

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 冰糖银耳炖桃胶

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

冰糖银耳炖桃胶

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



冰糖银耳炖桃胶



工艺简介:

- 1) 提前用清水泡发桃胶1天，摘除杂物后沥水；银耳提前泡发、摘除杂物后沥水；
- 2) 将桃胶、银耳倒入炖锅中，加入纯净水、冰糖，盖上锅盖，隔水炖3小时。

注：隔水加盖炖的汤类水分增发量较少。

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：冰糖银耳炖桃胶

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年8月4日

敬请关注最新版成本卡。

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	干桃胶颗粒	散装	云南	拼多多	241228	19.90元 /斤	500 克 /斤 500克/袋包邮	19.90元	清水泡发除杂物、沥水	水发桃胶	830%	2.40元	415克	1.99元	
	220711测试↑：干桃胶50克，清水浸泡20小时后捞出沥水称重415克，涨发率830%；加纯净水隔水炖90分钟后称重1350克，成熟率27倍2700%														
调料	净水机制纯净水	——	自制	自制	241227	0.15元 /升	1000 克 /升	0.08元	净水机制纯净水	机制纯净水	100%	0.08元	750克	0.11元	
	单晶颗粒冰糖	饯小明	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋包邮	4.36元	成品调料/甜度100	净冰糖	100%	4.36元	110克	0.96元	
	特级银耳大碎片	散装	福建宁德	拼多多	241228	24.30元 /斤	500 克 /斤 大碎片银耳	24.30元	碎银耳加水浸泡摘洗沥水	水发碎银耳	800%	3.04元	100克	0.61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%。														
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1350克 ，成品率 98.2% 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	1375克	3.67元	
	成品（全部原料）综合含糖量≤ 8.15% ，炖汤水分蒸发 25克 ，蒸发率 1.82%											每500克成品汤成本	1.36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）提前用清水泡发桃胶1天，摘除杂物后沥水； 银耳提前泡发、摘除杂物后沥水； 2）将桃胶、银耳倒入炖锅中，加入纯净水、冰糖，盖上锅盖，隔水炖3小时。 注：隔水加盖炖的汤类水分增发量较少。 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	0.65元	0.89元	4.46元	2.97元	2.23元
								450圆餐盒	0.249元	360克	0.98元	1.23元	6.14元	4.09元	3.07元
								600圆餐盒	0.416元	480克	1.30元	1.72元	8.60元	5.74元	4.30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：冰糖银耳炖桃胶

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	干桃胶颗粒	水发桃胶	1.48斤	738克	2.21斤	1107克	2.95斤	1476克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	净水机制纯净水	机制纯净水	2.67斤	1333克	4.00斤	2000克	5.33斤	2667克	——	——	——	——	——	——
	单晶冰糖	净冰糖	0.39斤	196克	0.59斤	293克	0.78斤	391克	——	——	——	——	——	——
	特级银耳大碎片	水发碎银耳	0.36斤	178克	0.53斤	267克	0.71斤	356克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			4.89斤	2444克	7.33斤	3667克	9.78斤	4889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）→			98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	——	——	——	——	——	——
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	——	——	——	——	——	——



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：冰糖银耳炖桃胶

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	干桃胶颗粒	水发桃胶	0.31斤	154克	0.61斤	307克	1.54斤	769克	3.07斤	1537克	4.61斤	2306克	6.15斤	3074克
调料	净水机制纯净水	机制纯净水	0.56斤	278克	1.11斤	556克	2.78斤	1389克	5.56斤	2778克	8.33斤	4167克	11.11斤	5556克
	单晶冰糖	净冰糖	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.41斤	204克	0.81斤	407克	1.22斤	611克	1.63斤	815克
	特级银耳大碎片	水发碎银耳	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	185克	0.74斤	370克	1.11斤	556克	1.48斤	741克
合计投入净料数量→			1.02斤	509克	2.04斤	1019克	5.09斤	2546克	10.19斤	5093克	15.28斤	7639克	20.37斤	10185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）→			98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%
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。

