

菜品标准配方成本卡

类别 居家配方

名称 家常煎软饼

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

家常煎软饼

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
外卖餐盒的装餐图例 第7页

批量生产用配方:

外卖餐盒盛装10份成品菜的配方... .. 第8页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方... .. 第9页

版权声明 第10页



家常煎软饼



工艺简介:

- 1) 除了芝麻仁、葱花、油以外，将其它食材放入破壁机（搅拌机）搅拌约2分钟后倒入盆内，加入熟芝麻仁、葱花拌匀即可；
- 2) 不粘煎锅烧热、滴入几滴食油，用大号汤勺取面糊倒入锅内，旋转煎锅将饼摊匀，翻面煎至熟即成。

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。



家常煎软饼试验工作图

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



1_IMG_20210516_062719



4_IMG_20210516_063104



8_IMG_20210516_063544



9_IMG_20210516_063614



10_IMG_20210516_063621



11_IMG_20210516_063656



14_IMG_20210516_064034



16_IMG_20210516_064048



18_IMG_20210516_064108



18_IMG_20210516_064109



19_IMG_20210516_064241



20_IMG_20210516_064252



21_IMG_20210516_064301



22_IMG_20210516_064415



24_IMG_20210516_064451



28_IMG_20210516_064952



30_IMG_20210516_065024



32_IMG_20210516_065136



IMG_20210625_071718



IMG_20210625_071719



IMG_20210625_071723



IMG_20210625_071725



IMG_20210625_073800



IMG_20210625_074339

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: 家常煎软饼

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年6月25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	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	240627	22.79元/袋	5000 克/袋 中筋, 1袋包邮	2.28元	成品通用面粉	通用面粉	100%	2.28元	385克	1.75元	
配料	洋鸡蛋8.5个/斤	—	本地	蛋品批发	240625	4.50元/斤	500 克/斤 = 0.53元/个	4.50元	去掉蛋壳, 留蛋液	去壳蛋液	86.6%	5.20元	130克	1.35元	
	注↑: 25个鸡蛋 ÷ 8.5个/斤 = 2.94斤鸡蛋, 2.94斤鸡蛋 × 去壳鸡蛋液净料率86.6% × 500克 = 1273克净鸡蛋液 (25个鸡蛋的蛋液)														
	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	838克	0.00元	
调料	老生姜	散装	—	美团优选	240627	6.50元/斤	500 克/斤	6.50元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85.0%	7.65元	12克	0.18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	
	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	5.0克	0.12元	
	118g王守义麻辣鲜	王守义	河南	拼多多	240627	3.55元/袋	118 克/袋 6袋起售包邮	15.04元	成品调料/含盐量49.75%	麻辣鲜调料	100%	15.04元	3.0克	0.09元	
	脱皮熟白芝麻仁	志萌	银川	拼多多	240627	52.91元/袋	2500 克/袋 1218克/升	10.58元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	10.58元	13克	0.28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	25克	0.24元	
210408测试↑: 小葱144克, 去根须124克, 净料率86.1%; 洗净沥水1小时139克, 切成葱花称重136克, 净料率94.4%; 其中葱白占42%, 绿葱叶占58%。															
	自制姜葱花生油	需提前预制		240701	5.82元/斤	500 克/斤	5.82元	—	姜葱花生油	100%	5.82元	12克	0.14元		
注↑: 用作清炒、清汤用油; 详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
以上原料可制成品软饼 ≥ 965克, 成品率 67.6%, 使用28厘米不粘锅煎出直径22厘米软饼 14张, 平均每张 68.9克												投料合计 1428克		4.16元	
成品 (全部原料) 综合含盐量 ≤ 0.85%, 含鸡精 ≤ 0.52%, 含食油 ≤ 1.24%												平均每张 0.30元		每500克成品煎软饼 2.15元	
备注			制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 45%					餐盒规格	餐盒成本	实际装菜	菜品成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价 (元/盒)		
			1) 除了芝麻仁、葱花、油以外, 将其它食材放入破壁机 (搅拌机) 搅拌约2分钟后倒入盆内, 加入熟芝麻仁、葱花拌匀即可;					(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%
			2) 不粘煎锅烧热、滴入几滴食油, 用大号汤勺取面糊倒入锅内, 旋转煎锅将饼摊匀, 翻面煎至熟即成。					300圆餐盒	0.240元	135克	0.58元	0.82元	4.11元	2.74元	2.05元
								450圆餐盒	0.249元	200克	0.86元	1.11元	5.55元	3.70元	2.78元
								600圆餐盒	0.356元	270克	1.16元	1.52元	7.60元	5.06元	3.80元
								500长方盒	0.240元	225克	0.97元	1.21元	6.04元	4.03元	3.02元
								650长方盒	0.274元	290克	1.25元	1.52元	7.61元	5.08元	3.81元
注: 可参考各类视频网站介绍的同类品种制作方法。					750长方盒	0.283元	335克	1.44元	1.73元	8.63元	5.75元	4.32元			

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	通用面粉	主料	1.82元	0.91元	42.2%
2	去壳蛋液	配料	1.40元	0.70元	32.5%
3	盐鸡精+葱花+油等	调料	1.09元	0.54元	25.3%
4	——	其它	——	——	——
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：通用面粉			
主要原料毛料名称：5kg香满园中筋面粉			
主料转制成品工艺：面粉+调配料+水→拌匀成面浆			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			676克
			成品率： 67.6%
当前“面粉”进货价： 2.28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	面粉 进货价	成品家常 软饼成本	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→	1.68元	1.91元	74%
2) 进货价下降至→	1.88元	1.99元	82%
3) 进货价下降至→	2.08元	2.07元	91%
4) 目前进货价→	2.28元	2.15元	100%
5) 进货价上涨至→	2.48元	2.23元	109%
6) 进货价上涨至→	2.68元	2.31元	118%
7) 进货价上涨至→	2.88元	2.39元	126%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

外卖餐盒的装餐图例

本品外卖餐盒装软饼的容积使用率为：45%

750毫升餐盒×盛装45%=335（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装335克成品软饼

750毫升餐盒×盛装45%=335（克）



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：家常煎软饼

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	投料数量		投料数量		投料数量		投料数量		投料数量		投料数量	
				换算		换算		换算		换算		换算		换算
主料	5kg香满园面粉	通用面粉											2.67斤	1337克
配料	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液											0.90斤	451克
	清水	清水											5.82斤	2909克
调料	老生姜	净生姜末											0.08斤	42克
	500g云鹤食盐	食盐											0.03斤	17克
	900g大桥鸡精	鸡精											0.03斤	17克
	118g王守义麻辣鲜	麻辣鲜调料											0.02斤	10克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁											0.09斤	45克
	小葱	小葱葱花											0.17斤	87克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油											0.08斤	42克
合计投入净料数量→													9.91斤	4957克
实际得到成品数量→													6.70斤	3350克
成品率（成品数量÷净料数量）→													67.6%	67.6%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量											成品菜→ 3350克	
	300ml圆餐盒	成品菜135克											---	---
	450ml圆餐盒	成品菜200克											---	---
	600ml圆餐盒	成品菜270克											---	---
	500ml长方餐盒	成品菜225克											---	---
	650ml长方餐盒	成品菜290克											---	---
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
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: 家常煎软饼

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		制作1斤		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤		
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品软饼需要食材		成品软饼需要食材		成品软饼需要食材		成品软饼需要食材		成品软饼需要食材		成品软饼需要食材	
			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	5kg香满园面粉	通用面粉	0.40斤	199克	0.80斤	399克	1.99斤	997克	3.99斤	1995克	5.98斤	2992克	7.98斤	3990克
配料	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.13斤	67克	0.27斤	135克	0.67斤	337克	1.35斤	674克	2.02斤	1010克	2.69斤	1347克
	清水	清水	0.87斤	434克	1.74斤	868克	4.34斤	2171克	8.68斤	4342克	13.03斤	6513克	17.37斤	8684克
调料	老生姜	净生姜末	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.19斤	93克	0.25斤	124克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	52克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	52克
	118g王守义麻辣鲜	麻辣鲜调料	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.1克	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.05斤	23克	0.06斤	31克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.01斤	6.7克	0.03斤	13克	0.07斤	34克	0.13斤	67克	0.20斤	101克	0.27斤	135克
	小葱	小葱葱花	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.39斤	194克	0.52斤	259克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.19斤	93克	0.25斤	124克
合计投入净料数量→			1.48斤	740克	2.96斤	1480克	7.40斤	3699克	14.80斤	7399克	22.20斤	11098克	29.60斤	14798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)→			67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%	67.6%
出品数量	使用餐盒规格	实际装饼质量	成品饼→ 500克		成品饼→ 1000克		成品饼→ 2500克		成品饼→ 5000克		成品饼→ 7500克		成品饼→ 10000克	
	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	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.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



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。

