

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 冰糖桂花马蹄爽

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

## 冰糖桂花马蹄爽

## 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



# 冰糖桂花马蹄爽



## 工艺简介：

- 1) 将去皮马蹄洗净、沥水，用菜刀拍碎并稍改刀剁碎；
- 2) 锅内烧水、倒入马蹄碎、冰糖，煮开至冰糖融化；
- 3) 慢慢倒入“1:3马蹄粉淀粉水”勾芡，倒入糖桂花搅匀即成。

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: 冰糖桂花马蹄爽

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

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	去皮马蹄	——	——	多多买菜	250725	15.00元/斤	500 克/斤	15.00元	小贩现场去皮的马蹄	新鲜去皮马蹄	100%	15.00元	215克	6.45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	35克	0.34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	800克	0.00元	
	马蹄粉	其他家	安徽	拼多多	250725	1.89元/盒	250 克/盒 4袋起售包邮	3.78元	干马蹄粉加3倍清水调匀	1:3马蹄粉水	400%	0.95元	85克	0.16元	
210708测试↑: 成品玉米羹1122克, 实用51克“1:3马蹄粉水”勾芡、占成品羹的4.55%, 相当于“干马蹄粉”占成品羹的1.14%;															
备注	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元/袋	500 克/袋 中粒5斤/袋包邮	20.80元	成品调料/甜度100	净冰糖	100%	20.80元	65克	2.70元	
	以上原料可制作成品菜≥ 1000克, 成品率 83.3% 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 1200克 9.66元	
成品(全部原料)综合含糖量≤ 6.50%, 焖汤水分蒸发 200克, 蒸发率 16.67%															
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) 将去皮马蹄洗净、沥水, 用菜刀拍碎并稍改刀剁碎; 2) 锅内烧水、倒入马蹄碎、冰糖, 煮开至冰糖融化; 3) 慢慢倒入“1:3马蹄粉淀粉水”勾芡, 倒入糖桂花搅匀即成。 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%
300圆餐盒 0.220元 240克 2.32元 2.54元 8.46元 6.34元 5.08元 450圆餐盒 0.229元 360克 3.48元 3.71元 12.35元 9.27元 7.41元 600圆餐盒 0.416元 480克 4.64元 5.05元 16.84元 12.63元 10.10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）



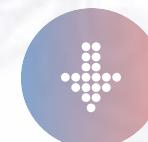
↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品汤



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: 冰糖桂花马蹄爽

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	去皮马蹄	新鲜去皮马蹄	1.03斤	516克	1.55斤	774克	2.06斤	1032克	—	—	—	—	—	—
	300g糖桂花	糖桂花	0.17斤	84克	0.25斤	126克	0.34斤	168克	—	—	—	—	—	—
调料	清水	清水	3.55斤	1774克	5.22斤	2609克	6.89斤	3443克	—	—	—	—	—	—
	250g云鹤马蹄粉	1:3马蹄粉水	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克	—	—	—	—	—	—
	单晶冰糖	净冰糖	0.31斤	156克	0.47斤	234克	0.62斤	312克	—	—	—	—	—	—
合计投入净料数量→			5.47斤	2734克	8.10斤	4049克	10.73斤	5363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)→			87.8%	87.8%	88.9%	88.9%	89.5%	89.5%	—	—	—	—	—	—
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: 冰糖桂花马蹄爽

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	去皮马蹄	新鲜去皮马蹄	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1075克	3.23斤	1613克	4.30斤	2150克
	300g糖桂花	糖桂花	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
调料	清水	清水	0.80斤	400克	1.60斤	800克	3.69斤	1843克	7.17斤	3583克	10.64斤	5322克	14.12斤	7061克
	250g云鹤马蹄粉	1:3马蹄粉水	0.09斤	43克	0.17斤	85克	0.43斤	213克	0.85斤	425克	1.28斤	638克	1.70斤	850克
	单晶冰糖	净冰糖	0.07斤	32.5克	0.13斤	65.0克	0.33斤	163克	0.65斤	325克	0.98斤	488克	1.30斤	650克
合计投入净料数量→			1.20斤	600克	2.40斤	1200克	5.69斤	2843克	11.17斤	5583克	16.64斤	8322克	22.12斤	11061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) →			83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	87.9%	87.9%	89.6%	89.6%	90.1%	90.1%	90.4%	90.4%
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。

