

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制干调

名称 自制蒸菜白米粉

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

目 录

自制蒸菜白米粉

工艺简介	… … … … …	… 第3页
《成本卡》	… … … …	… 第4页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第5页
版权声明	… … … …	… 第6页



自制蒸菜白米粉



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	早稻大米	784克	76.2%
2	东北糯米	196克	19.0%
3	净青花椒粒	20克	1.90%
4	八角	16克	1.52%
5	桂皮	10克	0.95%
6	小茴香	3.9克	0.38%
合计投料		1029克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
酱料成品率→		97.1%	—

以上原材料可制作
成品白米粉1千克



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)

类别: 预制干调 菜名: 自制蒸菜白米粉

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年5月19日

食材进货询价更新: 2025年8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	
1	早稻大米	——	——	粮油批发	250725	2.50元/斤	500 克 /斤 最好是陈米	2.50元	——	早稻大米	100%	2.50元	400克	2.00元	
2	东北五常糯米	谷味来	哈尔滨	拼多多	250725	18.98元/袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	3.80元	——	东北糯米	100%	3.80元	100克	0.76元	
	200930测试↑: 糯米250克, 加水浸泡8小时后沥水2小时称重362克, 涨发率144.8%; 220313再测试: 500克糯米涨发710克, 涨发率142%; 两次平均143%														
3	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	23.57元/斤	500 克 /斤 约22000 颗/斤	23.57元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	23.57元	10克	0.47元	
4	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元/斤	500 克 /斤 约300 颗/斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	8.0克	0.27元	
5	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元/斤	500 克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	5.0克	0.16元	
6	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元/斤	500 克 /斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	2.0克	0.03元	
	以上原料可制作成品料≥ 510克 , 成品率 97.1% 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 525克 3.69元	
														每500克成品料成本 3.61元	
备注			制作工艺简介 1) 炒锅内放入花椒、八角、桂皮和小茴香, 用小火焙炒、焙干, 晾凉后用粉碎机打成细腻香料粉备用; 2) 炒锅内放入早稻米和糯米, 用小火焙炒、焙干, 晾凉后用粉碎机打成粗颗粒状米粉; 3) 将细香料粉倒入粗米粉中翻拌均匀即可。 注↑: 每千克大米加香料(全部料)经以上加工后可得到成品蒸肉米粉约970克。 本调料适合做粉蒸肉、鱼、蔬菜等菜品。												
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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：预制干调

菜名：自制蒸菜白米粉

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7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											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
1	早稻大米	早稻大米	0.78斤	392克	1.57斤	784克	3.92斤	1961克	7.84斤	3922克	11.76斤	5882克	15.69斤	7843克
2	东北五常糯米	东北糯米	0.20斤	98克	0.39斤	196克	0.98斤	490克	1.96斤	980克	2.94斤	1471克	3.92斤	1961克
3	干青花椒粒	净青花椒粒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	98克	0.29斤	147克	0.39斤	196克
4	香料：八角	八角	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.24斤	118克	0.31斤	157克
5	香料：肉桂皮	桂皮	0.01斤	4.9克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	49克	0.15斤	74克	0.20斤	98克
6	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	29克	0.08斤	39克
合计投入净料数量→			1.03斤	515克	2.06斤	1029克	5.15斤	2574克	10.29斤	5147克	15.44斤	7721克	20.59斤	10294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÷投料数量）→			97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%	97.1%

1) 炒锅内放入花椒、八角、桂皮和小茴香，用小火焙炒、焙干，晾凉后用粉碎机打成细腻香料粉备用；

2) 炒锅内放入早稻米和糯米，用小火焙炒、焙干，晾凉后用粉碎机打成粗颗粒状米粉；

3) 将细香料粉倒入粗米粉中翻版均匀即可。

注↑：每千克大米加香料（全部料）经以上加工后可得到成品蒸肉米粉约970克。

本调料适合做粉蒸肉、鱼、蔬菜等菜品。



登录满堂红商城



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。

