.79斤                    | 4895克 | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
|                 |              |              |                          |       |                          |       |                          |       | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 5.34斤                    | 2670克 | 8.01斤                    | 4005克 | 10.68斤                   | 5340克 | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
| 实际得到成品数量→       |              |              | 4.80斤                    | 2400克 | 7.20斤                    | 3600克 | 9.60斤                    | 4800克 | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
| 成品率(成品数量÷净料数量)→ |              |              | 89.9%                    | 89.9% | 89.9%                    | 89.9% | 89.9%                    | 89.9% | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
| 出品数量            | 使用餐盒规格       | 实际装粥质量       | 成品粥→                     | 2400克 | 成品粥→                     | 3600克 | 成品粥→                     | 4800克 | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
|                 | 300ml圆餐盒     | 成品菜240克      | 可出品→                     | 10.0盒 | ---                      | ---   | ---                      | ---   | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
|                 | 450ml圆餐盒     | 成品菜360克      | ---                      | ---   | 可出品→                     | 10.0盒 | ---                      | ---   | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |
|                 | 600ml圆餐盒     | 成品菜480克      | ---                      | ---   | ---                      | ---   | 可出品→                     | 10.0盒 | ---              | --- | ---              | --- | ---              | --- |

备注: 以上“清水”数据表示煮粥时所需要添加的“清水”量,其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、使用锅具、是否盖上锅盖以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➤ 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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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: 米饭主食

菜名: 小米粥

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

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<br>成品菜需要食材 |       | 制作2斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作5斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作10斤<br>成品菜需要食材 |        | 制作15斤<br>成品菜需要食材 |        | 制作20斤<br>成品菜需要食材 |        |        |
|-----------------|--------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|--------|
| 类别              | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 东北小米         | 山西小米            | 0.05斤 | 23克             | 0.09斤 | 46克             | 0.23斤 | 116克             | 0.46斤  | 232克             | 0.70斤  | 348克             | 0.93斤  | 463克   |
|                 | 东北黏糯大黄米      | 黏糯大黄米           | 0.05斤 | 23克             | 0.09斤 | 46克             | 0.23斤 | 116克             | 0.46斤  | 232克             | 0.70斤  | 348克             | 0.93斤  | 463克   |
| 调料              | 清水           | 清水              | 1.02斤 | 510克            | 2.04斤 | 1020克           | 5.10斤 | 2549克            | 10.20斤 | 5098克            | 15.30斤 | 7648克            | 20.39斤 | 10197克 |
|                 |              |                 |       |                 |       |                 |       |                  |        |                  |        |                  |        |        |
| 合计投入净料数量→       |              |                 | 1.11斤 | 556克            | 2.22斤 | 1112克           | 5.56斤 | 2781克            | 11.12斤 | 5562克            | 16.69斤 | 8343克            | 22.25斤 | 11124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)→ |              |                 | 89.9% | 89.9%           | 89.9% | 89.9%           | 89.9% | 89.9%            | 89.9%  | 89.9%            | 89.9%  | 89.9%            | 89.9%  | 89.9%  |
| 出品数量            | 使用餐盒规格       | 实际装粥质量          | 成品粥→  | 500克            | 成品粥→  | 1000克           | 成品粥→  | 2500克            | 成品粥→   | 5000克            | 成品粥→   | 7500克            | 成品粥→   | 10000克 |
|                 | 300ml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  |
|                 | 450ml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  |
|                 | 600ml圆餐盒     | 每盒装480克         | 可出品→  | 1.0盒            | 可出品→  | 2.1盒            | 可出品→  | 5.2盒             | 可出品→   | 10.4盒            | 可出品→   | 15.6盒            | 可出品→   | 20.8盒  |

备注: 以上“清水”数据表示煮粥时所需要添加的“清水”量, 其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、使用锅具、是否盖上锅盖以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➤ 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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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。

