菜品标准配方成本卡

类 别 主食/羹粥

名 称 八宝粥

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 MANTANGHONG 菜品配方成本网

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

版权所有
侵权必究

目 录

八宝粥

工艺简介 … … … … … … … … … …第3页
成本卡 … … … … … … … … … …第4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5页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第6页

版权声明 … … … … … … … … …第7页

版权所有
侵权必究

八宝粥

工艺简介：

1）盆内放入花芸豆、黑豆，倒入清水漂洗后捞出，倒入不粘锅内，下入食用碱和清水，开大火熬制，5分钟后转小火熬制、直至将水分熬干后倒入盆内备用（全部用时约10-15分钟）；

2）准备熬粥砂锅，倒入清水烧开；将大米、花生米、红豆、糯米、薏仁米，用清水漂洗后捞出、倒入砂锅开水内；再倒入熬干水分的花芸豆+黑豆；砂锅盖上盖，用中大火煮30分钟（中途开盖搅动三次，撇去浮沫）；下入冰糖、干红枣，搅拌均匀再熬20分钟（中途每5分钟开盖搅动一次）；下入葡萄干，揭开盖慢搅、熬煮5分钟；最后关火、盖上砂锅盖焖10分钟即可。

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。

版权所有
侵权必究

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：**八宝粥　出品：满堂红菜品配方成本网 **制作：**杨巍 **日期：**2024年6月24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
炒豆	东北花芸豆	三江达康	哈尔滨	拼多多	241228	23.50元 /袋	2500 克 /袋 粒/斤	4.70元	——	东北花芸豆	100%	4.70元	72克	0.68元
	东北黑豆	贞禾氏	哈尔滨	拼多多	241228	26.80元 /袋	2500 克 /袋 5斤包邮	5.36元	——	东北黑豆	100%	5.36元	18克	0.19元
	食用纯碱	——	河南	拼多多	241227	7.62元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	1.52元	成品调料	食用纯碱	100%	1.52元	2.0克	0.01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	300克	0.00元
熬粥	辽玉水晶米	辽玉	辽宁沈阳	拼多多	241228	25.80元 /袋	5000 克 /袋 1袋起售包邮	2.58元	大米洗沥、加水蒸熟	东北五常大米	248%	1.04元	25克	0.05元
	中大颗粒花生米	散装	本地	拼多多	241228	5.16元 /斤	500 克 /斤 约540 颗/ 斤	5.16元	——	花生米	100%	5.16元	50克	0.52元
	红豆/赤小豆	——	东北	拼多多	241228	8.32元 /袋	1000 克 /袋 2斤包邮	4.16元	——	红豆/赤小豆	100%	4.16元	20克	0.17元
	长粒糯米	——	湖北孝感	拼多多	241228	36.76元 /袋	5000 克 /袋 1袋起售包邮	3.68元	——	长粒糯米	143%	2.57元	40克	0.21元
	薏仁米	——	贵州	拼多多	241228	4.91元 /袋	500 克 /袋 1斤包邮	4.91元	——	薏仁米	100%	4.91元	30克	0.29元
	开水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开水	100%	0.00元	1500克	0.00元
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋包邮	4.36元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.36元	70克	0.61元
	煮汤用干红枣	散装	新疆和田	拼多多	241228	38.27元 /袋	2500 克 /袋 中小规格	7.65元	——	干红枣	100%	7.65元	20克	0.31元
	葡萄干	党鲜	吐努番市	拼多多	241228	12.90元 /斤	1000 克 /斤 2斤包邮	6.45元	——	葡萄干	100%	6.45元	18克	0.23元
	以上米+水原料可煲粥≧	1800克	，成品率	83.1%	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	2165克 / 3.26元
	以上小米+黄米原料可煲粥≧	1800克	，成品率	614%	，煲粥后水分蒸发	365克	，蒸发比	16.86%	，成品米含量	16.28%			每500克成品菜成本	0.91元

备注

制作工艺简介　餐盒容积使用率为：80%

1）盆内放入花芸豆、黑豆，倒入清水漂洗后捞出，倒入不粘锅内，下入食用碱和清水，开大火熬制，5分钟后转小火熬制、直至将水分熬干后倒入盆内备用（全部用时约10-15分钟）；

2）准备熬粥砂锅，倒入清水烧开；将大米、花生米、红豆、糯米、薏仁米，用清水漂洗后捞出、倒入砂锅开水内；再倒入熬干水分的花芸豆+黑豆；砂锅盖上盖，用中大火煮30分钟（中途开盖搅动三次，撇去浮沫）；下入冰糖、干红枣，搅拌均匀再熬20分钟（中途每5分钟开盖搅动一次）；下入葡萄干，揭开盖慢搅、熬煮5分钟；最后关火、盖上砂锅盖焖10分钟即可。

餐盒规格	餐盒成本	实际装饭	炒饭成本	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	240克	0.43元	**0.67元**	3.37元	2.25元	1.69元
450圆餐盒	0.249元	360克	0.65元	**0.90元**	4.51元	3.00元	2.25元
600圆餐盒	0.416元	480克	0.87元	**1.29元**	6.43元	4.28元	3.21元

➢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 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 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

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：面饭主食　　菜名：八宝粥　　外卖餐盒装菜容积使用率：80%　　出品：满堂红菜品配方成本网　　食材进货询价更新：2024年7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		成品0斤 0		成品0斤 0		成品0斤 0	
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
炒豆	东北花芸豆	东北花芸豆	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克						
	东北黑豆	东北黑豆	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克						
	红三角食用纯碱	食用纯碱	0.01斤	2.7克	0.01斤	4.0克	0.01斤	5.3克						
	清水	清水	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克						
熬粥	辽玉水晶米	东北五常大米	0.07斤	33克	0.10斤	50克	0.13斤	67克						
	中大颗粒花生米	花生米	0.13斤	67克	0.20斤	100克	0.27斤	133克						
	红豆/赤小豆	红豆/赤小豆	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克						
	长粒糯米	长粒糯米	0.11斤	53克	0.16斤	80克	0.21斤	107克						
	薏仁米	薏仁米	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克						
	开水	清水烧开水	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克						
	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.19斤	93克	0.28斤	140克	0.37斤	187克						
	煮汤用干红枣	干红枣	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克						
	葡萄干	葡萄干	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克						
合计投入净料数量→			5.77斤	2887克	8.66斤	4330克	11.55斤	5773克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	0.00斤	0克	0.00斤	0克	0.00斤	0克
成品率（成品数量÷净料数量）→			83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%
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盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10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 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 m.mth517777.com
扫码登录手机网站

版权所有
侵权必究

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：八宝粥　　外卖餐盒装菜容积使用率：80%　　出品：满堂红菜品配方成本网　　食材进货询价更新：2024年7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
炒豆	东北花芸豆	东北花芸豆	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
	东北黑豆	东北黑豆	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	红三角食用纯碱	食用纯碱	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	8.3克	0.02斤	11克
	清水	清水	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
熬粥	辽玉水晶米	东北五常大米	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.21斤	104克	0.28斤	139克
	中大颗粒花生米	花生米	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	69克	0.28斤	139克	0.42斤	208克	0.56斤	278克
	红豆/赤小豆	红豆/赤小豆	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	长粒糯米	长粒糯米	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克
	薏仁米	薏仁米	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	开水	清水烧开水	0.83斤	417克	1.67斤	833克	4.17斤	2083克	8.33斤	4167克	12.50斤	6250克	16.67斤	8333克
	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	97克	0.39斤	194克	0.58斤	292克	0.78斤	389克
	煮汤用干红枣	干红枣	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	葡萄干	葡萄干	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
合计投入净料数量→			1.20斤	601克	2.41斤	1203克	6.01斤	3007克	12.03斤	6014克	18.04斤	9021克	24.06斤	12028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）→			83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%	83.1%
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 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 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。