

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/甜汤羹

名称 百年好合羹

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

# 百年好合羹

## 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



# 百年好合羹



## 工艺简介：

- 1) 提前分别将干百合、干莲子、干绿豆、干银耳碎片用清水漂洗干净，沥水后再倒入清水浸泡4-8小时；
- 2) 将泡发后的银耳、绿豆倒入煲汤桶内，加入清水大火烧开，小火炖煮60分钟；再倒入莲子炖煮20分钟；
- 3) 最后倒入百合、冰糖炖煮10分钟。

注：前后一共用“小火”熬煮90分钟即可。

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: 百年好合羹

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12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	无硫甜糯干百合	——	安徽	拼多多	250724	18.60元/斤	500 克/斤 1斤包邮	18.60元	——	无硫甜糯干百合	100%	18.60元	10克	0.37元
	230103测试: 菜场干货店3元1两购干百合50克, 加清水浸泡10小时后沥水称重106克, 涨发率212%; 煮水断生沥水后109克, 成熟率218%													
	去芯干白莲子	福小兵	湘潭	淘宝	250724	22.97元/斤	500 克/斤 1斤包邮	22.97元	——	去芯干白莲子	100%	22.97元	20克	0.92元
	东北绿豆	优粮奇遇记	吉林白城	拼多多	250725	31.19元/袋	2500 克/袋 5斤包邮	6.24元	——	绿豆	100%	6.24元	30克	0.37元
	210702测试: 绿豆100克, 加清水1000克, 合计1100入电饭煲(煮粥功能1小时30分); 煮完后晾凉称重1010克, 成品率91.8%, 水分蒸发量8.3%。													
调料	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	——	干银耳大碎片	800%	3.04元	10克	0.06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, 开盖小火炖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% $(1800 \div (160+2000)) \times 100\%$ , 水分蒸发16.7%。													
	宁夏特级红枸杞	福小兵	宁夏	淘宝	250725	19.30元/斤	500 克/斤 约2500 颗/斤	19.30元	枸杞清水涨发率240%	宁夏特级红枸杞	100%	19.30元	5.0克	0.19元
清水	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	1880克	0.00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/袋起售包邮	4.16元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.16元	135克	1.12元
以上原料可制作成品菜 $\geq 1650$ 克, 成品率 78.9% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 $\times 100\%$														投料合计 2090克 3.04元
成品(全部原料)综合含糖量 $\leq 8.18\%$ , 焖汤水分蒸发 440克, 蒸发率 21.05%														每500克成品汤成本 0.92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)		
							(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	0.44元	0.66元	2.21元	1.66元	1.32元
							450圆餐盒	0.229元	360克	0.66元	0.89元	2.98元	2.23元	1.79元
							600圆餐盒	0.416元	480克	0.88元	1.30元	4.34元	3.25元	2.60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）



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



600毫升餐盒×装汤80%=480（克）



## 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: 百年好合羹

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 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10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	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		
	无硫甜糯干百合	无硫甜糯干百合	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	—	—	—	—	—	—		
主配料	去芯干白莲子	去芯干白莲子	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	58克	—	—	—	—	—	—		
	东北绿豆	绿豆	0.09斤	44克	0.13斤	65克	0.17斤	87克	—	—	—	—	—	—		
	特级银耳大碎片	干银耳大碎片	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	—	—	—	—	—	—		
	宁夏特级红枸杞	宁夏特级红枸杞	0.01斤	7.3克	0.02斤	11克	0.03斤	15克	—	—	—	—	—	—		
	清水	清水	5.05斤	2526克	7.43斤	3715克	9.81斤	4904克	—	—	—	—	—	—		
调料	单晶冰糖	单晶冰糖	0.39斤	196克	0.59斤	295克	0.79斤	393克	—	—	—	—	—	—		
	合计投入净料数量→		5.66斤	2831克	8.35斤	4173克	11.03斤	5515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)→			84.8%	84.8%	86.3%	86.3%	87.0%	87.0%	—	—	—	—	—	—		
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	—	—	—	—	—	—		

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

## 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: 百年好合羹

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	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
主配料	无硫甜糯干百合	无硫甜糯干百合	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	61克
	去芯干白莲子	去芯干白莲子	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	61克	0.18斤	91克	0.24斤	121克
	东北绿豆	绿豆	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.27斤	136克	0.36斤	182克
	特级银耳大碎片	干银耳大碎片	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	61克
	宁夏特级红枸杞	宁夏特级红枸杞	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
调料	清水	清水	1.14斤	570克	2.28斤	1139克	5.25斤	2626克	10.21斤	5103克	15.16斤	7579克	20.11斤	10056克
	单晶冰糖	单晶冰糖	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	205克	0.82斤	409克	1.23斤	614克	1.64斤	818克
合计投入净料数量→			1.27斤	633克	2.53斤	1267克	5.89斤	2944克	11.48斤	5739克	17.07斤	8534克	22.66斤	11329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) →			78.9%	78.9%	78.9%	78.9%	84.9%	84.9%	87.1%	87.1%	87.9%	87.9%	88.3%	88.3%
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。

