

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 | ✓ |
| 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 | 婚宴 | ✓ |
| 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

金凤玉米羹

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)

类别: 汤类菜品 菜名: 金凤玉米羹

敬请关注最新版成本卡。

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 | |
| 调 料 | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | |
| 备注 | 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 | |
| | 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%, 焖汤水分蒸发 220克, 蒸发率 22.68% | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | 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。 | | | | | | | (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 | |
| | —— | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | |
| | —— | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | |
| | —— | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | |
| 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: 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。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

