

菜品标准配方成本卡

类别 主食/羹粥

名称 小米粥

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

小米粥

工艺简介	… … … … …	…第3页
成本卡	… … … … …	…第4页
不同规格餐盒的装粥数量与图例	… … … … …	…第5页

批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份成品粥的配方	… … … … …	…第6页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方	… … … … …	…第7页

版权声明	… … … … …	…第8页
------	-----------	------



小米粥



工艺简介:

本配方适用于电饭煲煲粥；将煲粥用米漂洗、沥干水分，按本配方的要求配置清水质量（重量）；选用电饭煲煲粥模式（1.5小时）来煲粥。

注1：两种煲粥米中，小米占50%、黄（糯）米占50%。

注2：用电饭煲煲粥，由于水分蒸发量少，清水的用量是小米/黄米的11倍即可；如果是明火煲粥、蒸发量较大，则清水用量应是小米/黄米的14.5倍。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类粥品制作方法。



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: 面饭主食 菜名: 小米粥

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12月25日

食材进货询价更新: 2025年1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	东北小米	利隆	内蒙赤峰	拼多多	241228	17.65元/袋	2500克/袋 1袋起售包邮	3.53元	—	山西小米	100%	3.53元	40克	0.28元	
	东北黏糯大黄米	—	哈尔滨	拼多多	241228	19.60元/袋	2500克/袋 1袋起售包邮	3.92元	—	黏糯大黄米	100%	3.92元	40克	0.31元	
调料	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	880克	0.00元	
	以上米+水原料可煲粥 \cong 863克, 成品率 89.9% 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	960克	0.60元
以上小米+黄米原料可煲粥 \cong 863克, 成品率 1079%, 煲粥后水分蒸发 97克, 蒸发比 10.10%, 成品米含量 9.27%												每500克成品菜成本		0.35元	
备注	制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80% 本配方适用于电饭煲煲粥; 将煲粥用米漂洗、沥干水分, 按本配方的要求配置清水质量(重量); 选用电饭煲煲粥模式(1.5小时)来煲粥。 注1: 两种煲粥米中, 小米占50%、黄(糯)米占50%。 注2: 用电饭煲煲粥, 由于水分蒸发量少, 清水的用量是小米/黄米的11倍即可; 如果是明火煲粥、蒸发量较大, 则清水用量应是小米/黄米的14.5倍。 注: 可参考各类视频网站介绍的同类粥品制作方法。							餐盒规格	餐盒成本	实际装粥	粥品成本	成本小计	不同毛利率的粥品售价(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	240克	0.17元	0.41元	2.03元	1.35元	1.01元
								450圆餐盒	0.249元	360克	0.25元	0.50元	2.49元	1.66元	1.24元
								600圆餐盒	0.416元	480克	0.33元	0.75元	3.74元	2.49元	1.87元
								—	—	—	—	—	—	—	—



不同规格餐盒的装粥数量（图例）

本菜品外卖餐盒装粥的容积使用率为：80%

300毫升餐盒 × 装粥80% = 240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品粥



450毫升餐盒 × 装粥80% = 360（克）



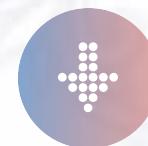
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品粥



600毫升餐盒 × 装粥80% = 480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品粥



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: 米饭主食

菜名: 小米粥

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

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 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10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	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	东北小米	山西小米	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克	---	---	---	---	---	---
	东北黏糯大黄米	黏糯大黄米	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克	---	---	---	---	---	---
调料	清水	清水	4.89斤	2447克	7.34斤	3671克	9.79斤	4895克	---	---	---	---	---	---
									---	---	---	---	---	---
合计投入净料数量→			5.34斤	2670克	8.01斤	4005克	10.68斤	5340克	---	---	---	---	---	---
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	---	---	---	---	---	---
成品率(成品数量÷净料数量)→			89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	---	---	---	---	---	---
出品数量	使用餐盒规格	实际装粥质量	成品粥→	2400克	成品粥→	3600克	成品粥→	4800克	---	---	---	---	---	---
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10.0盒	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	450ml圆餐盒	成品菜360克	---	---	可出品→	10.0盒	---	---	---	---	---	---	---	---
	600ml圆餐盒	成品菜480克	---	---	---	---	可出品→	10.0盒	---	---	---	---	---	---

备注: 以上“清水”数据表示煮粥时所需要添加的“清水”量,其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、使用锅具、是否盖上锅盖以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➤ 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



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：面饭主食

菜名：小米粥

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

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 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		
类别	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
主料	东北小米	山西小米	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	232克	0.70斤	348克	0.93斤	463克
	东北黏糯大黄米	黏糯大黄米	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	232克	0.70斤	348克	0.93斤	463克
调料	清水	清水	1.02斤	510克	2.04斤	1020克	5.10斤	2549克	10.20斤	5098克	15.30斤	7648克	20.39斤	10197克
合计投入净料数量→			1.11斤	556克	2.22斤	1112克	5.56斤	2781克	11.12斤	5562克	16.69斤	8343克	22.25斤	11124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）→			89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%	89.9%
出品数量	使用餐盒规格	实际装粥质量	成品粥→	500克	成品粥→	1000克	成品粥→	2500克	成品粥→	5000克	成品粥→	7500克	成品粥→	10000克
	300ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→	2.1盒	可出品→	4.2盒	可出品→	10.4盒	可出品→	20.8盒	可出品→	31.3盒	可出品→	41.7盒
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→	1.4盒	可出品→	2.8盒	可出品→	6.9盒	可出品→	13.9盒	可出品→	20.8盒	可出品→	27.8盒
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→	1.0盒	可出品→	2.1盒	可出品→	5.2盒	可出品→	10.4盒	可出品→	15.6盒	可出品→	20.8盒

备注：以上“清水”数据表示煮粥时所需要添加的“清水”量，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、使用锅具、是否盖上锅盖以及烹饪时间”等因素而产生变化。

➤ 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。

