

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 居家配方

**名称** （家常味）凉面

**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)

# 目 录

## （家常味）凉面

工艺简介 ……第3页  
成本卡 ……第5页  
不同主料的进货单价与综合成本的变化……第6页

## 批量生产用配方：

外卖餐盒盛装10份成品菜的配方……第7页  
适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



# （家常味）凉面



## 工艺简介：

- 1) 提前调制专用味水；将全部盐、味精、鸡精、姜末放在一起加热，融化调料（注意要多加水，加热蒸发后让实际重量与配方相同），最后加入蒜茸搅匀、放凉备用；
- 2) 提前将芝麻酱、芝麻油、老抽、豉油兑在一起搅拌均匀；
- 3) 将专用味水与其它调料放入凉面内拌匀、装入餐盒；
- 4) 将配料黄瓜丝、凉粉皮丝和去皮花生仁撒在凉面上面即可出品。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类菜品制作方法。

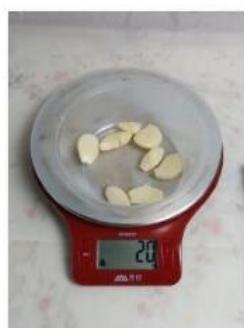


# (家常味) 凉面 试验工作图

制作凉面所用原料 (制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料) ↓



IMG\_20210627\_070025



IMG\_20210627\_072136



IMG\_20210627\_072229



IMG\_20210627\_072307



IMG\_20210627\_072504



IMG\_20210627\_072745



IMG\_20210627\_072752



IMG\_20210627\_072807



IMG\_20210627\_072819



IMG\_20210627\_072843



IMG\_20210627\_072902



IMG\_20210627\_073105



IMG\_20210627\_073458 - 副本



IMG\_20210627\_073458



IMG\_20210627\_073616



IMG\_20210627\_073623



IMG\_20210627\_073634



IMG\_20210627\_073645



IMG\_20210627\_073658



IMG\_20210627\_073711



IMG\_20210627\_073719

**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：家常味凉面-第1版

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2021年6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	
主料	掸熟细碱凉面条	—	武汉	批发配送	240627	2.50元/斤	500克/斤 配送当天的面条		2.50元	半成品掸熟细凉面	掸熟细凉面	100%	2.50元	600克	3.00元	
配料	山东密刺黄瓜	—	山东	批发配送	240626	2.00元/斤	500克/斤 240-330克/根		2.00元	去蒂后带皮刨黄瓜丝	黄瓜丝	76.3%	2.62元	100克	0.52元	
	210630测试↑：青黄瓜1条245克，漂洗去蒂后用刨丝器刨黄瓜丝187克，净料率76.3%															
	绿豆芽	—	本地	批发配送	240626	1.50元/斤	500克/斤		1.50元	摘洗沥水、焯水断生沥水	焯水绿豆芽	100%	1.50元	100克	0.30元	
	油炸去皮花生仁	需提前预制			240701	9.05元/斤	500克/斤		9.05元	水泡1小时后去皮、炸熟	炸去皮花生仁	100%	9.05元	30克	0.54元	
注↑：去皮花生仁炸熟后成品率95.0%；实际耗油率相当于(湿)去皮生花生仁的6.1%；详见/开味小菜类《油炸去皮花生仁》成本卡																
专用味水	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	4.0克	0.06元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	240627	20.90元/袋	900克/袋 10袋/箱批发		11.61元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.61元	4.0克	0.09元	
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	—	蔬菜批发	240627	4.50元/斤	500克/斤		4.50元	切去蒂头、剁成茸	净蒜茸	94.0%	4.79元	15克	0.14元	
	老生姜	散装	—	美团优选	240627	6.50元/斤	500克/斤		6.50元	洗净后带皮切片剁姜末	带皮姜末	93.0%	6.99元	5.0克	0.07元	
	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	280克	0.00元	
其它调料	现磨批发纯芝麻酱	—	武汉	额头湾市场	240627	85.00元/罐	5000克/罐		8.50元	成品调料/纯芝麻酱	纯芝麻酱	100%	8.50元	40克	0.68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	净芝麻油	100%	11.91元	5.0克	0.12元	
	500ml么麻子藤椒油	么麻子	四川雅红	拼多多	240627	25.43元/瓶	500克/瓶 约920克/升		25.43元	么麻子成品调料	净藤椒油	100%	25.43元	1.5克	0.08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%	净老抽	100%	4.61元	13克	0.12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%	净豉油	100%	5.85元	15克	0.18元	
以上原料可制作成品菜≥ 1218克，成品率 100.0% 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 1218克		5.91元	
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 0.90%，含味精≤ 0.33%，含鸡精≤ 0.33%，综合谷氨酸钠含量≤ 0.46%，含食油≤ 1.52%													每500克成品面成本		2.43元	
备注			制作工艺简介 餐盒容积使用率为：50%						餐盒规格	餐盒成本	实际装面	凉面成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价(元/盒)		
			(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+菜品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%						
			300圆餐盒	0.240元	150克	0.73元	0.97元	4.84元	3.23元	2.42元						
			450圆餐盒	0.249元	225克	1.09元	1.34元	6.71元	4.47元	3.35元						
			600圆餐盒	0.356元	300克	1.46元	1.81元	9.06元	6.04元	4.53元						
			500长方盒	0.240元	245克	1.19元	1.43元	7.14元	4.76元	3.57元						
			650长方盒	0.274元	325克	1.58元	1.85元	9.26元	6.17元	4.63元						
			750长方盒	0.283元	375克	1.82元	2.10元	10.52元	7.01元	5.26元						
1) 提前调制专用味水：将全部盐、味精、鸡精、姜末放在一起加热，融化调料(注意要多加水，加热蒸发后让实际重量与配方相同)，最后加入蒜茸搅匀、放凉备用； 2) 提前将芝麻酱、芝麻油、老抽、豉油兑在一起搅拌均匀； 3) 将专用味水与其它调料放入凉面内拌匀、装入餐盒； 4) 将配料黄瓜丝、凉粉皮丝和去皮花生仁撒在凉面上面即可出品。 注：可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。																

## 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，主要来源于线上一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“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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	掸熟细凉面	主料	2.46元	1.23元	50.8%
2	黄瓜丝+凉皮丝+萝卜丁	配料	1.12元	0.56元	23.1%
3	盐+味精+姜蒜水	味水	0.31元	0.15元	6.3%
4	芝麻酱+豉油等	调料	0.96元	0.48元	19.8%
合计			4.85元	2.43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： 掸熟细凉面			
主要原料毛料名称： 掸熟细碱凉面条			
主料转制成品工艺： 掸熟细碱凉面+调料→拌匀			
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“掸熟细碱凉面”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	掸熟细凉面 进货价	凉面-2家 常味成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	1.90元	2.13元	76%
2) 进货价下降至→	2.10元	2.23元	84%
3) 进货价下降至→	2.30元	2.33元	92%
4) 目前进货价→	<b>2.50元</b>	<b>2.43元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	2.70元	2.53元	108%
6) 进货价上涨至→	2.90元	2.62元	116%
7) 进货价上涨至→	3.10元	2.72元	124%

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(1) 按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别: 居家配方

菜名: 家常味凉面-第1版

外卖餐盒装菜容积使用率: 45%

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			300ml圆餐盒		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	装菜135克/盒共10盒		装菜200克/盒共10盒		装菜270克/盒共10盒		成品225克/盒共10盒		成品290克/盒共10盒		成品335克/盒共10盒	
			投料数量	换算										
主料	掸熟细碱凉面条	掸熟细凉面	1.33斤	665克	1.97斤	986克	2.66斤	1331克	2.22斤	1109克	2.86斤	1429克	3.30斤	1651克
配料	黄瓜/青瓜	黄瓜丝	0.22斤	111克	0.33斤	164克	0.44斤	222克	0.37斤	185克	0.48斤	238克	0.55斤	275克
	绿豆芽	焯水绿豆芽	0.22斤	111克	0.33斤	164克	0.44斤	222克	0.37斤	185克	0.48斤	238克	0.55斤	275克
	油炸去皮花生仁	炸去皮花生仁	0.07斤	33克	0.10斤	49克	0.13斤	67克	0.11斤	55克	0.14斤	71克	0.17斤	83克
专用味水	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	5.5克	0.02斤	8.2克	0.02斤	11.1克	0.02斤	9.2克	0.02斤	11.9克	0.03斤	14克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	4.4克	0.01斤	6.6克	0.02斤	8.9克	0.01斤	7.4克	0.02斤	9.5克	0.02斤	11克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	4.4克	0.01斤	6.6克	0.02斤	8.9克	0.01斤	7.4克	0.02斤	9.5克	0.02斤	11克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克	0.06斤	28克	0.07斤	36克	0.08斤	41克
	老生姜	带皮姜末	0.01斤	5.5克	0.02斤	8.2克	0.02斤	11克	0.02斤	9.2克	0.02斤	12克	0.03斤	14克
	清水	清水	0.62斤	310克	0.92斤	460克	1.24斤	621克	1.03斤	517克	1.33斤	667克	1.54斤	770克
调料	现磨批发纯芝麻酱	纯芝麻酱	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	89克	0.15斤	74克	0.19斤	95克	0.22斤	110克
	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.01斤	5.5克	0.02斤	8.2克	0.02斤	11克	0.02斤	9.2克	0.02斤	12克	0.03斤	14克
	500ml么麻子藤椒油	净藤椒油	0.00斤	1.7克	0.00斤	2.5克	0.01斤	3.3克	0.01斤	2.8克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.1克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.06斤	29克	0.05斤	24克	0.06斤	31克	0.07斤	36克
	4.9L海天蒸鱼豉油	净豉油	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克	0.06斤	28克	0.07斤	36克	0.08斤	41克
合计投入净料数量→			2.70斤	1350克	4.00斤	2000克	5.40斤	2700克	4.50斤	2250克	5.80斤	2900克	6.70斤	3350克
实际得到成品数量→			2.70斤	1350克	4.00斤	2000克	5.40斤	2700克	4.50斤	2250克	5.80斤	2900克	6.70斤	3350克
成品率(成品数量÷净料数量)→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	1350克	成品菜→	2000克	成品菜→	2700克	成品菜→	2250克	成品菜→	2900克	成品菜→	3350克
	300ml圆餐盒	成品菜135克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜200克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜270克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——
	500ml长方餐盒	成品菜225克	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——
	650ml长方餐盒	成品菜290克	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——
750ml长方餐盒	成品菜335克	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	



➤ 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)

菜品标准配方成本卡

表-3 速算配方表（2） 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：家常味凉面-第1版

外卖餐盒装菜容积使用率：45%

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		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
	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	掸熟细碱凉面条	掸熟细凉面	0.49斤	246克	0.99斤	493克	2.46斤	1232克	4.93斤	2464克	7.39斤	3696克	9.86斤	4928克
配料	黄瓜/青瓜	黄瓜丝	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	205克	0.82斤	411克	1.23斤	616克	1.64斤	821克
	绿豆芽	焯水绿豆芽	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	205克	0.82斤	411克	1.23斤	616克	1.64斤	821克
	油炸去皮花生仁	炸去皮花生仁	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.12斤	62克	0.25斤	123克	0.37斤	185克	0.49斤	246克
专用味水	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10.3克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.18斤	92克	0.25斤	123克
	老生姜	带皮姜末	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	清水	清水	0.23斤	115克	0.46斤	230克	1.15斤	575克	2.30斤	1150克	3.45斤	1725克	4.60斤	2300克
调料	现磨批发纯芝麻酱	纯芝麻酱	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.16斤	82克	0.33斤	164克	0.49斤	246克	0.66斤	329克
	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	500ml么麻子藤椒油	净藤椒油	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.2克	0.02斤	9.2克	0.02斤	12克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.16斤	80克	0.21斤	107克
	4.9L海天蒸鱼豉油	净豉油	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.18斤	92克	0.25斤	123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÷净料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→ 500克		成品菜→ 1000克		成品菜→ 2500克		成品菜→ 5000克		成品菜→ 7500克		成品菜→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装135克	可出品→ 3.7盒		可出品→ 7.4盒		可出品→ 18.5盒		可出品→ 37.0盒		可出品→ 55.6盒		可出品→ 74.1盒	
	450ml圆餐盒	每盒装200克	可出品→ 2.5盒		可出品→ 5.0盒		可出品→ 12.5盒		可出品→ 25.0盒		可出品→ 37.5盒		可出品→ 50.0盒	
	600ml圆餐盒	每盒装270克	可出品→ 1.9盒		可出品→ 3.7盒		可出品→ 9.3盒		可出品→ 18.5盒		可出品→ 27.8盒		可出品→ 37.0盒	
	500ml长方餐盒	每盒装225克	可出品→ 2.2盒		可出品→ 4.4盒		可出品→ 11.1盒		可出品→ 22.2盒		可出品→ 33.3盒		可出品→ 44.4盒	
	650ml长方餐盒	每盒装290克	可出品→ 1.7盒		可出品→ 3.4盒		可出品→ 8.6盒		可出品→ 17.2盒		可出品→ 25.9盒		可出品→ 34.5盒	
750ml长方餐盒	每盒装335克	可出品→ 1.5盒		可出品→ 3.0盒		可出品→ 7.5盒		可出品→ 14.9盒		可出品→ 22.4盒		可出品→ 29.9盒		



➤ 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.mth51777.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.mth51777.com)

[www.mth51777.com](http://www.mth51777.com)

[m.mth51777.com](http://m.mth51777.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。

