

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 主食/其它

**名称** 商用水晶虾饺皮-1

**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)



# 商用水晶虾饺皮-1



## 工艺简介：

- 1) 将澄面和玉米淀粉、食盐倒入和面机内搅拌均匀；
- 2) 按配方标准倒入开水，食用油搅拌和面10分钟，醒面10分钟；
- 3) 在案板上撒上扑粉，手工揉揣面团，盖上保鲜膜即可随取随用。

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。



**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: 商用水晶虾饺皮-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年4月2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  | 澄面/澄粉/小麦淀粉  | 京水湾   | 湖北荆门 | 拼多多  | 240627 | 9.68元/袋  | 1350克/袋  | 3袋起售包邮  | 3.59元     | 成品调料          | 澄粉/小麦淀粉 | 100% | 3.59元      | 600克  | 4.30元 |
|   | 25kg大成玉米淀粉  | 大成  | 辽宁锦州 | 拼多多  | 240627 | 149元/袋   | 25000克/袋 |         | 2.98元     | 成品调料          | 玉米淀粉    | 100% | 2.98元      | 60克   | 0.36元 |
| 配料  | 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      | 6.0克  | 0.01元 |
|   | 清水/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/开水 | 100% | 0.00元      | 480克  | 0.00元 |
|   | 5L元宝大豆油   | 元宝  | 青岛   | 美团优选 | 240627 | 41.99元/壶 | 5000毫升/壶 | 约926克/升 | 4.53元     | 注: 食油应用中有损耗   | 净大豆油    | 100% | 4.53元      | 12克   | 0.11元 |
| 扑粉  |   |   |      |      |        |          |          |         |           |               |         |      |            |       |       |
|   | 25kg大成玉米淀粉  | 大成  | 辽宁锦州 | 拼多多  | 240627 | 149元/袋   | 25000克/袋 |         | 2.98元     | 压面皮防粘黏用扑粉     | 压面扑面用淀粉 | 100% | 2.98元      | 50克   | 0.30元 |
| 以上原料可制成品虾饺皮 $\geq$ 1208克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 $\div$ 主、配、调料净料投料合计 $\times$ 100%       |   |   |      |      |        |          |          |         |           |               |         |      | 投料合计       | 1208克 | 5.08元 |
| 可制作10克皮 $\leq$ 121张, 12克皮 $\leq$ 101张, 15克皮 $\leq$ 81张, 18克皮 $\leq$ 67张, 虾饺皮含水量 $\leq$ 39.74% |   |   |      |      |        |          |          |         |           |               |         |      | 每500克成品皮成本 | 2.10元 |       |
| 备注  | <b>制作工艺简介</b>   |   |      |      |        |          |          |         |           |               |         |      |            |       |       |
|   |  | 1) 将澄面和玉米淀粉、食用盐倒入和面机内搅拌均匀;<br>2) 按配方标准倒入开水, 食用油搅拌和面10分钟, 醒面10分钟;<br>3) 在案板上撒上扑粉, 手工揉揣面团, 盖上保鲜膜即可随取随用。 |      |      |        |          |          |         |           |               |         |      |            |       |       |
| 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。  |   |   |      |      |        |          |          |         |           |               |         |      |            |       |       |

## 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。

### 食材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  | 澄粉小麦淀粉  | 主料 | 3.56元 | 1.78元 | 84.7% |
| 2  | 玉米淀粉    | 主料 | 0.30元 | 0.15元 | 7.0%  |
| 3  | 碱+改良剂+水 | 配料 | 0.35元 | 0.17元 | 8.2%  |
| 4  | ——      | 其它 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0%  |
| 合计 |         |    | 4.20元 | 2.10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：**澄粉小麦淀粉**  
 主要原料毛料名称：**澄面澄粉小麦淀粉**  
 主料转制成品工艺：**面粉+淀粉+水等→水晶虾饺皮**  
 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“澄粉/小麦淀粉”进货价：**3.59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                | 小麦淀粉<br>进货价<br>(元/斤) | 水晶虾饺皮<br>面皮成本<br>(元/斤) | 主料进货<br>单价系数 |
|-------------------|----------------------|------------------------|--------------|
| 涨跌幅度 <b>0.20元</b> |                      |                        | 0            |
| 1) 进货价下降至→        | 2.99元                | 1.80元                  | 83%          |
| 2) 进货价下降至→        | 3.19元                | 1.90元                  | 89%          |
| 3) 进货价下降至→        | 3.39元                | 2.00元                  | 94%          |
| 4) 目前进货价→         | <b>3.59元</b>         | <b>2.10元</b>           | <b>100%</b>  |
| 5) 进货价上涨至→        | 3.79元                | 2.20元                  | 106%         |
| 6) 进货价上涨至→        | 3.99元                | 2.30元                  | 111%         |
| 7) 进货价上涨至→        | 4.19元                | 2.40元                  | 117%         |

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

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：商用水晶虾饺皮-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10月1日

| 原料名称            |              | 制作1斤<br>虾饺皮需要食材 |        | 制作2斤<br>虾饺皮需要食材 |        | 制作5斤<br>虾饺皮需要食材 |        | 制作10斤<br>虾饺皮需要食材 |        | 制作15斤<br>虾饺皮需要食材 |        | 制作20斤<br>虾饺皮需要食材 |        |        |
|-----------------|--------------|-----------------|--------|-----------------|--------|-----------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|--------|
| 类别              | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 澄面澄粉小麦淀粉     | 澄粉小麦淀粉          | 0.50斤  | 248克            | 0.99斤  | 497克            | 2.48斤  | 1242克            | 4.97斤  | 2483克            | 7.45斤  | 3725克            | 9.93斤  | 4967克  |
|                 | 25kg大成玉米淀粉   | 玉米淀粉            | 0.05斤  | 25克             | 0.10斤  | 50克             | 0.25斤  | 124克             | 0.50斤  | 248克             | 0.75斤  | 373克             | 0.99斤  | 497克   |
| 配料              | 500g云鹤食盐     | 食盐              | 0.00斤  | 2.5克            | 0.01斤  | 5.0克            | 0.02斤  | 12克              | 0.05斤  | 25克              | 0.07斤  | 37克              | 0.10斤  | 50克    |
|                 | 清水/开水        | 清水烧开/开水         | 0.40斤  | 199克            | 0.79斤  | 397克            | 1.99斤  | 993克             | 3.97斤  | 1987克            | 5.96斤  | 2980克            | 7.95斤  | 3974克  |
|                 | 5L元宝大豆油      | 净大豆油            | 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  | 99克    |
| 扑粉              |              |                 |        |                 |        |                 |        |                  |        |                  |        |                  |        |        |
|                 | 25kg大成玉米淀粉   | 压面扑面用淀粉         | 0.04斤  | 21克             | 0.08斤  | 41克             | 0.21斤  | 103克             | 0.41斤  | 207克             | 0.62斤  | 310克             | 0.83斤  | 414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            | 面皮名称         | 每张皮重量           | 成品皮→   | 500克            | 成品皮→   | 1000克           | 成品皮→   | 2500克            | 成品皮→   | 5000克            | 成品皮→   | 7500克            | 成品皮→   | 10000克 |
|                 | 水晶饺子皮-1      | 10.0克           | 可制作→   | 50张             | 可制作→   | 100张            | 可制作→   | 250张             | 可制作→   | 500张             | 可制作→   | 750张             | 可制作→   | 1000张  |
|                 | 水晶饺子皮-2      | 12.0克           | 可制作→   | 42张             | 可制作→   | 83张             | 可制作→   | 208张             | 可制作→   | 417张             | 可制作→   | 625张             | 可制作→   | 833张   |
|                 | 水晶饺子皮-3      | 14.0克           | 可制作→   | 36张             | 可制作→   | 71张             | 可制作→   | 179张             | 可制作→   | 357张             | 可制作→   | 536张             | 可制作→   | 714张   |
|                 | 水晶饺子皮-4      | 15.0克           | 可制作→   | 33张             | 可制作→   | 67张             | 可制作→   | 167张             | 可制作→   | 333张             | 可制作→   | 500张             | 可制作→   | 667张   |
|                 | 水晶饺子皮-5      | 16.0克           | 可制作→   | 31张             | 可制作→   | 63张             | 可制作→   | 156张             | 可制作→   | 313张             | 可制作→   | 469张             | 可制作→   | 625张   |
|                 | 水晶饺子皮-6      | 18.0克           | 可制作→   | 28张             | 可制作→   | 56张             | 可制作→   | 139张             | 可制作→   | 278张             | 可制作→   | 417张             | 可制作→   | 556张   |

- 1) 将澄面和玉米淀粉、食用盐倒入和面机内搅拌均匀；
- 2) 按配方标准倒入开水，食用油搅拌和面10分钟，醒面10分钟；
- 3) 在案板上撒上扑粉，手工揉揣面团，盖上保鲜膜即可随取随用。

以上配方数据可作为（中央）厨房“批量生产”时的参考



➤ 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) [www.mth517777.com](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) [m.mth517777.com](http://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。

