

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 冬瓜虾米汤
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	

冬瓜虾米汤

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



冬瓜虾米汤



工艺简介：

- 1) 提前将干虾米（虾干）用清水漂洗、沥水备用；
- 2) 锅内放姜葱油（改成猪油效果较好），下入沥水后的虾米煸炒至脱水；
- 3) 倒入开水，盖上锅盖大火焖煮，至汤色浓白；
- 4) 下入冬瓜片煮至断生，下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉等调料，即可装餐。

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：冬瓜虾米汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2023年1月1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			
主料	无籽冬瓜块	——	——	批发配送	250725	1.80元 /斤	500 克 /斤	1.80元	去皮去瓢切5毫米厚片	净冬瓜切片	82.0%	2.20元	300克	1.32元			
	210625测试↑：无籽冬瓜1块586克，去皮去瓢（切15块）457克，净料率78.0%；清汤炖制25分钟后沥水称重398克，清炖成品率67.9%																
配料	中号磷虾米	散装	山东	拼多多	250725	19.40元 /斤	500 克 /斤 长约2厘米/只	19.40元	将干虾米入烤箱烘干	净干虾干	78.6%	24.68元	6.0克	0.30元			
	210701测试↑：海虾米45.8克，进烤箱烘干后36.0克，净料率78.6%																
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	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	6.5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	3.5克	0.03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	3.5克	0.14元			
	自制姜葱花生油	需提前预制				——	5.85元 /斤	500 克 /斤	5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	9.0克	0.11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	1.3克	0.14元			
备注	以上原料可制作成品菜≧ 850克 ，成品率 75.2% 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 1130克 2.03元					
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.90% ，含味精≤ 0.41% ， 含鸡精≤ 0.41% ， 综合谷氨酸钠含量≤0.58% ，含食油≤ 1.06%											每500克成品汤成本 1.20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）提前将干虾米（虾干）用清水漂洗、沥水备用； 2）锅内放姜葱油（改成猪油效果较好），下入沥水后的虾米煸炒至脱水； 3）倒入开水，盖上锅盖大火焖煮，至汤色浓白； 4）下入冬瓜片煮至断生，下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉等调料，即可装餐。 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	0.57元	0.79元	2.65元	1.98元	1.59元
										450圆餐盒	0.229元	360克	0.86元	1.09元	3.64元	2.73元	2.18元
										600圆餐盒	0.416元	480克	1.15元	1.56元	5.22元	3.91元	3.13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，对应的成品汤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	净冬瓜切片	主料	1.55元	0.77元	64.8%
2	净干虾干	配料	0.35元	0.17元	14.6%
3	盐+味精胡椒等	调料	0.49元	0.25元	20.7%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			2.39元	1.20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： 净冬瓜切片			
主要原料毛料名称： 无籽带皮冬瓜块			
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： 752克			
成品率： 75.2%			
当前“无籽带皮冬瓜块”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	无籽冬瓜块 进货单价	冬瓜 虾米汤成本	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	0.94元	67%
2) 进货价下降至→	1.40元	1.02元	78%
3) 进货价下降至→	1.60元	1.11元	89%
4) 目前进货价→	1.80元	1.20元	100%
5) 进货价上涨至→	2.00元	1.28元	111%
6) 进货价上涨至→	2.20元	1.37元	122%
7) 进货价上涨至→	2.40元	1.45元	133%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：冬瓜虾米汤 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
主料	无籽冬瓜块	净冬瓜切片	1.69斤	847克	2.54斤	1271克	3.39斤	1694克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	中号磷虾米	净干虾干	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	34克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	4.17斤	2087克	6.14斤	3069克	8.10斤	4051克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	18克	0.06斤	28克	0.07斤	37克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	51克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.01斤	3.7克	0.01斤	5.5克	0.01斤	7.3克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			6.04斤	3018克	8.93斤	4466克	11.83斤	5913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%	80.6%	80.6%	81.2%	81.2%	——	——	——	——	——	——
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：冬瓜虾米汤 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 原料名称	投入原料 净料名称	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	
			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	无籽冬瓜块	净冬瓜切片	0.35斤	176克	0.71斤	353克	1.76斤	882克	3.53斤	1765克	5.29斤	2647克	7.06斤	3529克
配料	中号磷虾米	净干虾干	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.1克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	71克
调料	清水	清水	0.94斤	471克	1.88斤	941克	4.34斤	2169克	8.43斤	4215克	12.52斤	6261克	16.61斤	8307克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.6克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	57克	0.15斤	76克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	26克	0.11斤	53克	0.16斤	79克	0.21斤	106克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.6克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
合计投入净料数量→			1.33斤	665克	2.66斤	1329克	6.28斤	3139克	12.31斤	6155克	18.34斤	9171克	24.37斤	12187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）→			75.2%	75.2%	75.2%	75.2%	79.6%	79.6%	81.2%	81.2%	81.8%	81.8%	82.1%	82.1%
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	

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。

