

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制1:10姜汁

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

自制1:10姜汁

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



自制1:10姜汁

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	带皮姜片	91克	9.09%
	清水	909克	90.91%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
自制姜汁成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品姜汁1千克



自制1:10姜汁

- 1) 将老生姜带皮洗净、稍晾干水分；
注↑：或使用生姜边角料。
- 2) 加10倍数量的凉开水（或纯净水、清水）；
- 3) 用榨汁机榨成汁，装瓶后入保鲜柜保存。

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)

类别：预制酱汤 菜名：自制1:10姜汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2017年9月28日

食材进货询价更新：2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500	克 /斤 或使用生姜边角料	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	50克	0.65元
	（凉开水）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	500克	0.00元
备注	以上原料可制作成品质量≥ 550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	550克	0.65元
													每500克成品姜汁成本		0.59元
	制作工艺简介														
1) 将老生姜带皮洗净、稍晾干水分； 注↑：或使用生姜边角料。 2) 加10倍数量的凉开水（或纯净水、清水）； 3) 用榨汁机榨成汁，装瓶后入保鲜柜保存。 注：生姜榨汁可以提高食材使用率、同时降低成本。															
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”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	——	主料	——	——	——
2	——	配料	——	——	——
3	带皮姜片	调料	1.17元	0.59元	100.0%
4	清水	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.17元	0.59元	100%

原料进货价更新： 2025年1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：带皮姜片			
主要原料毛料名称：老生姜			
主料转制成品工艺：带皮姜片+水→自制1:10姜汁			
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“老生姜”进货价：6.00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	老生姜 进货价	自制1:10 姜汁成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.50元	0.44元	75%
2) 进货价下降至→	5.00元	0.49元	83%
3) 进货价下降至→	5.50元	0.54元	92%
4) 目前进货价→	6.00元	0.59元	100%
5) 进货价上涨至→	6.50元	0.64元	108%
6) 进货价上涨至→	7.00元	0.68元	117%
7) 进货价上涨至→	7.50元	0.73元	125%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：预制酱汤

菜名：自制1:10姜汁

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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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
调料	老生姜	带皮姜片	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	227克	0.91斤	455克	1.36斤	682克	1.82斤	909克
	（凉开水）清水	清水	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091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÷投料数量）→			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) 将老生姜带皮洗净、稍晾干水分；
注↑：或使用生姜边角料。

2) 加10倍数量的凉开水（或纯净水、清水）；

3) 用榨汁机榨成汁，装瓶后入保鲜柜保存。



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。

