

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制油炸豆腐圆

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

预制油炸豆腐圆

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



预制油炸豆腐圆



①预制豆腐猪肉馅
600克



②挤出24个圆子
平均每个25克



③油炸至熟
实耗炸油23克



④成品豆腐圆489克
馅料+油合计成品率80.8%

预制油炸豆腐圆

- 1) 提前预制豆腐猪肉馅，详见《预制豆腐猪肉馅》成本卡；
- 2) 将菜籽油倒入炸锅，烧至200℃以后关火，将油温降下来（高温烧制后的菜油、油炸食物时可减少泡沫）；
- 3) 按每个生胚25克的标准手工挤出豆腐圆，让圆子在手掌内反复滚动、直至表面光滑，先放在盘子上备用；
- 4) 将锅内菜油烧至170℃，逐个下入豆腐圆，炸至“内熟”及表面“金黄”即可；
- 5) 晾凉后收入保鲜盒储存。

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: 预制油炸豆腐圆

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年3月13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 | 预制豆腐猪肉馅 | | | 需提前预制 | 260301 | 5.15元/斤 | 500克/斤 | 5.15元 | 成品含盐量≤0.76% | 预制豆腐猪肉馅 | 100% | 5.15元 | 600克 | 6.18元 |
| | 注↑: 成品含豆腐52%、含猪肉26%、含调料≤22%; 含盐量0.76%、含味精0.52%、含白胡椒粉0.26%, 详见/预制原料类/《预制豆腐猪肉馅》成本卡 | | | | | | | | | | | | | |
| 炸油 | 5L金龙鱼菜籽油 | 金龙鱼 | 山东 | 拼多多 | 260224 | 58.99元/壶 | 5000毫升/壶 约912克/升 | 6.47元 | 炸豆腐圆实耗菜籽油 | 菜籽油炸油 | 100% | 6.47元 | 23克 | 0.30元 |
| 备注 | 以上原料可制作炸豆腐圆≧ 485克 , 成品率 80.8% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100% | | | | | | | | | | | 肉馅投料 | 600克 | 6.48元 |
| | 以上原料可做豆腐圆 24 , 每个生重 25.0克 , 熟重 20.2克 , 每个成本 0.28元 , 含盐量≤ 0.94% , 含味精≤ 0.54% | | | | | | | | | | | 每500克成品料成本 | 6.68元 | |
| 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>1) 提前预制豆腐猪肉馅, 详见《预制豆腐猪肉馅》成本卡;</p> <p>2) 将菜籽油倒入炸锅, 烧至200℃以后关火, 将油温降下来(高温烧制后的菜油、油炸食物时可减少泡沫);</p> <p>3) 按每个生胚25克的标准手工挤出豆腐圆, 让圆子在手掌内反复滚动、直至表面光滑, 先放在盘子上备用;</p> <p>4) 将锅内菜油烧至170℃, 逐个下入豆腐圆, 炸至“内熟”及表面“金黄”即可;</p> <p>5) 晾凉后收入保鲜盒储存。</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 | | | | | | | | | | | | | | |



常用计算式及说明:

原料净料率 = (摘洗后的) 净菜原料质量 ÷ (未摘洗的) 菜品原料毛料质量 × 100%; 净料(成本)单价 = 原料毛料(采购)单价 ÷ 净料率;

菜品成本 = 主料成本 + 配料成本 + 调料成本; 外卖菜品成本小计 = 菜品成本 + 餐盒成本(餐盒是盛菜专用一次性耗品, 可计入成本; 而打包袋、一次性筷勺餐巾纸拟可计入“管理费用”中);

关于燃料: 菜品成本中一般不含“燃料”, 企业财务应将燃料计入到“管理费用”中; 外卖餐盒装菜容积使用率(容积率) = 实际装菜质量 ÷ 餐盒容积 × 100%;

菜品售价 = 外卖菜品成本小计 ÷ (1 - 内扣毛利率) × 100%; 内扣毛利率: 指餐饮企业菜品销售毛利率计算方式(详见专项说明或上网查询);

内扣毛利率 = (菜品售价 - 外卖菜品成本小计) ÷ 菜品售价 × 100%; 外卖菜品成本小计 = 菜品售价 × (1 - 内扣毛利率)。

➤ 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) 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) m.mth517777.com



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 | 预制豆腐猪肉馅 | 主料 | 12.75元 | 6.37元 | 95.4% |
| 2 | —— | 配料 | —— | —— | —— |
| 3 | 菜籽油炸油 | 调料 | 0.61元 | 0.31元 | 4.6% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 合计 | | | 13.36元 | 6.68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： 预制豆腐猪肉馅 | | | |
|---------------------------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| 主要原料毛料名称： 预制豆腐猪肉馅 | | | |
| 主料转制成品工艺： 豆腐猪肉馅→挤圆子下油锅→炸熟 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： | | | 808克 |
| | | | 成品率： 80.8% |
| 当前“猪前夹肉”进货价： 9.50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 | 猪前夹肉 进货价 (元/斤) | 豆腐猪肉 馅成本 (元/斤) | 油炸豆腐 肉圆成本 (元/斤) |
| 涨跌幅度 1.00元 | | | |
| 1) 进货价下降至→ | 6.50元 | 4.36元 | 5.71元 |
| 2) 进货价下降至→ | 7.50元 | 4.63元 | 6.03元 |
| 3) 进货价下降至→ | 8.50元 | 4.89元 | 6.35元 |
| 4) 目前进货价→ | 9.50元 | 5.15元 | 6.68元 |
| 5) 进货价上涨至→ | 10.50元 | 5.41元 | 7.00元 |
| 6) 进货价上涨至→ | 11.50元 | 5.68元 | 7.33元 |
| 7) 进货价上涨至→ | 12.50元 | 5.94元 | 7.65元 |
| 8) 进货价上涨至→ | 13.50元 | 6.20元 | 7.98元 |
| 9) 进货价上涨至→ | 14.50元 | 6.46元 | 8.30元 |
| 10) 进货价上涨至→ | 15.50元 | 6.73元 | 8.63元 |

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：预制油炸豆腐圆

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 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 | 预制豆腐猪肉馅 | 预制豆腐猪肉馅 | 1.24斤 | 619克 | 2.47斤 | 1237克 | 6.19斤 | 3093克 | 12.37斤 | 6186克 | 18.56斤 | 9278克 | 24.74斤 | 12371克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 炸油 | 5L金龙鱼菜籽油 | 菜籽油炸油 | 0.05斤 | 24克 | 0.09斤 | 47克 | 0.24斤 | 119克 | 0.47斤 | 237克 | 0.71斤 | 356克 | 0.95斤 | 474克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 合计投入豆腐肉馅/不含炸油→ | | | 1.24斤 | 619克 | 2.47斤 | 1237克 | 6.19斤 | 3093克 | 12.37斤 | 6186克 | 18.56斤 | 9278克 | 24.74斤 | 12371克 |
| 实际得到成品炸豆腐猪肉圆→ | | | 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）→ | | | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% | 80.8% |
| 以上原料可制作 | | 按每个25.0克 | 可做圆子 20 | | 可做圆子 40 | | 可做圆子 100 | | 可做圆子 200 | | 可做圆子 300 | | 可做圆子 400 | |
| 炸熟豆腐圆数量 | | 按每个40.0克 | 可做圆子 12.5个 | | 可做圆子 25.0个 | | 可做圆子 62.5个 | | 可做圆子 125.0个 | | 可做圆子 187.5个 | | 可做圆子 250.0个 | |

- 1) 提前预制豆腐猪肉馅，详见《预制豆腐猪肉馅》成本卡；
- 2) 将菜籽油倒入炸锅，烧至200℃以后关火，将油温降下来（高温烧制后的菜油、油炸食物时可减少泡沫）；
- 3) 按每个生胚25克的标准手工挤出豆腐圆，让圆子在手掌内反复滚动、直至表面光滑，先放在盘子上备用；
- 4) 将锅内菜油烧至170℃，逐个下入豆腐圆，炸至“内熟”及表面“金黄”即可；
- 5) 晾凉后收入保鲜盒储存。

➤ 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

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。

