

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 海鲜菇鱼圆汤
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	早餐	✗
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

海鲜菇鱼圆汤

工艺简介 第3页

成本卡 第4页

不同主料的进货单价与综合成本的变化... 第5页

不同规格餐盒的装汤数量与图例... 第6页

版权声明 第7页



海鲜菇鱼圆汤



工艺简介：

将汆圆、熟海鲜菇和底汤按不同容量比率放入锅内加热装盒即成。

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)

类别: 汤类菜品 菜名: 海鲜菇鱼圆汤

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: 2020年9月8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	湖北余鱼圆	需提前预制	250801	0.18元/个	12.5 克/个	每个→0.18元		成品含盐量≤1.11%	湖北余鱼圆	100%	0.18元	100克8个	1.47元	
注↑: 小号余鱼圆(适合零点、外卖等烩菜、或鱼圆汤等)详见/年货菜品类/成本卡														
配料	新鲜海鲜菇	——	多多买菜	250724	3.00元/斤	500 克/斤	3.00元	余水后沥水	余熟海鲜菇	82.8%	3.62元	65克	0.47元	
	201022测试↑: 买回去蒂净料鲜平菇319克,余水、沥干后称重264克,成熟率82.8%。													
调料	清水咸鲜底汤	需提前预制	250801	0.19元/斤	500 克/斤	0.19元	成品含盐量≤0.89%	咸鲜底汤	100%	0.19元	400克	0.15元		
	注↑: 清水97.22%+盐0.85%+味精0.43%+鸡精0.43%+白胡椒粉0.08%+姜葱油1%,合计100%;详见/预制酱汁类/《清水咸鲜底汤》成本卡。													
备注	以上原料可制作成品汤质量≥ 480克 , 成品率 85.0% 计算式: 成品率 = 成品汤质量 ÷ 主配调料净料投料合计 × 100%											投料合计 565克	2.09元	
	成品汤含盐量≤ 0.73% , 含味精≤ 0.36% , 含鸡精≤ 0.36% , 白胡椒≤ 0.67% , 含食油≤ 0.83%											每500克成品汤成本 2.18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)			
		餐盒规格	鱼圆成本	鲜底汤汁成本	汤成本小计	(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%	
	300ml圆餐盒	4个0.74元	190克0.25元	240克0.99元	300圆餐盒	0.220元	240克	1.04元	1.26元	4.21元	3.16元	2.53元		
	450ml圆餐盒	6个1.10元	285克0.38元	360克1.48元	450圆餐盒	0.229元	360克	1.57元	1.80元	5.99元	4.49元	3.59元		
	600ml圆餐盒	8个1.47元	380克0.51元	480克1.98元	600圆餐盒	0.416元	480克	2.09元	2.51元	8.35元	6.26元	5.01元		
	注: 将余圆、熟海鲜菇和底汤按不同容量比率放入锅内加热装盒即成。					——	——	——	——	——	——	——	——	
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。					——	——	——	——	——	——	——	——	



当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品汤综合成本所产生的变化。
- 也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

汤品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品汤成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	湖北汆鱼圆	主料	3.06元	1.53元	70.3%
2	汆熟海鲜菇	配料	0.98元	0.49元	22.5%
3	咸鲜底汤	调料	0.31元	0.15元	7.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			4.35元	2.18元	100%

原料进货价更新：2025年8月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比
较高。

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓

类型 涨降幅度 1.00元	鳙鱼鱼尾 进货价 (元/斤)	湖北汆 鱼圆成本 (元/斤)	海鲜菇鱼 圆汤成本 (元/斤)
1) 进货价下降至→	5.50元	5.97元	1.89元
2) 进货价下降至→	6.00元	6.43元	1.99元
3) 进货价下降至→	6.50元	6.89元	2.08元
4) 目前进货价→	7.00元	7.35元	2.18元
5) 进货价上涨至→	7.50元	7.81元	2.27元
6) 进货价上涨至→	8.00元	8.27元	2.37元
7) 进货价上涨至→	8.50元	8.73元	2.46元

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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



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。

