

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 冰糖银耳炖桃胶

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

目 录

冰糖银耳炖桃胶



冰糖银耳炖桃胶



工艺简介：

- 1) 提前用清水泡发桃胶1天，摘除杂物后沥水；银耳提前泡发、摘除杂物后沥水；
 - 2) 将桃胶、银耳倒入炖锅中，加入纯净水、冰糖，盖上锅盖，隔水炖3小时。
- 注：隔水加盖炖的汤类水分增发量较少。

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: 冰糖银耳炖桃胶

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年8月4日

敬请关注最新版成本卡。

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
主料	干桃胶颗粒	散装	云南	拼多多	250724	19.90元 /斤	500 克 /斤 500克/袋包邮	19.90元	清水泡发除杂物、沥水	水发桃胶	830%	2.40元	415克	1.99元
220711测试↑: 干桃胶50克, 清水浸泡20小时后捞出沥水称重415克, 涨发率830%; 加纯净水隔水炖90分钟后称重1350克, 成熟率27倍2700%。														
调料	净水机制纯净水	—	自制	自制	250725	0.15元 /升	1000 克 /升	0.08元	净水机制纯净水	机制纯净水	100%	0.08元	750克	0.11元
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	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	110克	0.92元
	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	碎银耳加水浸泡摘洗沥水	水发碎银耳	800%	3.04元	100克	0.61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%。														
以上原料可制作成品菜≥ 1350克 , 成品率 98.2% 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 1375克		3.63元		
成品(全部原料)综合含糖量≤ 8.15% , 焖汤水分蒸发 25克 , 蒸发率 1.82%										每500克成品汤成本		1.34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)		
	1) 提前用清水泡发桃胶1天, 摘除杂物后沥水; 银耳提前泡发、摘除杂物后沥水;			(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%			
	2) 将桃胶、银耳倒入炖锅中, 加入纯净水、冰糖, 盖上锅盖, 隔水炖3小时。			300圆餐盒	0.220元	240克	0.64元	0.86元	2.88元	2.16元	1.73元			
	注: 隔水加盖炖的汤类水分增发量较少。			450圆餐盒	0.229元	360克	0.97元	1.20元	3.99元	2.99元	2.39元			
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。			600圆餐盒	0.416元	480克	1.29元	1.70元	5.68元	4.26元	3.41元			
				—	—	—	—	—	—	—	—			

►了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网**
快速了解配方信息, 可登录简易手机版 **满堂红菜品配方成本网**

www.mth51777.com
m.mth51777.com

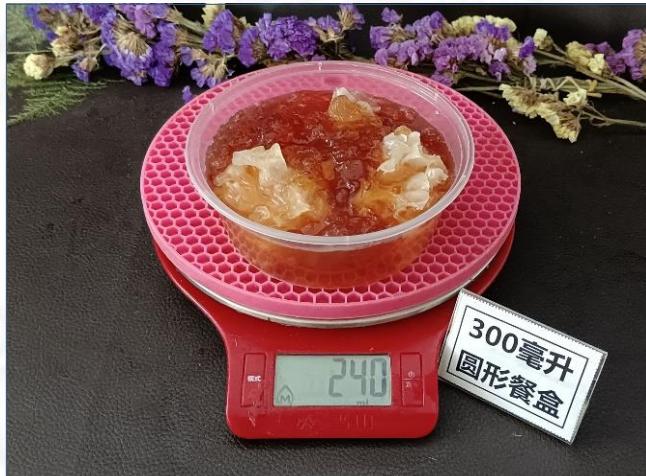


登录满堂红商城

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: 冰糖银耳炖桃胶

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	干桃胶颗粒	水发桃胶	1.48斤	738克	2.21斤	1107克	2.95斤	1476克	—	—	—	—	—	—	
调料	净水机制纯净水	机制纯净水	2.67斤	1333克	4.00斤	2000克	5.33斤	2667克	—	—	—	—	—	—	
	单晶冰糖	净冰糖	0.39斤	196克	0.59斤	293克	0.78斤	391克	—	—	—	—	—	—	
	特级银耳大碎片	水发碎银耳	0.36斤	178克	0.53斤	267克	0.71斤	356克	—	—	—	—	—	—	
									—	—	—	—	—	—	
									—	—	—	—	—	—	
合计投入净料数量→			4.89斤	2444克	7.33斤	3667克	9.78斤	4889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)→			98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	—	—	—	—	—	—	
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	—	—	—	—	—	—	

➤了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网** www.mth517777.com
 快速了解配方信息, 可登录简易手机版 **满堂红菜品配方成本网** m.mth517777.com



登录满堂红商城

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：冰糖银耳炖桃胶

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品汤需要食材											
			投料数量	换算										
主料	干桃胶颗粒	水发桃胶	0.31斤	154克	0.61斤	307克	1.54斤	769克	3.07斤	1537克	4.61斤	2306克	6.15斤	3074克
调料	净水机制纯净水	机制纯净水	0.56斤	278克	1.11斤	556克	2.78斤	1389克	5.56斤	2778克	8.33斤	4167克	11.11斤	5556克
	单晶冰糖	净冰糖	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.41斤	204克	0.81斤	407克	1.22斤	611克	1.63斤	815克
	特级银耳大碎片	水发碎银耳	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	185克	0.74斤	370克	1.11斤	556克	1.48斤	741克
合计投入净料数量→			1.02斤	509克	2.04斤	1019克	5.09斤	2546克	10.19斤	5093克	15.28斤	7639克	20.37斤	10185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)→			98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%
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

►了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网** www.mth51777.com
 快速了解配方信息，可登录简易手机版 **满堂红菜品配方成本网** m.mth51777.com



登录满堂红商城

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。

