

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 海鲜酸辣汤
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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

海鲜酸辣汤

工艺简介 第3页
 成本卡 第5页
 不同规格餐盒的装汤数量与图例 第6页

不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方… …第7页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明第9页



海鲜酸辣汤-试验工作图

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

 IMG_20221113_170813	 IMG_20221113_171217	 IMG_20221113_171312	 IMG_20221113_171328	 IMG_20221113_171424	 IMG_20221113_171538	 IMG_20221113_171610	 IMG_20221113_171643
 IMG_20221113_171812	 IMG_20221113_171919	 IMG_20221113_171930	 IMG_20221113_171936	 IMG_20221113_171959	 IMG_20221113_172009	 IMG_20221113_172018	 IMG_20221113_172025
 IMG_20221113_172045	 IMG_20221113_172054	 IMG_20221113_172248	 IMG_20221113_172420	 IMG_20221113_173118	 IMG_20221113_173210	 IMG_20221113_173227	 IMG_20221113_173242
 IMG_20221113_173259	 IMG_20221113_173318	 IMG_20221113_173325	 IMG_20221113_173333	 IMG_20221113_173340	 IMG_20221113_173520	 IMG_20221113_173530	



海鲜酸辣汤



工艺简介:

- 1) 豆腐切成筷子粗细的条、鱿鱼花解冻切丝焯水备用;
- 2) 锅内放食油, 下入大葱白丝煸香, 下入开水; 依次下入豆腐条、笋丝、黑木耳丝, 煮开后下入盐、味精、鸡精、生抽、香醋;
- 3) 再度煮开后用水淀粉勾芡, 撒入黑胡椒粉、熟鱿鱼丝和香菜段搅匀即成。

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。



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：汤类菜品 菜名：海鲜酸辣汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年11月13日 食材进货询价更新：2025年8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	
主配料	水（嫩）豆腐	——	——	批发市场	250725	1.80元 /斤	500 克 /斤	1.80元	放置1小时脱水5%	嫩豆腐切条	94.5%	1.90元	120克	0.46元	
	210116测试煎豆腐：购买水豆腐642克，放置1小时脱水后称重607克（脱水净料率94.5%）；将豆腐改刀成长方形厚片，用30克食用油煎两面后称重397克，成品率65.4%；计算式：397÷607（按脱水后的称重计）×100%=65.4%；成品煎豆腐油耗7.6%；														
	2.5kg江西清水笋丝	——	江西抚州	拼多多	250724	18.90元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	3.78元	拆去包装后沥水	净清水笋丝	45.0%	8.40元	80克	1.34元	
	210517测试↑：清水笋丝1袋5斤，沥水后笋丝实际称重1126克，净料率45%。														
	单片干小黑木耳	散装	——	批发市场	250724	50.00元 /斤	500 克 /斤	50.00元	水发4小时、摘净焯水	焯水黑木耳切丝	1142%	4.38元	40克	0.35元	
	带冰冻鱿鱼花	——	——	美团优选	230102	7.00元 /斤	500 克 /斤	7.00元	解冻沥水后称重	解冻鱿鱼花切丝	48.0%	14.58元	100克	2.92元	
221113测试：7元/斤袋装带冰鱿鱼花500克，解冻沥水后239克，净料率48%；焯水沥水后195克，成熟率39%															
调料	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 /斤	500 克 /斤 200-250克/根	2.00元	去根须叶管及葱心绿	净大葱白切丝	42.3%	4.73元	20克	0.19元	
	210706测试↑：3根大葱627克，去根须14克、葱叶289克后留葱白324克，净料率51.7%；葱白去葱心绿后留葱白皮265克，葱白皮净料率42.3%														
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	15克	0.14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	800克	0.00元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	3.5克	0.00元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000 克 /袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	4.0克	0.04元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	500 克 /袋 10袋/箱批发	19.70元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	19.70元	4.0克	0.16元	
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	25克	0.18元	
	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	19.30元 /壶	3000 毫升 /壶 约1057 克/ 升	3.04元	醋酸浓度6%/盐0.66%	恒顺香醋	100%	3.04元	30克	0.18元	
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	18.00元 /袋	227 克 /袋 10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	2.5克	0.20元	
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	250725	144元 /袋	25000 克 /袋	2.88元	干淀粉加3倍清水调匀	1:3水淀粉	400%	0.72元	65克	0.09元	
	210703测试↑：取20克玉米淀粉+60克清水搅匀即1:3水生粉；锅内加清水500克烧开，勾芡（成玉米羹状浓度），实际消耗水淀粉72克；成品称重500克，芡汤加热后水分蒸发72克（500+72-500=72克），干玉米淀粉占成品羹汤比3.6%（72÷4÷500×100%=3.6%）；注：玉米淀粉与土豆淀粉勾芡浓度效果基本相同。														
香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80.0%	7.50元	10克	0.15元		
备注	以上原料可制作成品菜≧ 1000克 ，成品率 75.8% 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 1319克		6.40元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.93% ，含味精≤ 0.40% ，含鸡精≤ 0.40% ，综合谷氨酸钠含量≤ 0.56% ，含食油≤ 1.50%												每500克成品汤成本		3.20元
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为：80%						餐盒规格	餐盒成本	实际装汤	汤品成本	成本小计	不同毛利率的汤品售价（元/盒）		
		1）豆腐切成筷子粗细的条、鱿鱼花解冻切丝焯水备用； 2）锅内放食油，下入大葱白丝煸香，下入开水；依次下入豆腐条、笋丝、黑木耳丝，煮开后下入盐、味精、鸡精、生抽、香醋； 3）再度煮开后用水淀粉勾芡，撒入黑胡椒粉、熟鱿鱼丝和香菜段搅匀即成。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+汤品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%
								300圆餐盒	0.220元	240克	1.54元	1.76元	5.85元	4.39元	3.51元
								450圆餐盒	0.229元	360克	2.30元	2.53元	8.44元	6.33元	5.07元
								600圆餐盒	0.416元	480克	3.07元	3.49元	11.63元	8.72元	6.98元
								——	——	——	——	——	——	——	——
								——	——	——	——	——	——	——	——
——								——	——	——	——	——	——	——	

不同规格餐盒的装汤数量（图例）

本菜品外卖餐盒装汤的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒×装汤80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品汤



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：汤类菜品

菜名：海鲜酸辣汤

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		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	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		——		——		——	
			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
主配料	水（嫩）豆腐	嫩豆腐切条	0.58斤	288克	0.86斤	432克	1.15斤	576克	——	——	——	——	——	——
	2.5kg江西清水笋丝	净清水笋丝	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	384克	——	——	——	——	——	——
	单片干小黑木耳	焯水黑木耳切丝	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克	——	——	——	——	——	——
	带冰冻鱿鱼花	解冻鱿鱼花切丝	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	铁杆大葱	净大葱白切丝	0.10斤	48克	0.14斤	72克	0.19斤	96克	——	——	——	——	——	——
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克	——	——	——	——	——	——
	清水	清水	3.55斤	1774克	5.22斤	2609克	6.89斤	3443克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	8.4克	0.03斤	13克	0.03斤	17克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克	——	——	——	——	——	——
	3L镇江恒顺香醋	恒顺香醋	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	144克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12克	——	——	——	——	——	——
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.31斤	156克	0.47斤	234克	0.62斤	312克	——	——	——	——	——	——
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			6.04斤	3020克	8.95斤	4477克	11.87斤	5934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）→			79.5%	79.5%	80.4%	80.4%	80.9%	80.9%	——	——	——	——	——	——
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→	2400克	成品汤→	3600克	成品汤→	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“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。



菜品标准配方成本卡 表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品汤（整数）数量编制的原料净料配方

类别：汤类菜品 菜名：海鲜酸辣汤 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		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	投入原料	成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材	
	原料名称	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
主配料	水（嫩） 豆腐	嫩豆腐切条	0.12斤	60克	0.24斤	120克	0.60斤	300克	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克
	2.5kg江西清水笋丝	净清水笋丝	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克
	单片干小黑木耳	焯水黑木耳切丝	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
	带冰冻鱿鱼花	解冻鱿鱼花切丝	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
调料	铁杆大葱	净大葱白切丝	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
	清水	清水	0.80斤	400克	1.60斤	800克	3.69斤	1843克	7.17斤	3583克	10.64斤	5322克	14.12斤	7061克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	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
	3L镇江恒顺香醋	恒顺香醋	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.5克	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	25克
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.07斤	33克	0.13斤	65克	0.33斤	163克	0.65斤	325克	0.98斤	488克	1.30斤	650克
	香菜/芫茜	去根净香菜段	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→			1.32斤	660克	2.64斤	1319克	6.28斤	3141克	12.36斤	6178克	18.43斤	9215克	24.50斤	12251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）→			75.8%	75.8%	75.8%	75.8%	79.6%	79.6%	80.9%	80.9%	81.4%	81.4%	81.6%	81.6%
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→ 500克		成品汤→ 1000克		成品汤→ 2500克		成品汤→ 5000克		成品汤→ 7500克		成品汤→ 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“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。



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。

