

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹  
名称 金凤玉米羹  
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	

# 目 录

## 金凤玉米羹

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





# 金凤玉米羹



## 工艺简介：

- 1) 提前用破壁机将玉米粒打碎（细颗粒状）；
  - 2) 将清水倒入汤桶、下入玉米碎粒大火烧开，小火熬煮5分钟、再倒入白砂糖煮至融化；
  - 3) 倒入水淀粉勾芡；
  - 4) 将鸡蛋液打散、淋入玉米羹内，同时用汤勺将蛋液搅成蛋花即成。
- 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：金凤玉米羹 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年11月14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	鲜冻玉米粒	——	山东临沂	拼多多	250725	21.44元 /袋	2000 克 /袋 1000克×2袋	5.36元	解冻后、沥水	解冻玉米粒	95.7%	5.60元	120克	1.34元			
	210701测试↑：拼多多购（河南商丘散装）速冻甜玉米粒标称1000克，解冻实称957克，净料率95.7%；取150克玉米粒焯水沥水155克，成熟率98.9%。																
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250724	4.30元 /斤	500 克 /斤 = 0.51 元/ 个	4.30元	去掉蛋壳，留蛋液	去壳鸡蛋液	84.8%	5.07元	50克	0.51元			
	200909测试↑：3个鸡蛋171克，剥壳留蛋液149克，净料率87.1%；鸡蛋液炒熟前后的质量变化较小，即149克鸡蛋液→炒熟150克，油耗13.3克。 201020测试↑：4个鸡蛋228克，剥壳留蛋液188克，净料率82.5%；综合平均84.8%[(87.1%+82.5%)÷2]。 50克鸡蛋液相当于 1.0个有壳鸡蛋																
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	680克	0.00元			
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	250725	144元 /袋	25000 克 /袋	2.88元	干淀粉加3倍清水调匀	1:3水淀粉	400%	0.72元	60克	0.09元			
	210703测试↑：取20克玉米淀粉+60克清水搅匀即1:3水生粉；锅内加清水500克烧开，勾芡（成玉米羹状浓度），实际消耗水淀粉72克；成品称重500克，芡汤加热后水分蒸发72克（500+72-500=72克），干玉米淀粉占成品羹汤比3.6%（72÷4÷500×100%=3.6%）；注：玉米淀粉与土豆淀粉勾芡浓度效果基本相同。																
	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	60克	0.42元			
备 注	以上原料可制作成品菜≥ 750克 ，成品率 77.3% 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 970克		2.36元			
	成品（全部原料）综合含糖量≤ 8.00% ，炖汤水分蒸发 220克 ，蒸发率 22.68%											每500克成品汤成本		1.57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）提前用破壁机将玉米粒打碎（细颗粒状）； 2）将清水倒入汤桶、下入玉米碎粒大火烧开，小火熬煮5分钟、再倒入白砂糖煮至融化； 3）倒入水淀粉勾芡； 4）将鸡蛋液打散、淋入玉米羹内，同时用汤勺将蛋液搅成蛋花即成。  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	0.75元	0.97元	3.25元	2.44元	1.95元
										450圆餐盒	0.229元	360克	1.13元	1.36元	4.54元	3.40元	2.72元
										600圆餐盒	0.416元	480克	1.51元	1.92元	6.42元	4.81元	3.85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：金凤玉米羹

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	鲜冻玉米粒	解冻玉米粒	0.77斤	384克	1.15斤	576克	1.54斤	768克	——	——	——	——	——	——
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.32斤	160克	0.48斤	240克	0.64斤	320克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	4.02斤	2010克	5.91斤	2957克	7.81斤	3903克	——	——	——	——	——	——
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	384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→			5.88斤	2938克	8.70斤	4349克	11.52斤	5759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）→			81.7%	81.7%	82.8%	82.8%	83.3%	83.3%	——	——	——	——	——	——
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：金凤玉米羹                      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 原料名称	投入原料 净料名称	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	
			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	鲜冻玉米粒	解冻玉米粒	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.80斤	400克	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
调料	清水	清水	0.91斤	453克	1.81斤	907克	4.18斤	2089克	8.12斤	4060克	12.06斤	6031克	16.00斤	8002克
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	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
	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→			1.29斤	647克	2.59斤	1293克	6.11斤	3056克	11.99斤	5993克	17.86斤	8931克	23.74斤	11869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）→			77.3%	77.3%	77.3%	77.3%	81.8%	81.8%	83.4%	83.4%	84.0%	84.0%	84.3%	84.3%
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。

