

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹
名称 桂花葛根粉
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	

目 录

桂花葛根粉

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
------	--------	-----



桂花葛根粉



工艺简介:

- 1) 取葛根粉放入容器内，加凉白开搅匀；
- 2) 再加开水，边加开水边搅拌浓稠；
- 3) 加入糖桂花、幼砂糖30克，搅匀即可。

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）

敬请关注最新版成本卡。

类别：汤类菜品 菜名：桂花葛根粉 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年8月4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	
主料	1Kg野生葛根粉	葛娃	湖北钟祥	拼多多	250725	42.70元 /袋	1000 克 /袋 1袋起售包邮	21.35元	成品葛根粉	成品葛根粉	100%	21.35元	30克	1.28元	
	220804测试↑：取葛根粉30克，加凉白开50克搅匀，加320克开水，边加开水边搅拌浓稠，再加入糖桂花20克，加入幼砂糖30克（合计450克），羹汤较浓，还可加开水100克														
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	化葛根粉用凉白开	100%	0.08元	50克	0.01元	
	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	冲葛根粉的开水	100%	0.08元	420克	0.06元	
	300g糖桂花	云峰	桂林	拼多多	250725	8.83元 /瓶	300 克 /瓶 3瓶起售包邮	4.91元	成品糖桂花固形物20%	糖桂花	100%	4.91元	20克	0.20元	
	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%	3.50元	30克	0.21元	
备注	以上原料可制作成品菜≧ 550克 ，成品率 100.0% 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 550克		1.76元	
												每500克成品羹成本		1.60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）取葛根粉放入容器内，加凉白开搅匀； 2）再加开水，边加开水边搅拌浓稠； 3）加入糖桂花、幼砂糖30克，搅匀即可。						（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	0.77元	0.99元	3.29元	2.47元	1.97元
								450圆餐盒	0.229元	360克	1.15元	1.38元	4.60元	3.45元	2.76元
								600圆餐盒	0.416元	480克	1.53元	1.95元	6.50元	4.88元	3.90元
								——	——	——	——	——	——	——	——
								——	——	——	——	——	——	——	——
	注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						——	——	——	——	——	——	——	——	



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：桂花葛根粉

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	1000g野生葛根粉	成品葛根粉	0.26斤	131克	0.39斤	196克	0.52斤	262克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	净水机制纯净水	化葛根粉用凉白开	0.44斤	218克	0.65斤	327克	0.87斤	436克	——	——	——	——	——	——
	净水机制纯净水	冲葛根粉的开水	3.67斤	1833克	5.50斤	2749克	7.33斤	3665克	——	——	——	——	——	——
	300g糖桂花	糖桂花	0.17斤	87克	0.26斤	131克	0.35斤	175克	——	——	——	——	——	——
	散装白砂糖	白砂糖	0.26斤	131克	0.39斤	196克	0.52斤	262克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	——	——	——	——	——	——
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	——	——	——	——	——	——



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：桂花葛根粉 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	1000g野生葛根粉	成品葛根粉	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	136克	0.55斤	273克	0.82斤	409克	1.09斤	545克
调料	净水机制纯净水	化葛根粉用凉白开	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	227克	0.91斤	455克	1.36斤	682克	1.82斤	909克
	净水机制纯净水	冲葛根粉的开水	0.76斤	382克	1.53斤	764克	3.82斤	1909克	7.64斤	3818克	11.45斤	5727克	15.27斤	7636克
	300g糖桂花	糖桂花	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.55斤	273克	0.73斤	364克
	散装白砂糖	白砂糖	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	136克	0.55斤	273克	0.82斤	409克	1.09斤	545克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
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	



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。

