

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 预制番茄浓汤

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

预制番茄浓汤

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



预制番茄浓汤

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
主料	去皮番茄切块	450克	33.91%
调料	姜葱花生油	15克	1.13%
	清水	715克	53.88%
	番茄沙司	30克	2.26%
	净食盐	8.0克	0.60%
	净味精	4.0克	0.30%
	净鸡精	4.0克	0.30%
	净白胡椒粉	1.0克	0.08%
	1:3水淀粉	100克	7.54%
合计净料数量		1327克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制番茄汤成品率→		75.4%	——



以上原材料可制作
成品浓汤1千克

预制番茄浓汤

1) 用小刀将番茄表皮划十字口，在番茄蒂的一侧插入两只筷子，手持筷子放在明火上烧烤；待表皮烧糊、蹦开以后用手揭除，并用清水洗净；将去皮番茄切小块备用；

2) 锅内放油、下入番茄块用中小火煸炒约5分钟，直至将番茄炒软烂、出汁后，倒入清水烧开；

3) 锅内放（调色用）番茄沙司，下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，用水淀粉勾芡即可。

注：每千克番茄去皮去蒂后净重931克，加上清水和其它调料以后、可制作成品番茄浓汤2069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：预制酱汁

菜名：预制番茄浓汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年5月13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	便宜番茄/西红柿	——	——	菜场批发	241228	2.50元 /斤	500 克 /斤	50-200克/个	2.50元	火烧去皮，再去蒂	去皮番茄切块	96.2%	2.60元	450克	2.34元
	210510测试↑：大小不整齐的番茄1721克，去蒂去坏肉后1656克，净料率96.2%。														
调料	自制姜葱花生油	需提前预制			250101	24.78元 /斤	500 克 /斤		24.78元	——	姜葱花生油	100%	24.78元	15克	0.74元
	注↑：详见/烹调油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。														
	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	715克	0.00元
	3kg凤球唛番茄沙司	凤球唛	东莞	拼多多	241227	18.25元 /袋	3000 克 /袋	约1290 克/ 升	3.04元	成品调料/含盐量0.59%	番茄沙司	100%	3.04元	30克	0.18元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋	25公斤/袋	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	7.0克	0.01元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋		5.00元	成品调料	味精	100%	5.00元	4.0克	0.04元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋	10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	4.0克	0.09元
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	24.00元 /袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149.0元 /袋	25000 克 /袋		2.98元	干淀粉加3倍清水调匀	1:3水淀粉	400%	0.75元	100克	0.15元
210703测试↑：取20克玉米淀粉+60克清水搅匀即1:3水生粉；锅内加清水500克烧开，勾芡（成玉米羹状浓度），实际消耗水淀粉72克；成品称重500克，芡汤加热后水分蒸发72克（500+72-500=72克），干玉米淀粉占成品羹汤比3.6%（72÷4÷500×100%=3.6%）；注：玉米淀粉与土豆淀粉勾芡浓度效果基本相同。															
备注	以上原料可制作成品汤≥ 1000克，成品率 75.4% 计算式：成品率 = 成品汤质量÷主配调料净料投料合计×100%												投料合计	1326克	3.66元
	成品汤含盐量≤ 0.85%，含味精≥ 0.40%，含鸡精≥ 0.40%，综合谷氨酸钠≥ 0.56%，胡椒粉≥ 0.10%，含食油≤ 1.50%												每500克成品汤成本	1.83元	
	制作工艺简介														
	1) 用小刀将番茄表皮划十字口，在番茄蒂的一侧插入两只筷子，手持筷子放在明火上烧烤；待表皮烧糊、蹦开以后用手揭除，并用清水洗净；将去皮番茄切小块备用；														
	2) 锅内放油、下入番茄块用中小火煸炒约5分钟，直至将番茄炒软烂、出汁后，倒入清水烧开；														
	3) 锅内放（调色用）番茄沙司，下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，用水淀粉勾芡即可。														
注：每千克番茄去皮去蒂后净重931克，加上清水和其它调料以后、可制作成品番茄浓汤2069克。															
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	去皮番茄切块	主料	2.34元	1.17元	63.9%
2	——	配料	——	——	——
3	盐+味精+鸡精等	调料	1.32元	0.66元	36.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			3.66元	1.83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： 去皮番茄切块
主要原料毛料名称： 便宜番茄/西红柿
主料转制成品工艺： 番茄+其它调料→预制番茄浓汤
每千克投料合计经加工后可得到成品： 754克
成品率： 75.4%

当前“番茄/西红柿”进货价： 2.50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	番茄 进货价	预制番茄 浓汤成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.90元	1.55元	76%
2) 进货价下降至→	2.10元	1.64元	84%
3) 进货价下降至→	2.30元	1.74元	92%
4) 目前进货价→	2.50元	1.83元	100%
5) 进货价上涨至→	2.70元	1.92元	108%
6) 进货价上涨至→	2.90元	2.02元	116%
7) 进货价上涨至→	3.10元	2.11元	124%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：预制酱汤

菜名：预制番茄浓汤

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
主料	便宜番茄/西红柿	去皮番茄切块	0.45斤	225克	0.90斤	450克	2.25斤	1125克	4.50斤	2250克	6.75斤	3375克	9.00斤	4500克
调料	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.02斤	7.5克	0.03斤	15.0克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
	清水	清水	0.72斤	358克	1.43斤	715克	3.58斤	1788克	7.15斤	3575克	10.73斤	5363克	14.30斤	7150克
	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
合计投入净料数量→			1.33斤	663克	2.65斤	1326克	6.63斤	3315克	13.26斤	6630克	19.89斤	9945克	26.52斤	13260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）→			75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%	75.4%

1) 用小刀将番茄表皮划十字口，在番茄蒂的一侧插入两只筷子，手持筷子放在明火上烧烤；待表皮烧糊、蹦开以后用手揭除，并用清水洗净；将去皮番茄切小块备用；

2) 锅内放油、下入番茄块用中小火煸炒约5分钟，直至将番茄炒软烂、出汁后，倒入清水烧开；

3) 锅内放（调色用）番茄沙司，下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，用水淀粉勾芡即可。

注：每千克番茄去皮去蒂后净重931克，加上清水和其它调料以后、可制作成品番茄浓汤2069克。

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬汤所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。



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。

