

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 桂花米酒小汤圆

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

桂花米酒小汤圆

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



桂花米酒小汤圆



工艺简介:

- 1) 锅内放入清水加热烧开，放入小汤圆改小火煮制汤圆浮起；
- 2) 锅内下入米酒/醪糟、白砂糖，烧开后用水淀粉勾芡，淋入打散的鸡蛋液（呈蛋花装）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: 桂花米酒小汤圆

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年10月8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	散装米酒/醪糟	——	湖北武汉	批发配送	260224	3.50元/斤	500 克/斤		3.50元	成品米酒/醪糟	米酒/醪糟	100%	3.50元	150克	1.05元	
	白糯小汤圆	阿裕食品	宁波	拼多多	260228	27.80元/袋	2500 克/袋 1袋起售包邮		5.56元	成品速冻小汤圆	宁波小汤圆	100%	5.56元	200克	2.22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	900克	0.00元	
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500 克/斤 50公斤/袋		3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	110克	0.73元	
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	260224	146.0元/袋	25000 克/袋		2.92元	干淀粉加3倍清水调匀	1:3水淀粉	400%	0.73元	69克	0.10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。															
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250225	4.00元/斤	500 克/斤 = 0.47元/个		4.00元	将鸡蛋黄留作它用	鸡蛋清	56.6%	7.07元	35克	0.49元	
500g干桂花	云峰	广西	拼多多	260224	82.80元/袋	500 克/袋 1袋起售包邮		82.80元	成品桂花固形物100%	干桂花	100%	82.80元	1.0克	0.17元		
以上原料可制作成品菜≥ 1315克 , 成品率 89.8% 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		1465克	4.76元	
成品(全部原料)综合含糖量≤ 8.37% , 干淀粉≤ 1.31%												每500克成品汤成本		1.81元		
备注	 <p>制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80%</p> <p>1) 锅内放入清水加热烧开, 放入小汤圆改小火煮制汤圆浮起;</p> <p>2) 锅内下入米酒/醪糟、白砂糖, 烧开后用水淀粉勾芡, 淋入打散的鸡蛋液(呈蛋花装)即成。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>								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)		
									(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	0.87元	1.01元	3.38元	2.53元	2.03元
									450圆餐盒	0.158元	360克	1.30元	1.46元	4.87元	3.65元	2.92元
									600圆餐盒	0.233元	480克	1.74元	1.97元	6.57元	4.93元	3.94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	米酒/醪糟	主料1	0.80元	0.40元	22.1%
2	宁波小汤圆	主料2	1.69元	0.85元	46.7%
3	水+糖+蛋清等	调料	1.13元	0.57元	31.2%
4	——	其它	——	——	——
合计			3.62元	1.81元	100%

原料进货价更新：2026年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品

宁波小汤圆成本占比较高。

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：**宁波小汤圆**
 主要原料毛料名称：**白糯小汤圆**
 主料转制成品工艺：**小汤圆+米酒+清水调料→煮羹**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**898克**
 成品率：**89.8%**

当前“宁波小汤圆”进货价：**5.56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	宁波小汤圆进货价	米酒小汤圆成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.06元	1.58元	73%
2) 进货价下降至→	4.56元	1.66元	82%
3) 进货价下降至→	5.06元	1.73元	91%
4) 目前进货价→	5.56元	1.81元	100%
5) 进货价上涨至→	6.06元	1.89元	109%
6) 进货价上涨至→	6.56元	1.96元	118%
7) 进货价上涨至→	7.06元	2.04元	127%

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

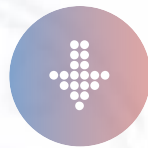
不同规格餐盒的装汤数量（图例）

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）



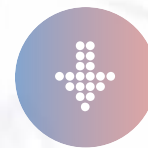
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒 × 装汤80% = 360（克）



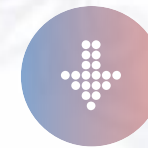
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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: 米酒小汤圆

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	散装米酒/醪糟	米酒/醪糟	0.55斤	274克	0.82斤	411克	1.10斤	548克	---	---	---	---	---	---
	宁波小汤圆	宁波小汤圆	0.73斤	365克	1.10斤	548克	1.46斤	730克	---	---	---	---	---	---
调料	清水	清水	3.04斤	1518克	4.46斤	2232克	5.89斤	2946克	---	---	---	---	---	---
	散装白砂糖	白砂糖	0.40斤	201克	0.60斤	301克	0.80斤	402克	---	---	---	---	---	---
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.25斤	126克	0.38斤	189克	0.50斤	252克	---	---	---	---	---	---
	洋鸡蛋-8.5个/斤	鸡蛋清	0.13斤	64克	0.19斤	96克	0.26斤	128克	---	---	---	---	---	---
	500g干桂花	干桂花	0.00斤	1.8克	0.01斤	2.7克	0.01斤	3.7克	---	---	---	---	---	---
合计投入净料数量→			5.10斤	2549克	7.56斤	3779克	10.02斤	5008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) →			94.1%	94.1%	95.3%	95.3%	95.8%	95.8%	---	---	---	---	---	---
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：米酒小汤圆

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

类别	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	
	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	散装米酒/醪糟	米酒/醪糟	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	285克	1.14斤	570克	1.71斤	856克	2.28斤	1141克
	宁波小汤圆	宁波小汤圆	0.15斤	76克	0.30斤	152克	0.76斤	380克	1.52斤	760克	2.28斤	1141克	3.04斤	1521克
调料	清水	清水	0.68斤	342克	1.37斤	684克	3.15斤	1577克	6.13斤	3065克	9.11斤	4553克	12.08斤	6041克
	散装白砂糖	白砂糖	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.42斤	209克	0.84斤	418克	1.25斤	627克	1.67斤	837克
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	131克	0.52斤	262克	0.79斤	394克	1.05斤	525克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	鸡蛋清	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	67克	0.27斤	133克	0.40斤	200克	0.53斤	266克
	500g干桂花	干桂花	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.7克	0.02斤	7.6克
合计投入净料数量→			1.11斤	557克	2.23斤	1114克	5.30斤	2651克	10.43斤	5213克	15.55斤	7775克	20.68斤	10338克
实际得到成品数量→			1.00斤	500克	2.00斤	1000克	4.76斤	2380克	9.36斤	4680克	13.96斤	6979克	18.56斤	9279克
成品率（成品数量÷净料数量）→			89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%	89.8%
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→ 2380克		成品汤→ 4680克		成品汤→ 6979克		成品汤→ 9279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→ 9.9盒		可出品→ 19.5盒		可出品→ 29.1盒		可出品→ 38.7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→ 6.6盒		可出品→ 13.0盒		可出品→ 19.4盒		可出品→ 25.8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→ 5.0盒		可出品→ 9.7盒		可出品→ 14.5盒		可出品→ 19.3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。

