

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 丝瓜皮蛋羹

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	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

丝瓜皮蛋羹

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

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8页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方... 第9页

版权声明 第10页



丝瓜皮蛋羹



工艺简介：

- 1) 丝瓜去皮、去蒂、去籽切大颗粒；
- 2) 皮蛋去壳切大颗粒；
- 3) 锅内放油，将皮蛋粒略炒，加入清水烧开；再放入丝瓜和食盐、味精、鸡精烧开；用水淀粉勾芡，最后撒入白胡椒粉即成。

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: 丝瓜皮蛋羹

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: 2020年11月2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	丝瓜	——	——	批发配送	250725	2.50元/斤	500 克 /斤	2.50元	去皮去蒂去籽切大粒	净丝瓜切大粒	46.0%	5.43元	240克	2.61元	
	注↑: 去皮、去蒂、去籽后的丝瓜净料率为46%，因此以上“净丝瓜大粒”240克，则需要(未摘洗改刀的)丝瓜522克(240克 ÷ 46% = 522克)。														
调料	皮蛋	——	本地	蛋品批发	250724	1.10元/个	80 克 /个	65-80克/个	6.88元	皮蛋去壳切大粒	去壳皮蛋切大粒	87.0%	7.90元	130克	2.05元
	注↑: 每个皮蛋的质量约65-80克，蛋壳的质量约占10-13%；以上130克“去壳皮蛋”约相当于2个皮蛋。														
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	820克	0.00元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克 /袋	60 袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	8.0克	0.01元
调料	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元/袋	2000 克 /袋	4.40元	成品调料	味精	100%	4.40元	4.0克	0.04元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元/袋	900 克 /袋	10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	4.0克	0.09元
调料	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元/袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	52.86元	成品调料	净白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	250725	144.0元/袋	25000 克 /袋	2.88元	成品调料	勾芡用淀粉	100%	2.88元	13克	0.07元	
调料	注↑: 以上“清水”已包括化淀粉用水；按淀粉3倍加入清水、调成“水淀粉”勾芡可制成浓稠“羹汤”；干淀粉用量约占成品羹汤的1.3-1.6%。														
	自制姜葱花生油	需提前预制	250801	5.85元/斤	500 克 /斤	5.85元	——	——	姜葱花生油	100%	5.85元	10克	0.12元		
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1000克	，成品率 81.3%	成品率=成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%， 干淀粉≤ 1.30%	投料合计 1230克	5.09元										
	成品汤含盐量≤ 0.93%	，含味精≤ 0.40%	，含鸡精≤ 0.40%	，综合谷氨酸钠≤ 0.56%	，胡椒粉≤ 0.10%	，含食油≤ 1.00%	每500克成品汤成本 2.55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)				
	1) 丝瓜去皮、去蒂、去籽切大颗粒； 2) 皮蛋去壳切大颗粒； 3) 锅内放油，将皮蛋粒略炒，加入清水烧开；再放入丝瓜和食盐、味精、鸡精烧开；用水淀粉勾芡，最后撒入白胡椒粉即成。		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%		
备注						300圆餐盒	0.220元	240克	1.22元	1.44元	4.81元	3.61元	2.88元		
						450圆餐盒	0.229元	360克	1.83元	2.06元	6.88元	5.16元	4.13元		
备注						600圆餐盒	0.416元	480克	2.45元	2.86元	9.54元	7.15元	5.72元		
						——	——	——	——	——	——	——	——		
备注						——	——	——	——	——	——	——	——		
						——	——	——	——	——	——	——	——		

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	净丝瓜切大粒	主料1	2.61元	1.30元	51.2%
2	去壳皮蛋切大粒	主料2	2.05元	1.03元	40.3%
3	水+盐味精淀粉等	调料	0.43元	0.22元	8.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			5.09元	2.55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↓

主要原料净料名称:	净丝瓜切大粒		
主要原料毛料名称:	丝瓜		
主料转制成品工艺:	丝瓜+皮蛋+调料→煮羹		
每千克投料合计经加工后可得到成品:	813克		
成品率:	81.3%		
当前“丝瓜”进货价:	2.50元 /斤·500克		
如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓			
类型	丝瓜 进货价 (元/斤)	丝瓜皮蛋 羹成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨降幅度 0.20元			0
1) 进货价下降至→	1.90元	2.23元	76%
2) 进货价下降至→	2.10元	2.34元	84%
3) 进货价下降至→	2.30元	2.44元	92%
4) 目前进货价→	2.50元	2.55元	100%
5) 进货价上涨至→	2.70元	2.65元	108%
6) 进货价上涨至→	2.90元	2.76元	116%
7) 进货价上涨至→	3.10元	2.86元	124%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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: 丝瓜皮蛋羹

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 原料名称	投入原料 净料名称	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		—		—		—	
			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
主料	丝瓜	净丝瓜切大粒	1.15斤	576克	1.73斤	864克	2.30斤	1152克	—	—	—	—	—	—
	皮蛋	去壳皮蛋切大粒	0.62斤	312克	0.94斤	468克	1.25斤	624克	—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
调料	清水	清水	3.64斤	1818克	5.35斤	2674克	7.06斤	3530克	—	—	—	—	—	—
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克	—	—	—	—	—	—
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	—	—	—	—	—	—
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	—	—	—	—	—	—
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	—	—	—	—	—	—
	25kg大成玉米淀粉	勾芡用淀粉	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克	—	—	—	—	—	—
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
合计投入净料数量→			5.60斤	2802克	8.30斤	4150克	11.00斤	5498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)→			85.6%	85.6%	86.7%	86.7%	87.3%	87.3%	—	—	—	—	—	—
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”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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”等因素而产生变化。



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：丝瓜皮蛋羹

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 成品汤需要食材		制作2斤 成品汤需要食材		制作5斤 成品汤需要食材		制作10斤 成品汤需要食材		制作15斤 成品汤需要食材		制作20斤 成品汤需要食材	
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
	丝瓜	净丝瓜切大粒	0.24斤	120克	0.48斤	240克	1.20斤	600克	2.40斤	1200克	3.60斤	1800克	4.80斤	2400克
主料	皮蛋	去壳皮蛋切大粒	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	325克	1.30斤	650克	1.95斤	975克	2.60斤	1300克
调料	清水	清水	0.82斤	410克	1.64斤	820克	3.78斤	1890克	7.34斤	3672克	10.91斤	5455克	14.47斤	7237克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
	25kg大成玉米淀粉	勾芡用淀粉	0.01斤	6.5克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	65克	0.20斤	98克	0.26斤	130克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
合计投入净料数量→			1.23斤	615克	2.46斤	1230克	5.83斤	2915克	11.44斤	5722克	17.06斤	8530克	22.67斤	11337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）→			81.3%	81.3%	81.3%	81.3%	85.8%	85.8%	87.4%	87.4%	87.9%	87.9%	88.2%	88.2%
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”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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”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。

