

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 汤类/甜汤羹

**名称** 冰糖红枣银耳汤

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 冰糖红枣银耳汤

工艺简介 ……第3页  
成本卡 ……第4页  
不同规格餐盒的装汤数量与图例……第5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6页  
适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



# 冰糖红枣银耳汤



## 工艺简介:

- 1) 将干银耳摘去杂物，用清水涨发3小时后捞出沥水；
- 2) 将沥水后的银耳放入高压锅，放入相当于干银耳100倍（或相当于水发银耳12.5倍）的清水；大火烧开上汽，上汽后压制30分钟；晾凉后揭开高压锅盖、放入水发后的红枣、冰糖，小火炖1小时至银耳汤粘稠即成。

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：冰糖红枣银耳汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2020年9月24日

食材进货询价更新：2026年3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	特级银耳大碎片	散装	福建宁德	拼多多	260226	24.30元/斤	500克/斤 大碎片银耳	24.30元	——	干银耳大碎片	100%	24.30元	20克	0.97元		
	210703测试↑：干银耳碎片20克，清水涨发3小时后捞出沥水160克，净料率800%；高压锅加水2000克压制30分钟；晾凉后揭开锅盖、小火炖1小时，晾凉称重1800克，银耳出羹成熟率9000%（约90倍）；成品率83.3%【1800÷（160+2000）×100%】，水分蒸发16.7%。															
	煮汤用干红枣	散装	新疆和田	拼多多	260301	29.60元/袋	2500克/袋 中小规格	5.92元	清水泡发≥3小时	水发红枣	210%	2.82元	100克	0.56元		
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	2000克	0.00元		
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	260224	17.80元/袋	2500克/袋 中粒5斤/袋包邮	3.56元	成品调料/甜度100	净冰糖	100%	3.56元	150克	1.07元		
备注	以上原料可制作成品菜≥ <b>1800克</b> ，成品率 <b>79.3%</b> 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	<b>2270克</b>	<b>2.60元</b>		
	成品（全部原料）综合含糖量≤ <b>8.33%</b> ，炖汤水分蒸发 <b>470克</b> ，蒸发率 <b>20.70%</b>											每500克成品汤成本 <b>0.72元</b>				
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为： <b>80%</b>							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) 将干银耳摘去杂物，用清水涨发3小时后捞出沥水； 2) 将沥水后的银耳放入高压锅，放入相当于干银耳100倍（或相当于水发银耳12.5倍）的清水；大火烧开上汽，上汽后压制30分钟；晾凉后揭开高压锅盖、放入水发后的红枣、冰糖，小火炖1小时至银耳汤粘稠即成。							(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									0.144元	240克	0.35元	0.49元	1.64元	1.23元	0.98元	
450圆餐盒									0.158元	360克	0.52元	0.68元	2.26元	1.70元	1.36元	
600圆餐盒									0.233元	480克	0.69元	0.93元	3.09元	2.32元	1.86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）



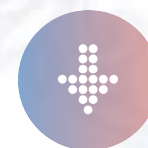
↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品汤



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: 冰糖红枣银耳汤

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
主料	特级银耳大碎片	干银耳大碎片	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克	---	---	---	---	---	---
	煮汤用干红枣	水发红枣	0.27斤	133克	0.40斤	200克	0.53斤	267克	---	---	---	---	---	---
调料	清水	清水	4.93斤	2464克	7.25斤	3623克	9.57斤	4783克	---	---	---	---	---	---
	单晶冰糖	净冰糖	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克	---	---	---	---	---	---
合计投入净料数量→			5.65斤	2824克	8.33斤	4163克	11.01斤	5503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) →			85.0%	85.0%	86.5%	86.5%	87.2%	87.2%	---	---	---	---	---	---
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: 冰糖红枣银耳汤

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 成品汤需要食材		制作2斤 成品汤需要食材		制作5斤 成品汤需要食材		制作10斤 成品汤需要食材		制作15斤 成品汤需要食材		制作20斤 成品汤需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 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	特级银耳大碎片	干银耳大碎片	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	煮汤用干红枣	水发红枣	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	139克	0.56斤	278克	0.83斤	417克	1.11斤	556克
调料	清水	清水	1.11斤	556克	2.22斤	1111克	5.12斤	2560克	9.95斤	4976克	14.78斤	7391克	19.61斤	9807克
	单晶冰糖	净冰糖	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
合计投入净料数量→			1.26斤	631克	2.52斤	1261克	5.87斤	2935克	11.45斤	5726克	17.03斤	8516克	22.61斤	11307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)→			79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	85.2%	85.2%	87.3%	87.3%	88.1%	88.1%	88.4%	88.4%
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。

