

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 百年好合羹

适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓	7	婚宴	✓
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

百年好合羹



工艺简介:

- 1) 提前分别将干百合、干莲子、干绿豆、干银耳碎片用清水漂洗干净，沥水后再倒入清水浸泡4-8小时；
- 2) 将泡发后的银耳、绿豆倒入煲汤桶内，加入清水大火烧开，小火炖煮60分钟；再倒入莲子炖煮20分钟；
- 3) 最后倒入百合、冰糖炖煮10分钟。

注：前后一共用“小火”熬煮90分钟即可。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类汤羹制作方法。



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: 百年好合羹

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年11月12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		
主配料	无硫甜糯干百合	福小兵	安徽	拼多多	260301	59.60元/斤	500克/斤 1斤包邮	59.60元	——	无硫甜糯干百合	100%	59.60元	10克	1.19元		
	230103测试: 菜场干货店3元1两购干百合50克, 加清水浸泡10小时后沥水称重106克, 涨发率212%; 焯水断生沥水后109克, 成熟率218%															
	去芯干白莲子	——	湘潭	拼多多	260301	18.95元/斤	500克/斤 1斤包邮	18.95元	——	去芯干白莲子	100%	18.95元	20克	0.76元		
	东北绿豆	优粮奇遇记	吉林白城	拼多多	260228	32.50元/袋	2500克/袋 5斤包邮	6.50元	——	绿豆	100%	6.50元	30克	0.39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%。															
	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	800%	3.04元	10克	0.06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, 开盖小火炖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%。																
宁夏特级红枸杞	福小兵	宁夏	淘宝	260224	26.70元/斤	500克/斤 约2500颗/斤	26.70元	枸杞清水涨发率240%	宁夏特级红枸杞	100%	26.70元	5.0克	0.27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	1880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/袋起售包邮	3.56元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	3.56元	135克	0.96元		
以上原料可制作成品菜≧ 1650克 , 成品率 78.9% 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 2090克		3.63元		
成品(全部原料)综合含糖量≤ 8.18% , 炖汤水分蒸发 440克 , 蒸发率 21.05%												每500克成品汤成本 1.10元				
备注	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)		
	 <p>1) 分别将干百合、干莲子、干绿豆、干银耳碎片用清水洗净, 沥水后再倒入清水浸泡4-8小时; 2) 将泡发后的银耳、绿豆倒入煲汤桶内, 加入清水大火烧开, 小火炖煮60分钟; 再倒入莲子炖煮20分钟; 3) 最后倒入百合、冰糖炖煮10分钟。 注: 前后一共用“小火”熬煮90分钟即可。</p>								(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	0.53元	0.67元	2.24元	1.68元	1.34元
									450圆餐盒	0.158元	360克	0.79元	0.95元	3.17元	2.37元	1.90元
									600圆餐盒	0.233元	480克	1.06元	1.29元	4.30元	3.22元	2.58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）



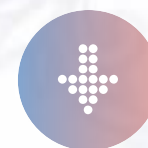
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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: 百年好合羹

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 配 料	无硫甜糯干百合	无硫甜糯干百合	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	——	——	——	——	——	——
	去芯干白莲子	去芯干白莲子	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	58克	——	——	——	——	——	——
	东北绿豆	绿豆	0.09斤	44克	0.13斤	65克	0.17斤	87克	——	——	——	——	——	——
	特级银耳大碎片	干银耳大碎片	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	——	——	——	——	——	——
	宁夏特级红枸杞	宁夏特级红枸杞	0.01斤	7.3克	0.02斤	11克	0.03斤	15克	——	——	——	——	——	——
调 料	清水	清水	5.05斤	2526克	7.43斤	3715克	9.81斤	4904克	——	——	——	——	——	——
	单晶冰糖	单晶冰糖	0.39斤	196克	0.59斤	295克	0.79斤	393克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.66斤	2831克	8.35斤	4173克	11.03斤	5515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) →			84.8%	84.8%	86.3%	86.3%	87.0%	87.0%	——	——	——	——	——	——
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：百年好合羹

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 配 料	无硫甜糯干百合	无硫甜糯干百合	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	61克
	去芯干白莲子	去芯干白莲子	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	61克	0.18斤	91克	0.24斤	121克
	东北绿豆	绿豆	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.27斤	136克	0.36斤	182克
	特级银耳大碎片	干银耳大碎片	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	61克
	宁夏特级红枸杞	宁夏特级红枸杞	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
调 料	清水	清水	1.14斤	570克	2.28斤	1139克	5.25斤	2626克	10.21斤	5103克	15.16斤	7579克	20.11斤	10056克
	单晶冰糖	单晶冰糖	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	205克	0.82斤	409克	1.23斤	614克	1.64斤	818克
合计投入净料数量→			1.27斤	633克	2.53斤	1267克	5.89斤	2944克	11.48斤	5739克	17.07斤	8534克	22.66斤	11329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）→			78.9%	78.9%	78.9%	78.9%	84.9%	84.9%	87.1%	87.1%	87.9%	87.9%	88.3%	88.3%
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。

