

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 食堂鸭血粉丝汤
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	

食堂鸭血粉丝汤

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

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



食堂鸭血粉丝汤

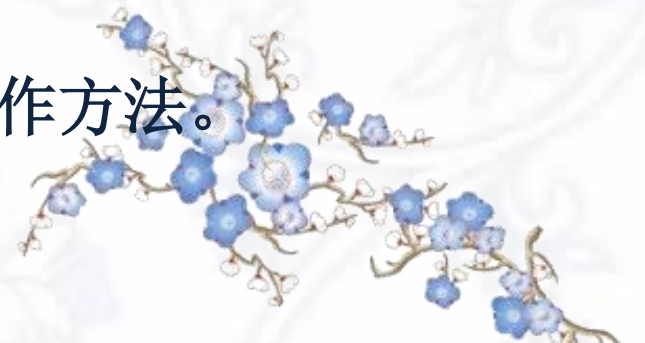


工艺简介：

南京的鸭血粉丝汤一般含有鸭血、鸭肠、鸭肝、鸭胗、粉丝等食材，本配方主要用于团膳食堂，属于“简配版”仅有鸭血+粉丝等。

- 1) 提前预制好鸭架汤、鸭血切条焯水、粉丝泡好备用；
- 2) 汤碗内撒上胡椒粉、淋入姜葱油；
- 3) 锅内烧开水，下入粉丝、鸭血烫热，捞出添入碗内；
- 4) 碗内浇上鸭汤、加上香菜段即成。

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)

类别：汤类菜品 菜名：食堂鸭血粉丝汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年3月29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			
主料	300g盒装鸭血	忠意	山东潍坊	白沙洲	250724	1.00元 /盒	300 克 /盒 含盐量≤0.69%	1.67元	改刀成小块	净鸭血块	88.0%	1.89元	200克	0.76元			
	210622测试↑：盒装鸭血标重300克，实称318克；从盒中取出后称重280克，纵向改刀切两半、再改刀切成24小块，焯水沥水后称重263克，成熟率88%																
配料	龙口粉丝	双塔	烟台	拼多多	250725	28.90元 /袋	2500 克 /袋 绿豆+豌豆+水	5.78元	入清水泡发4小时沥水	水发龙口粉丝	275%	2.10元	200克	0.84元			
	201031测试↑：双塔龙口粉丝水泡涨发率305%；201031测试↑：双塔龙口粉丝水泡涨发率245%；综合平均涨发率275%。																
调料	浓白商用鸭架汤	需提前预制			250801	2.05元 /斤	500 克 /斤	2.05元	——	浓白鸭架汤	100%	2.05元	1000克	4.10元			
	注↑：成品含盐量0.94%，含味精0.43%，含鸡精0.43%，含胡椒0.1%，含食油3.75%；详见/预制酱汤类/《浓白商用鸭架汤》成本卡。																
	自制1:10姜汁	需提前预制			250801	0.59元 /斤	500 克 /斤 详见《成本卡》	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	50克	0.06元			
	注↑：详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。																
	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	2.0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	1.5克	0.01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	1.5克	0.03元			
	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			
	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	2.0克	0.02元			
	注↑：（使用价格较便宜的“花生调和油”）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。																
	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≥ 1250克 ，成品率 85.1% 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 1468克		6.08元			
	成品汤含盐量≤ 1.06% ，含味精≤ 0.46% ，含鸡精≤ 0.46% ，白胡椒≥ 0.16% ，食用油≤ 3.16% ，固形物≥ 32.00%											每500克成品汤成本		2.43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）		
		南京的鸭血粉丝汤一般含有鸭血、鸭肠、鸭肝、鸭胗、粉丝等，本配方主要用于团膳食堂，仅配有鸭血+粉丝。 1）提前预制好鸭架汤、鸭血切条焯水、粉丝泡好备用； 2）汤碗内撒上胡椒粉、淋入姜葱油； 3）锅内烧开水，下入粉丝、鸭血烫热，捞出添入碗内； 4）碗内浇上鸭汤、加上香菜段即成。								（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	1.17元	1.39元	4.62元	3.47元	2.77元
										450圆餐盒	0.229元	360克	1.75元	1.98元	6.60元	4.95元	3.96元
										600圆餐盒	0.416元	480克	2.34元	2.75元	9.17元	6.88元	5.50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	净鸭血块	主料	0.61元	0.30元	12.5%
2	水发龙口粉丝	配料	0.67元	0.34元	13.8%
3	盐味精鸡精等	调料	0.31元	0.15元	6.4%
4	浓白鸭架汤	其它	3.28元	1.64元	67.4%
合计			4.87元	2.43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：浓白鸭架汤			
主要原料毛料名称：浓白商用鸭架汤			
主料转制成品工艺：鸭血+粉丝+鸭汤+调料→煮汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品：851克			
成品率：85.1%			
当前“冰冻鸭架”进货价：2.36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	冰冻鸭架 进货价	预制浓白 鸭架汤成本	鸭血粉丝 汤成本
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	1.46元	1.53元	2.02元
2) 进货价下降至→	1.76元	1.70元	2.16元
3) 进货价下降至→	2.06元	1.88元	2.30元
4) 目前进货价→	2.36元	2.05元	2.43元
5) 进货价上涨至→	2.66元	2.22元	2.57元
6) 进货价上涨至→	2.96元	2.39元	2.71元
7) 进货价上涨至→	3.26元	2.57元	2.85元

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：食堂鸭血粉丝汤

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： 2024年2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
主料	300g盒装鸭血	净鸭血块	0.77斤	384克	1.15斤	576克	1.54斤	768克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
主料	龙口粉丝	水发龙口粉丝	0.77斤	384克	1.15斤	576克	1.54斤	768克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	浓白商用鸭架汤	浓白鸭架汤	3.84斤	1920克	5.76斤	2880克	7.68斤	3840克	——	——	——	——	——	——
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.8克	0.02斤	7.7克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	2.9克	0.01斤	4.3克	0.01斤	5.8克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.01斤	2.9克	0.01斤	4.3克	0.01斤	5.8克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	1.9克	0.01斤	2.9克	0.01斤	3.8克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.8克	0.02斤	7.7克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.64斤	2819克	8.46斤	4228克	11.27斤	5637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）→			85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	——	——	——	——	——	——
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盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——



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：食堂鸭血粉丝汤

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：2024年2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
主料	300g盒装鸭血	净鸭血块	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.80斤	400克	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克
主料	龙口粉丝	水发龙口粉丝	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.80斤	400克	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克
调料	浓白商用鸭架汤	浓白鸭架汤	0.80斤	400克	1.60斤	800克	4.00斤	2000克	8.00斤	4000克	12.00斤	6000克	16.00斤	8000克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	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
	500g长舟加碘盐	食盐	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	8.0克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克
合计投入净料数量→			1.17斤	587克	2.35斤	1174克	5.87斤	2936克	11.74斤	5872克	17.62斤	8808克	23.49斤	11744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）→			85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%	85.1%
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	



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。

