

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 居家配方

**名称** （家常味）热干面

**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](http://www.mth517777.com)

简易手机版：[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



# (家常味) 热干面 试验工作图



掸面/焯水断生



将芝麻酱，开水、老抽、蒸鱼豉油、蚝油、小麻油、十三香、盐、味精、黑胡椒粉放入瓷碗内进微波炉加热后搅匀



烫面与拌面



# （家常味）热干面



- 1) 掸面调（焯水）：锅内将水烧开，分批次下入生碱面“掸水/焯水”至断生后、捞出放至案板，淋入大豆油，用竹筷挑开面条、用电扇吹凉；
- 2) 在家里调芝麻酱：将芝麻酱舀入瓷碗内，依次下入开水、老抽、蒸鱼豉油、蚝油、小麻油、十三香、盐、味精、黑胡椒粉，将装好调料的碗放入微波炉内加热，取出后用汤匙将芝麻酱调料搅拌均匀；另准备好辣萝卜丁和葱花；
- 3) 下面条：锅内将水烧开，下入掸好的面条煮30-40秒后捞出沥水，放入碗内；浇上调制好的芝麻酱，撒上辣萝卜和葱花（不喜葱花者可不放）；将面条、调料搅拌均匀即可食用。



**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: 居家配方 菜名: 家常热干面

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2015年9月30日

食材进货询价更新: 2024年7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
碱面掸熟	热干面生碱面条	—	武汉	批发配送	240627	3.00元/斤	500克/斤 配送当天的面条	3.00元	生碱焯水断生/掸面	掸熟热干面条	146%	2.05元	500克	2.05元
	150930测试↑: 生碱面2500克, 分批次下入开水锅内“掸水”至断生后、捞出放至案板, 淋大豆油75克, 用竹筷挑开面条、电扇吹凉, 成品3650克, 成熟率146%。 取掸熟热干面230克, 放入开水锅内烫40秒, 捞出沥水后称重310克, 成熟率310÷230×100=135%。													
调制芝麻酱	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	240627	41.99/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.53元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.53元	10克	0.09元
	石磨纯白芝麻酱	—	山西运城	拼多多	240627	17.4元/罐	1000克/罐 1罐起售	8.70元	成品调料/纯黑芝麻酱	纯黑芝麻酱	100%	8.70元	50克	0.87元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	240627	52.00元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	4.61元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.61元	6.0克	0.06元
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	240627	65.90元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	5.85元	成品调料/含盐量15.5%	海天豉油	100%	5.85元	5.0克	0.06元
	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	240627	35.00元/桶	6000克/桶 约1180克/升	2.92元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.92元	10克	0.06元
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	240627	2.88元/盒	45克/盒	32.00元	成品干制调料	十三香	100%	32.00元	0.5克	0.03元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	美团优选	240627	0.85元/袋	500克/袋 60袋/件	0.85元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.85元	5.0克	0.01元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	拼多多	240627	28.50元/袋	2000克/袋	7.13元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	7.13元	3.0克	0.04元
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	240627	18.00元/袋	227克/袋 10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	0.3克	0.02元
	烧开的水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	烧开的水	100%	0.00元	50克	0.00元
1L-白芝麻油	—	河南南阳	拼多多	240627	21.98元/壶	1000毫升/壶 约923克/升	11.91元	成品调料	白芝麻油	100%	11.91元	8.0克	0.19元	
撒料	热干面萝卜丁	—	武汉市	拼多多	240626	31.33元/斤	7500克/斤 5斤/箱×3箱	2.09元	成品调料, 盐度5%	批发辣萝卜丁	100%	2.09元	24克	0.10元
	小葱	—	—	菜场批发	240627	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94.4%	4.77元	10克	0.10元
备注	以上原料可制作成品菜≧ 855克, 成品率 125.4% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											投料合计	682克	3.68元
	成品面综合含盐≤ 1.05%, 含芝麻酱≤ 5.85%, 味精≤ 0.35%, 含胡椒≤ 0.04%, 葱花≤ 1.17%, 萝卜丁≤ 2.81%											每500克成品面成本 2.15元		
	<p><b>制作工艺简介</b> 餐盒容积使用率为: 51-56% 注: 可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。</p> <p>1) 掸面调(焯水): 锅内将水烧开, 分批次下入生碱面“掸水/焯水”至断生后、捞出放至案板, 淋入大豆油, 用竹筷挑开面条、用电扇吹凉;</p> <p>2) 在家里调芝麻酱: 将芝麻酱舀入瓷碗内, 依次下入开水、老抽、蒸鱼豉油、蚝油、小麻油、十三香、盐、味精、黑胡椒粉, 将装好调料的碗放入微波炉内加热, 取出后用汤匙将芝麻酱调料搅拌均匀; 另准备好辣萝卜丁和葱花;</p> <p>3) 下面条: 锅内将水烧开, 下入掸好的面条煮30-40秒后捞出沥水, 放入碗内; 浇上调制好的芝麻酱, 撒上辣萝卜和葱花(不喜葱花者可不放); 将面条、调料搅拌均匀即可食用。</p>													



### 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，主要来源于线上海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“七种”不同的成本数据分析供您参考。

#### 热干面原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品面条成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	掸熟热干面条	主料	2.40元	1.20元	55.8%
2	辣萝卜丁+葱花	配料	0.23元	0.11元	5.3%
3	芝麻酱等调料	调料	1.67元	0.84元	38.9%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			4.31元	2.15元	100%

原料进货价更新： 2024年7月1日  
满堂红-菜品实验室出品

主要原料的成本占比比较高。



#### 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： 掸熟热干面条			
主要原料毛料名称： 热干面生碱面条			
主料转制成品工艺： 热干面用生碱面+芝麻酱→热干面			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1254克			
成品率： 125.4%			
当前“生碱面”进货价： 3.00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	生碱面 进货价	成品热干面 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.10元	1.79元	70%
2) 进货价下降至→	2.40元	1.91元	80%
3) 进货价下降至→	2.70元	2.03元	90%
4) 目前进货价→	<b>3.00元</b>	<b>2.15元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	3.30元	2.27元	110%
6) 进货价上涨至→	3.60元	2.39元	120%
7) 进货价上涨至→	3.90元	2.51元	130%

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

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：居家配方

菜名：家常热干面

外卖餐盒装菜容积使用率：51-56%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	采购食材 原料名称	投入原料 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
碱面 掸熟	热干面生碱面条	掸熟热干面条	0.58斤	292克	1.17斤	585克	2.92斤	1462克	5.85斤	2924克	8.77斤	4386克	11.70斤	5848克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.18斤	88克	0.23斤	117克
调制 芝麻酱	石磨纯白芝麻酱	纯黑芝麻酱	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	146克	0.58斤	292克	0.88斤	439克	1.17斤	585克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	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
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.8克	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	58克
	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.18斤	88克	0.23斤	117克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.5克	0.01斤	2.9克	0.01斤	4.4克	0.01斤	5.8克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.8克	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	58克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.8克	0.01斤	2.6克	0.01斤	3.5克
	烧开的水	烧开的水	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	146克	0.58斤	292克	0.88斤	439克	1.17斤	585克
	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.4克	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.14斤	70克	0.19斤	94克
撒料	热干面萝卜丁	批发辣萝卜丁	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	70克	0.28斤	140克	0.42斤	211克	0.56斤	281克
	小葱	小葱葱花	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.18斤	88克	0.23斤	117克
合计投入净料数量→			0.80斤	399克	1.59斤	797克	3.99斤	1994克	7.97斤	3987克	11.96斤	5981克	15.95斤	7974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）→			125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%	125.4%



➤ 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)

## 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。

