

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹
名称 冰糖红枣银耳汤
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 | ✓ |



| 序号 | 《配方成本卡》成本数据更新说明 | | |
|----|-----------------|-------------------|--------------|
| | 类别 | 免费浏览 | 会员浏览 |
| 1 | 手机网站 | 不定期更新成本 | 不定期更新成本 |
| 2 | 电脑网站 | 不定期更新成本 | 3/6/9/12月份更新 |
| 3 | 微信商城 | 购买PDF电子版《成本卡》每月更新 | |

冰糖红枣银耳汤

[illegible]

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



冰糖红枣银耳汤



工艺简介:

- 1) 将干银耳摘去杂物，用清水涨发3小时后捞出沥水；
- 2) 将沥水后的银耳放入高压锅，放入相当于干银耳100倍（或相当于水发银耳12.5倍）的清水；大火烧开后上汽，上汽后压制30分钟；晾凉后揭开高压锅盖、放入水发后的红枣、冰糖，小火炖1小时至银耳汤粘稠即成。

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)

类别：汤类菜品 菜名：冰糖红枣银耳汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2020年9月24日

食材进货询价更新：2025年8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 | |
| 主料 | 特级银耳大碎片 | 散装 | 福建宁德 | 拼多多 | 250724 | 24.30元 /斤 | 500 克 /斤 大碎片银耳 | 24.30元 | —— | 干银耳大碎片 | 100% | 24.30元 | 20克 | 0.97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%。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 煮汤用干红枣 | 散装 | 新疆和田 | 拼多多 | 250725 | 29.60元 /袋 | 2500 克 /袋 中小规格 | 5.92元 | 清水泡发≥3小时 | 水发红枣 | 210% | 2.82元 | 100克 | 0.56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 | 2000克 | 0.00元 | |
| | 单晶颗粒冰糖 | 饯小玥 | 河北 | 批发市场 | 250725 | 20.80元 /袋 | 2500 克 /袋 中粒5斤/袋包邮 | 4.16元 | 成品调料/甜度100 | 净冰糖 | 100% | 4.16元 | 150克 | 1.25元 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注 | 以上原料可制作成品菜≧ 1800克 ，成品率 79.3% 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 2270克 | | 2.78元 | |
| | 成品（全部原料）综合含糖量≤ 8.33% ，炖汤水分蒸发 470克 ，蒸发率 20.70% | | | | | | | | | | | 每500克成品汤成本 | | 0.77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）将干银耳摘去杂物，用清水涨发3小时后捞出沥水； 2）将沥水后的银耳放入高压锅，放入相当于干银耳100倍（或相当于水发银耳12.5倍）的清水；大火烧开上汽，上汽后压制30分钟；晾凉后揭开高压锅盖、放入水发后的红枣、冰糖，小火炖1小时至银耳汤粘稠即成。 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70% | 毛利率60% | 毛利率50% |
| | | | | | | | | 300圆餐盒 | 0.220元 | 240克 | 0.37元 | 0.59元 | 1.97元 | 1.48元 | 1.18元 |
| | | | | | | | | 450圆餐盒 | 0.229元 | 360克 | 0.56元 | 0.79元 | 2.62元 | 1.96元 | 1.57元 |
| | | | | | | | | 600圆餐盒 | 0.416元 | 480克 | 0.74元 | 1.16元 | 3.86元 | 2.90元 | 2.32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）



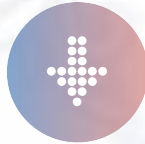
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：冰糖红枣银耳汤

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 | 特级银耳大碎片 | 干银耳大碎片 | 0.05斤 | 27克 | 0.08斤 | 40克 | 0.11斤 | 53克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 煮汤用干红枣 | 水发红枣 | 0.27斤 | 133克 | 0.40斤 | 200克 | 0.53斤 | 267克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 调料 | 清水 | 清水 | 4.93斤 | 2464克 | 7.25斤 | 3623克 | 9.57斤 | 4783克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 单晶冰糖 | 净冰糖 | 0.40斤 | 200克 | 0.60斤 | 300克 | 0.80斤 | 400克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 合计投入净料数量→ | | | 5.65斤 | 2824克 | 8.33斤 | 4163克 | 11.01斤 | 5503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）→ | | | 85.0% | 85.0% | 86.5% | 86.5% | 87.2% | 87.2% | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 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 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |

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：冰糖红枣银耳汤 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 | 特级银耳大碎片 | 干银耳大碎片 | 0.01斤 | 5.6克 | 0.02斤 | 11克 | 0.06斤 | 28克 | 0.11斤 | 56克 | 0.17斤 | 83克 | 0.22斤 | 111克 |
| | 煮汤用干红枣 | 水发红枣 | 0.06斤 | 28克 | 0.11斤 | 56克 | 0.28斤 | 139克 | 0.56斤 | 278克 | 0.83斤 | 417克 | 1.11斤 | 556克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 清水 | 清水 | 1.11斤 | 556克 | 2.22斤 | 1111克 | 5.12斤 | 2560克 | 9.95斤 | 4976克 | 14.78斤 | 7391克 | 19.61斤 | 9807克 |
| | 单晶冰糖 | 净冰糖 | 0.08斤 | 42克 | 0.17斤 | 83克 | 0.42斤 | 208克 | 0.83斤 | 417克 | 1.25斤 | 625克 | 1.67斤 | 833克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.26斤 | 631克 | 2.52斤 | 1261克 | 5.87斤 | 2935克 | 11.45斤 | 5726克 | 17.03斤 | 8516克 | 22.61斤 | 11307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）→ | | | 79.3% | 79.3% | 79.3% | 79.3% | 85.2% | 85.2% | 87.3% | 87.3% | 88.1% | 88.1% | 88.4% | 88.4% |
| 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。

