

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 绿豆汤

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

绿豆汤

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



绿豆汤



工艺简介：

- 1) 提前6-8小时用清水将干绿豆漂洗、浸泡、涨发；
 - 2) 按干绿豆质量的10倍配入清水，用汤桶熬煮；
 - 3) 绿豆汤熬好后加入与“干绿豆等量的”白砂糖，搅匀即成。
- 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：绿豆汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2020年10月16日

食材进货询价更新：2025年1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	东北绿豆	优粮奇遇记	吉林白城	拼多多	241228	22.84元 /袋	2500 克 /袋	4.57元	——	绿豆	100%	4.57元	100克	0.91元	
	210702测试：绿豆100克，加清水1000克，合计1100入电饭煲（煮粥功能1小时30分）；煮完后晾凉称重1010克，成品率91.8%，水分蒸发量8.3%。														
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	1000克	0.00元	
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	100克	0.72元	
备注	以上绿豆+清水+糖可煲汤≥				1110克	，成品率 92.5%		，成品汤绿豆含量 9.0%		，成品汤甜度/糖含量 9.0%		投料合计 1200克		1.63元	
	绿豆+清水（不含糖）可煲汤≥				1010克	，成品率 91.8%		，煲汤后水分蒸发 90克		，蒸发比 8.2%		每500克成品汤成本		0.74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6-8小时用清水将干绿豆漂洗、浸泡、涨发； 2）按干绿豆质量的10倍配入清水、用汤桶熬煮； 3）绿豆汤熬好后加入与“干绿豆等量的”白砂糖，搅匀即成。 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80%	毛利率70%	毛利率60%
								300圆餐盒	0.240元	240克	0.35元	0.59元	2.96元	1.98元	1.48元
								450圆餐盒	0.249元	360克	0.53元	0.78元	3.90元	2.60元	1.95元
								600圆餐盒	0.416元	480克	0.71元	1.12元	5.61元	3.74元	2.81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	绿豆	主料	0.82元	0.41元	55.9%
2	——	配料	——	——	——
3	清水+糖	调料	0.65元	0.32元	44.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			1.47元	0.74元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 绿豆			
主要原料毛料名称： 东北绿豆			
主料转制成品工艺： 绿豆+清水→煮绿豆汤+白砂糖			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			925克
			成品率： 92.5%
当前“绿豆”进货价： 4.57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	绿豆 进货价	绿豆汤 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→	3.07元	0.60元	67%
2) 进货价下降至→	3.57元	0.65元	78%
3) 进货价下降至→	4.07元	0.69元	89%
4) 目前进货价→	4.57元	0.74元	100%
5) 进货价上涨至→	5.07元	0.78元	111%
6) 进货价上涨至→	5.57元	0.83元	122%
7) 进货价上涨至→	6.07元	0.87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

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：绿豆汤

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	东北绿豆	绿豆	0.43斤	216克	0.65斤	324克	0.86斤	432克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	4.32斤	2162克	6.49斤	3243克	8.65斤	4324克	——	——	——	——	——	——
	散装白砂糖	白砂糖	0.43斤	216克	0.65斤	324克	0.86斤	432克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.19斤	2595克	7.78斤	3892克	10.38斤	5189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）→			92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	——	——	——	——	——	——
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：绿豆汤

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
主料	东北绿豆	绿豆	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.45斤	225克	0.90斤	450克	1.35斤	676克	1.80斤	901克
调料	清水	清水	0.90斤	450克	1.80斤	901克	4.50斤	2252克	9.01斤	4505克	13.51斤	6757克	18.02斤	9009克
	散装白砂糖	白砂糖	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.45斤	225克	0.90斤	450克	1.35斤	676克	1.80斤	901克
合计投入净料数量→			1.08斤	541克	2.16斤	1081克	5.41斤	2703克	10.81斤	5405克	16.22斤	8108克	21.62斤	10811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）→			92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%	92.5%
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。

