

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 传统翅汤/鱼翅汤

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	✓



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

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: 预制酱汁 菜名: 传统翅汤/鱼翅汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年10月18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	解冻净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	250225	7.42元/斤	500克/斤	3-3.5斤/只	7.42元	去指甲鸡屁股等杂物	净老母鸡块	93.3%	7.95元	500克	7.95元
	解冻带腿骨鸡爪	太合	冻品批发	白沙洲	250225	16.00元/斤	500克/斤	15/斤	16.00元	将鸡爪剪去爪尖	去爪尖鸡爪	99.1%	16.15元	500克	16.15元
	鲜猪排骨带脊骨	——	——	鲜肉批发	260226	15.50元/斤	500克/斤		15.50元	——	鲜排骨带脊骨	100%	15.50元	600克	18.60元
	210606测试↑: 鲜猪小排带脊骨532克, 焯汤焯熟后将“小排带脊骨”取出、沥水称重370克, 焯熟成品率69.5%。														
	瑶柱碎	留金	辽宁大连	拼多多	260227	50.57元/袋	1000克/袋	九成以上干度	25.29元	——	干瑶柱碎	100%	25.29元	50克	2.53元
	北海鲨鱼骨鱼翅骨	——	——	拼多多	260227	114.84元/斤	1000克/斤		57.42元	——	鲨鱼骨鱼翅骨	100%	57.42元	200克	22.97元
	金华火腿-无骨皮	藤香阁	浙江金华	拼多多	260226	38.70元/斤	500克/斤	1斤/块	38.70元	——	金华火腿纯肉	100%	38.70元	150克	11.61元
调料	老生姜	散装	安徽	菜场批发	260224	4.00元/斤	500克/斤		4.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	4.30元	100克	0.86元
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶	约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	200克	0.86元
	净水机制纯净水	——	自制	自制	260224	0.15元/升	1000克/升		0.08元	净水机自制纯净水	净水机纯净水	100%	0.08元	4000克	0.60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	冰糖	100%	3.56元	10克	0.07元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋	25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	10克	0.01元
	荷兰风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	260224	339元/袋	25000克/袋		6.78元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.70元	115克	0.39元
	5L项冠压榨花生油搭档	项冠	广东	多多买菜	260224	66.98元/壶	5000毫升/壶	约915克/升	6.70元	注↑: 食油应用中有损耗	净花生油	100%	6.70元	40克	0.54元
以上原料可制成品翅汤≥ 2000克, 成品率 30.9% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计	6475克	83.14元
主料投料重量 2000克, 成品纯翅汤是投入主料的 1倍, 盐含量≤ 0.73%, 糖含量≤ 0.50%													每500克成品料成本	20.78元	
备注	制作工艺简介														
		1) 提前将土鸡洗净沥水剁成块; 将金华火腿用夹子夹住放明火上烧至表面略焦、再洗净沥水; 干瑶柱、鲨鱼骨漂洗干净沥水; 凤爪剪去指甲、排骨剁小块漂洗沥水; 2) 锅内放清水, 下入鸡块、凤爪、排骨, 水烧开后撇去油沫、下入花雕酒去腥, 焯水断生后捞出放入汤桶; 3) 将洗净的金华火腿、干瑶柱、鲨鱼骨、老姜片也放入汤桶, 加入纯净水, 盖上桶盖、大火烧开, 小火炖煮5小时; 4) 5小时后大火再煮20分钟至汤浓白, 过滤汤渣(可留作二汤用), 即得到纯净翅汤; 晾凉后分装冷冻保存; 5) 使用时, 取出翅汤、解冻倒入锅内, 下入冰糖、食盐, 勾芡、淋花生油即可。(也可加入少量鸡汁等咸味调料)													



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制酱汤

菜名：传统翅汤/鱼翅汤

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		
类别	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	无内脏杂土鸡	净老母鸡块	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	解冻带腿骨鸡爪	去爪尖鸡爪	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	鲜猪排骨带脊骨	鲜排骨带脊骨	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
	瑶柱碎	干瑶柱碎	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	北海鲨鱼骨鱼翅骨	鲨鱼骨鱼翅骨	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	金华火腿-无骨无皮	金华火腿纯肉	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.13斤	563克	1.50斤	750克
调料	老生姜	带皮姜片	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	净水机制纯净水	净水机纯净水	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	9.22斤	4609克	17.91斤	8957克	26.61斤	13304克	35.30斤	17652克
	单晶冰糖	冰糖	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	144克	0.58斤	288克	0.86斤	431克	1.15斤	575克
	5L鲁姬花花生油	净花生油	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
合计投入净料数量→			3.24斤	1619克	6.48斤	3238克	15.41斤	7703克	30.29斤	15145克	45.17斤	22585克	60.05斤	30027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÷投料数量）→			30.9%	30.9%	30.9%	30.9%	32.5%	32.5%	33.0%	33.0%	33.2%	33.2%	33.3%	33.3%

- 1) 提前将土鸡洗净沥水剁成块；将金华火腿用夹子夹住放明火上烧至表面略焦、再洗净沥水；干瑶柱、鲨鱼骨漂洗干净沥水；凤爪剪去指甲、排骨剁小块漂洗沥水；
- 2) 锅内放清水，下入鸡块、凤爪、排骨，水烧开后撇去油沫、下入花雕酒去腥，焯水断生后捞出放入汤桶；
- 3) 将洗净的金华火腿、干瑶柱、鲨鱼骨、老姜片也放入汤桶，加入纯净水，盖上桶盖、大火烧开，小火炖煮5小时；
- 4) 5小时后大火再煮20分钟至汤浓白，过滤汤渣（可留作二汤用），即得到纯净翅汤；晾凉后分装冷冻保存；
- 5) 使用时，取出翅汤、解冻倒入锅内，下入冰糖、食盐，勾芡、淋花生油即可。（也可加入少量鸡汁等咸味调料）

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬汤所需添加的“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”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。

