

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 冰糖桂花马蹄爽

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	✓



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

冰糖桂花马蹄爽

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



冰糖桂花马蹄爽



工艺简介:

- 1) 将去皮马蹄洗净、沥水，用菜刀拍碎并稍改刀剁碎；
- 2) 锅内烧水、倒入马蹄碎、冰糖，煮开至冰糖融化；
- 3) 慢慢倒入“1:3马蹄粉淀粉水”勾芡，倒入糖桂花搅匀即成。

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)

类别：汤类菜品 菜名：冰糖桂花马蹄爽

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年11月15日

食材进货询价更新：2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	去皮马蹄	——	——	美团优选	241228	12.00元 /斤	500 克 /斤	12.00元	小贩现场去皮的马蹄	新鲜去皮马蹄	100%	12.00元	215克	5.16元			
	300g糖桂花	云峰	桂林	拼多多	241227	8.50元 /瓶	300 克 /瓶 3瓶起售包邮	4.72元	成品糖桂花固形物20%	糖桂花	100%	4.72元	35克	0.33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	800克	0.00元			
	250g云鹤马蹄粉	云鹤	广州	拼多多	241227	4.74元 /盒	250 克 /盒 4袋起售包邮	9.48元	干马蹄粉加3倍清水调匀	1:3马蹄粉水	400%	2.37元	85克	0.40元			
	210708测试↑：成品玉米羹1122克，实用51克“1:3马蹄粉水”勾芡、占成品羹的4.55%，相当于“干马蹄粉”占成品羹的1.14%；																
	单晶颗粒冰糖	饯小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	500 克 /袋 中粒5斤/袋包邮	21.80元	成品调料/甜度100	净冰糖	100%	21.80元	65克	2.83元			
备注	以上原料可制作成品菜≧ 1000克 ，成品率 83.3% 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 1200克		8.73元			
	成品（全部原料）综合含糖量≤ 6.50% ，炖汤水分蒸发 200克 ，蒸发率 16.67%											每500克成品汤成本		4.36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）将去皮马蹄洗净、沥水，用菜刀拍碎并稍改刀剁碎； 2）锅内烧水、倒入马蹄碎、冰糖，煮开至冰糖融化； 3）慢慢倒入“1:3马蹄粉淀粉水”勾芡，倒入糖桂花搅匀即成。 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	2.09元	2.33元	11.67元	7.78元	5.84元
										450圆餐盒	0.249元	360克	3.14元	3.39元	16.96元	11.30元	8.48元
										600圆餐盒	0.416元	480克	4.19元	4.61元	23.03元	15.35元	11.51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：冰糖桂花马蹄爽

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
主配	去皮马蹄	新鲜去皮马蹄	1.03斤	516克	1.55斤	774克	2.06斤	1032克	——	——	——	——	——	——
	300g糖桂花	糖桂花	0.17斤	84克	0.25斤	126克	0.34斤	168克	——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	3.55斤	1774克	5.22斤	2609克	6.89斤	3443克	——	——	——	——	——	——
	250g云鹤马蹄粉	1:3马蹄粉水	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克	——	——	——	——	——	——
	单晶冰糖	净冰糖	0.31斤	156克	0.47斤	234克	0.62斤	312克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.47斤	2734克	8.10斤	4049克	10.73斤	5363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）→			87.8%	87.8%	88.9%	88.9%	89.5%	89.5%	——	——	——	——	——	——
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：冰糖桂花马蹄爽

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
主配	去皮马蹄	新鲜去皮马蹄	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1075克	3.23斤	1613克	4.30斤	2150克
	300g糖桂花	糖桂花	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
调料	清水	清水	0.80斤	400克	1.60斤	800克	3.69斤	1843克	7.17斤	3583克	10.64斤	5322克	14.12斤	7061克
	250g云鹤马蹄粉	1:3马蹄粉水	0.09斤	43克	0.17斤	85克	0.43斤	213克	0.85斤	425克	1.28斤	638克	1.70斤	850克
	单晶冰糖	净冰糖	0.07斤	32.5克	0.13斤	65.0克	0.33斤	163克	0.65斤	325克	0.98斤	488克	1.30斤	650克
合计投入净料数量→			1.20斤	600克	2.40斤	1200克	5.69斤	2843克	11.17斤	5583克	16.64斤	8322克	22.12斤	11061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）→			83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	87.9%	87.9%	89.6%	89.6%	90.1%	90.1%	90.4%	90.4%
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。

