菜品标准配方成本卡

类 别 预制酱汤

名 称 万能白灼海鲜蘸料

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

目 录

万能白灼海鲜蘸料

配方与原料占比 … … … … … … … …第3页

《成本卡》… … … … … … … … … …第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化… …第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方… …第6页

版权声明 … … … … … … … … … …第7页

版权所有
侵权必究

万能白灼海鲜蘸料

类别	投入原料净料名称	投入净原料数量与占比	
		克	占比
1	香菜碎末	50克	5.00%
2	净蒜蓉	75克	7.50%
3	鲜柠檬片	38克	3.75%
4	净豉油	500克	50.00%
5	净芝麻油	38克	3.75%
6	小米椒圈	25克	2.50%
7	纯净水	275克	27.50%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
兑制蘸料成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作成品蘸料1千克

注：将以上调料搅拌均匀即可。

➢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

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： 预制酱汤 **菜名：** 万能白灼海鲜蘸料　出品：满堂红菜品配方成本网　**制作：** 杨巍　**日期：** 2022年2月19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
1	香菜/芫茜	——	本地	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	剪去香菜根须、改刀	香菜碎末	55.0%	5.45元	20克	0.22元
2	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜蓉	94.0%	5.32元	30克	0.32元
3	新鲜柠檬	——	——	美团优选	241228	0.25元 /个	80 克 /个	1.56元	去两头切薄片	鲜柠檬片	95.0%	1.64元	15克	0.05元
4	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	241227	54.63元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.85元	成品调料/含盐量15.5%	蒸鱼豉油	100%	4.85元	200克	1.94元
5	1L-白芝麻油	——	河南南阳	拼多多	241227	19.50元 /壶	1000 毫升 /壶 约923 克/ 升	10.56元	成品调料	白芝麻油	100%	10.56元	15克	0.32元
6	新鲜红小米椒	散装	——	美团优选	241227	4.00元 /斤	500 克 /斤	4.00元	去蒂后顶刀切6毫米圈	小米辣椒圈	92.0%	4.35元	10克	0.09元
7	10升桶装纯净水	——	自备	水站送	241227	10.00元 /桶	10000 克 /桶	0.50元	10升桶装纯净水包送	纯净水	100%	0.50元	110克	0.11元

以上原料可制作成品料≧ 400克 ，成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%　投料合计 400克 3.04元

成品料（全部原料）综合含盐量≤ 7.8% ，含食油≤ 3.75% ， 含豉油≤ 50.0%　每500克成品料成本 3.80元

备注

制作工艺简介

将全部调料混合、搅匀即成。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

➢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

满堂红 MANTANGHONG

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	——	**主料**	——	——	——
2	——	**配料**	——	——	——
3	蒸鱼豉油	**调料**	4.85元	2.42元	63.8%
4	其它调料	**其它**	2.75元	1.38元	36.2%
合计			**7.60元**	**3.80元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

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

扫码登录手机网站

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： **蒸鱼豉油**

主要原料毛料名称： **4.9L海天蒸鱼豉油**

主料转制成品工艺： **豉油+其它调料→混合即成**

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“海天蒸鱼豉油”进货价： **4.85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 涨降幅度 **0.30元**	蒸鱼豉油进货价 (元/斤)	白灼海鲜蘸料成本 (元/斤)	主料进货单价系数 0
1）进货价下降至→	3.95元	3.35元	81%
2）进货价下降至→	4.25元	3.50元	88%
3）进货价下降至→	4.55元	3.65元	94%
4）目前进货价→	**4.85元**	**3.80元**	**100%**
5）进货价上涨至→	5.15元	3.95元	106%
6）进货价上涨至→	5.45元	4.10元	112%
7）进货价上涨至→	5.75元	4.25元	119%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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：万能白灼海鲜蘸料　　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
1	香菜/芫茜	香菜碎末	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
2	去皮蒜瓣/蒜米	蒜茸	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.13斤	563克	1.50斤	750克
3	新鲜柠檬	鲜柠檬片	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
4	4.9L海天蒸鱼豉油	蒸鱼豉油	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
5	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
6	红小米椒	小米辣椒圈	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
7	10升桶装纯净水	纯净水	0.28斤	138克	0.55斤	275克	1.38斤	688克	2.75斤	1375克	4.13斤	2063克	5.50斤	2750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÷投料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

将全部调料混合、搅匀即成。

➢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。