

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 浓汁番茄蛋汤
适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓	7	早餐	×
2	团膳/食堂	✓	8	夜宵大排档	✓
3	堂食小碗菜	✓	9	中央厨房（批量配方）	✓
4	线上外卖菜	✓	10	厨务管理用资料	✓
5	零餐/快餐	✓	11	菜品研发用资料	✓
6	摆摊现做现卖	×	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	

浓汁番茄蛋汤

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

不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方… …第7页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明第9页



浓汁番茄蛋汤



工艺简介:

- 1) 提前预制“家常番茄酱”备用;
 - 2) 锅内烧清水, 放入自制家常番茄酱、盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 烧开后用水淀粉勾芡;
 - 3) 将鸡蛋液打散淋入汤羹内, 再淋葱姜油即成。
- 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：浓汁番茄蛋汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年5月13日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	自制家常番茄酱	需提前预制			250801	4.17元 /斤	500 克 /斤	4.17元	自制/含盐量0.85%	家常番茄酱	100%	4.17元	255克	2.13元		
	注↑：番茄酱含盐量≤1.31%；详见/预制原料类/《自制家常番茄酱》成本卡。															
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	810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	4.5克	0.01元		
	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	3.0克	0.03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	5.0克	0.11元		
	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	1.2克	0.13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	干淀粉加3倍清水调匀	1:3水淀粉	400%	0.72元	85克	0.12元		
	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	7.5克	0.09元		
	注↑：用作清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
	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	去壳蛋液	86.6%	4.97元	75克	0.74元		
注↑：25个鸡蛋÷8.5个/斤=2.94斤鸡蛋，2.94斤鸡蛋×去壳鸡蛋液净料率86.6%×500克=1273克净鸡蛋液（25个鸡蛋的蛋液），平均每个蛋液50.92克																
备注	以上原料可制作成品菜≥				1000克	，成品率 80.2% 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		1246克	3.35元			
	成品汤含盐量≤				0.96%	，含味精≤ 0.30% ，含鸡精≤ 0.50% ，综合谷氨酸钠≤ 0.50% ，胡椒粉≤ 0.12% ，含食油≤ 0.75%				每500克成品汤成本		1.68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）		
		1）提前预制“家常番茄酱”备用； 2）锅内烧清水，放入自制家常番茄酱、盐、味精、鸡精、白胡椒粉，烧开后用水淀粉勾芡； 3）将鸡蛋液打散淋入汤羹内，再淋葱姜油即成。							（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	0.80元	1.02元	3.41元	2.56元	2.05元
									450圆餐盒	0.229元	360克	1.21元	1.44元	4.79元	3.59元	2.87元
									600圆餐盒	0.416元	480克	1.61元	2.02元	6.75元	5.06元	4.05元
									——	——	——	——	——	——	——	——
——	——								——	——	——	——	——	——		
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	家常番茄酱	主料	2.13元	1.06元	63.5%
2	——	配料	——	——	——
3	水+盐味精淀粉	调料	1.22元	0.61元	36.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			3.35元	1.68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： 自制家常番茄酱			
主要原料毛料名称： 便宜番茄/西红柿			
主料转制成品工艺： 自制番茄酱+鸡蛋液+调料→煮汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 802克			
成品率： 80.2%			
当前“便宜番茄”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	便宜番茄 进货价	自制家常 番茄酱成	浓汁番茄 蛋汤成本
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	1.90元	3.17元	1.42元
2) 进货价下降至→	2.10元	3.51元	1.51元
3) 进货价下降至→	2.30元	3.84元	1.59元
4) 目前进货价→	2.50元	4.17元	1.68元
5) 进货价上涨至→	2.70元	4.50元	1.76元
6) 进货价上涨至→	2.90元	4.84元	1.85元
7) 进货价上涨至→	3.10元	5.17元	1.93元



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：浓汁番茄蛋汤

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
主料	自制家常番茄酱	家常番茄酱	1.22斤	612克	1.84斤	918克	2.45斤	1224克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	3.59斤	1796克	5.28斤	2641克	6.97斤	3487克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	22克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	7.2克	0.02斤	11克	0.03斤	14克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.01斤	2.9克	0.01斤	4.3克	0.01斤	5.8克	——	——	——	——	——	——
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克	——	——	——	——	——	——
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.36斤	180克	0.54斤	270克	0.72斤	360克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.69斤	2843克	8.42斤	4212克	11.16斤	5580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）→			84.4%	84.4%	85.5%	85.5%	86.0%	86.0%	——	——	——	——	——	——
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。



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：浓汁番茄蛋汤 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
主料	自制家常番茄酱	家常番茄酱	0.26斤	128克	0.51斤	255克	1.28斤	638克	2.55斤	1275克	3.83斤	1913克	5.10斤	2550克
调料	清水	清水	0.81斤	405克	1.62斤	810克	3.73斤	1867克	7.25斤	3627克	10.78斤	5388克	14.30斤	7149克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12克
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	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
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	56克	0.15斤	75克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.13斤	563克	1.50斤	750克
合计投入净料数量→			1.25斤	623克	2.49斤	1246克	5.91斤	2957克	11.62斤	5808克	17.32斤	8660克	23.02斤	11511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）→			80.2%	80.2%	80.2%	80.2%	84.5%	84.5%	86.1%	86.1%	86.6%	86.6%	86.9%	86.9%
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。

