

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹
名称 早生贵子羹
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	✓



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	

早生貴子羹

[illegible]

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



早生贵子羹



工艺简介：

- 1) 提前分别将干红枣、花生米、干桂圆、干莲子用清水漂洗干净后沥水；
- 2) 将花生米、干桂圆、干莲子倒入煲汤桶内，加入清水大火烧开，小火炖煮60分钟；再倒入红枣炖煮20分钟；
- 3) 最后倒入砂糖煮化开，慢慢倒入“1:3鹰栗粉淀粉水”勾芡即成。

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）

敬请关注最新版成本卡。

类别：汤类菜品 菜名：早生贵子羹 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8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	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	涨发率126%，成熟率194%	煮汤用干红枣	100%	5.92元	200克	2.37元	
	花生米	散装	本地	拼多多	250725	5.70元 /斤	500	克 /斤 约540 颗/ 斤	5.70元	煮熟涨发率165%	花生米	100%	5.70元	250克	2.85元	
	大片干桂圆肉	仰望天空	福建	拼多多	250725	68.90元 /斤	1000	克 /斤 2斤包邮	34.45元	浸泡涨发率252%	干桂圆肉	100%	34.45元	150克	10.34元	
	去芯干白莲子	福小兵	湘潭	淘宝	250724	22.97元 /斤	500	克 /斤 1斤包邮	22.97元	浸泡涨发率206%	去芯干白莲子	100%	22.97元	200克	9.19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	4000克	0.00元	
	1kg 家乐鹰粟粉玉米淀粉	Knorr家乐	广州	拼多多	250725	12.50元 /袋	1000	克 /袋 2袋包邮	6.25元	干生粉加3倍清水调匀	1:3 鹰粟粉水	400%	1.56元	140克	0.44元	
	221230测试↑：取50克淀粉+15克清水搅匀即1:3水生粉；锅内加开水1050克烧开，加入食盐8克、味精4.2克、鸡精4.2克、白胡椒粉0.8克、食油10克，烧 开勾浓芡（成玉米羹状浓度），实际消耗水淀粉152克；成品芡汤称重1075克，芡汤加热后水分蒸发154克（开水1050+调料27.2+水淀粉152-1075=154 克），干淀粉占成品羹汤比3.5%（152÷4÷1075×100%=3.5%）。															
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元 /斤	500	克 /斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100.0%	3.50元	320克	2.24元	
备注	以上原料可制作成品菜≥ 4000克 ，成品率 76.0% 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 5260克		27.42元	
	成品（全部原料）综合含糖量≤ 8.00% ，炖汤水分蒸发 1260克 ，蒸发率 23.95%												每500克成品汤成本		3.43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）提前分别将干红枣、花生米、干桂圆、干莲子用清水漂洗干净后沥水； 2）将花生米、干桂圆、干莲子倒入煲汤桶内，加入清水大火烧开，小火炖煮60分钟；再倒入红枣炖煮20分钟； 3）最后倒入砂糖煮化开，慢慢倒入“1:3鹰粟粉淀粉水”勾芡即成。 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	1.65元	1.86元	6.22元	4.66元	3.73元
									450圆餐盒	0.229元	360克	2.47元	2.70元	8.99元	6.74元	5.39元
									600圆餐盒	0.416元	480克	3.29元	3.71元	12.35元	9.27元	7.41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：早生贵子羹 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	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
主配料	煮汤用干红枣	煮汤用干红枣	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
	花生米	花生米	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克	——	——	——	——	——	——
	大片干桂圆肉	干桂圆肉	0.18斤	90克	0.27斤	135克	0.36斤	180克	——	——	——	——	——	——
	去芯干白莲子	去芯干白莲子	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	4.43斤	2217克	6.52斤	3261克	8.61斤	4304克	——	——	——	——	——	——
	1kg家乐鹰栗粉玉米淀粉	1:3鹰栗粉水	0.17斤	84克	0.25斤	126克	0.34斤	168克	——	——	——	——	——	——
	散装白砂糖	白砂糖	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	384克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.95斤	2973克	8.79斤	4395克	11.63斤	5816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）→			80.7%	80.7%	81.9%	81.9%	82.5%	82.5%	——	——	——	——	——	——
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：早生贵子羹

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			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
主配料	煮汤用干红枣	煮汤用干红枣	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
	花生米	花生米	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.31斤	156克	0.63斤	313克	0.94斤	469克	1.25斤	625克
	大片干桂圆肉	干桂圆肉	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
	去芯干白莲子	去芯干白莲子	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
调料	清水	清水	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	4.61斤	2304克	8.96斤	4478克	13.30斤	6652克	17.65斤	8826克
	1kg家乐鹰栗粉玉米淀粉	1:3鹰栗粉水	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
	散装白砂糖	白砂糖	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克
合计投入净料数量→			1.32斤	658克	2.63斤	1315克	6.18斤	3092克	12.11斤	6053克	18.03斤	9015克	23.95斤	11976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）→			76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	80.9%	80.9%	82.6%	82.6%	83.2%	83.2%	83.5%	83.5%
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。

