

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 裙带菜豆腐汤
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	

目 录

裙带菜豆腐汤

工艺简介		第3页
成本卡		第4页
不同主料的进货单价与综合成本的变化		第5页
不同规格餐盒的装汤数量与图例		第6页

批量生产用配方：

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
------	--------	-----



裙带菜豆腐汤



工艺简介:

- 1) 锅内倒入开水，下入干裙带菜、豆腐粒，煮开；
- 2) 下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，最后下入姜葱油即可。

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。



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)

类别：汤类菜品 菜名：裙带菜豆腐汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年12月31日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	干裙带菜	——	大连	拼多多	250725	22.80元 /斤	500 克 /斤	1袋包邮	22.80元	可涨发20倍	干裙带菜	100%	22.80元	3.0克	0.14元		
	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%	豆腐切粒	94.5%	1.90元	250克	0.95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%；																
调料	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	900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	7.0克	0.01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	900 克 /袋	10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	4.0克	0.09元		
	自制姜葱花生油	需提前预制			250801	5.85元 /斤	500 克 /斤		5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	10克	0.12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。																
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元 /袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元		
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1000克 ，成品率 84.8% 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 1179克		1.44元		
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.83% ，含味精≤ 0.40% ，含鸡精≤ 0.40% ，综合谷氨酸钠含量≤ 0.56% ，含食油≤ 1.00%												每500克成品汤成本		0.72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）锅内倒入开水，下入干裙带菜、豆腐粒，煮开； 2）下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，最后下入姜葱油即可。 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	0.35元	0.57元	1.89元	1.42元	1.13元
										450圆餐盒	0.229元	360克	0.52元	0.75元	2.50元	1.87元	1.50元
										600圆餐盒	0.416元	480克	0.69元	1.11元	3.70元	2.77元	2.22元
										——	——	——	——	——	——	——	——
——	——	——	——	——	——	——	——										
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。

汤品原料分类与成本占比分析↓					
序号	主要原料名称	类别	成品汤成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	豆腐切粒	主料	0.95元	0.48元	65.9%
2	干裙带菜	配料	0.14元	0.07元	9.5%
3	盐+味精油等	调料	0.36元	0.18元	24.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.44元	0.72元	100%

原料进货价更新： 2025年8月1日
满堂红菜品配方成本网出品

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： 豆腐切粒			
主要原料毛料名称： 水（嫩）豆腐			
主料转制成品工艺： 冬瓜片+虾米+调料→煮汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 848克			
成品率： 84.8%			
当前“水（嫩）豆腐”进货价： 1.80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	水嫩豆腐 进货单价	裙带菜 豆腐汤成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.20元	0.56元	67%
2) 进货价下降至→	1.40元	0.62元	78%
3) 进货价下降至→	1.60元	0.67元	89%
4) 目前进货价→	1.80元	0.72元	100%
5) 进货价上涨至→	2.00元	0.78元	111%
6) 进货价上涨至→	2.20元	0.83元	122%
7) 进货价上涨至→	2.40元	0.88元	133%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



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：裙带菜豆腐汤 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	投入原料	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		——		——		——	
	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	干裙带菜	干裙带菜	0.01斤	7克	0.02斤	11克	0.03斤	14克	——	——	——	——	——	——
	水（嫩）豆腐	豆腐切粒	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	3.99斤	1996克	5.87斤	2935克	7.75斤	3874克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	34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	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.33斤	2666克	7.88斤	3939克	10.43斤	5213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）→			90.0%	90.0%	91.4%	91.4%	92.1%	92.1%	——	——	——	——	——	——
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：裙带菜豆腐汤 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	干裙带菜	干裙带菜	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
	水（嫩）豆腐	豆腐切粒	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
调料	清水	清水	0.90斤	450克	1.80斤	900克	4.15斤	2074克	8.06斤	4030克	11.97斤	5987克	15.89斤	7943克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70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
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	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	100克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			1.18斤	590克	2.36斤	1179克	5.54斤	2772克	10.85斤	5425克	16.16斤	8080克	21.47斤	10733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）→			84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	90.2%	90.2%	92.2%	92.2%	92.8%	92.8%	93.2%	93.2%
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。

