

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 鸡茸玉米（咸）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

## 鸡茸玉米（咸）羹

工艺简介 ... ... ... ... ... ... ... ... ... 第3页

成本卡 ... ... ... ... ... ... ... ... 第5页

不同主料的进货单价与综合成本的变化... 第6页

不同规格餐盒的装汤数量与图例... ... ... 第7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



# 鸡茸玉米（咸）羹试验工作图

制作菜品所用原料 (制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料) ↓



# 鸡茸玉米（咸）羹



## 工艺简介：

- 1) 提前将鸡肉剁成茸状，将玉米粒搅成“中等碎粒”；
- 2) 锅内加入清水上火加热，下入鸡脯肉茸、玉米碎粒，一边煮一边打去汤表面的浮末；
- 3) 锅内放盐、味精、鸡精、白胡椒粉，用马蹄水淀粉勾芡、形成“羹”汤；
- 4) 鸡蛋液搅散淋入羹内呈蛋花状，再淋入姜葱油即成。

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: 鸡茸玉米(咸)羹

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年7月8日

敬请关注最新版成本卡。

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		
	解冻鸡胸肉/包胸	——	冻品批发	白沙洲	250724	5.32元/斤	500 克/斤 200-300克/片	5.32元	将解冻鸡脯肉剁成茸	净鸡脯肉茸	95.0%	5.60元	40克	0.45元		
注↑: 将解冻、沥水后的鸡脯肉剁成茸, 仍有≥5%的肉浆、水分遗失。																
主料	鲜冻玉米粒	——	山东临沂	拼多多	250725	21.44元/袋	2000 克/袋 1000克×2袋	5.36元	解冻后、沥水、搅碎	玉米中碎粒	95.7%	5.60元	150克	1.68元		
	210701测试↑: 拼多多购(河南商丘散装)速冻甜玉米粒标称1000克, 解冻实称957克, 净料率95.7%; 取150克玉米粒焯水沥水155克, 成熟率98.9%。															
	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	825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	7.0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/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	3.5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	3.5克	0.08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	白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元		
	马蹄粉	其他家	安徽	拼多多	250725	1.89元/袋	250 克/袋 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	45克	0.09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%;															
	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	40克	0.40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	9.0克	0.11元		
	注↑: 用作清炒、清汤用油; 详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
调料	以上原料可制作成品菜≥ 976克, 成品率 86.8% 成品率=成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%, 干淀粉≤ 4.61%															
	投料合计 1124克 2.94元															
	成品汤含盐量≤ 0.83%, 含味精≤ 0.36%, 含鸡精≤ 0.36%, 综合谷氨酸钠≤ 0.50%, 胡椒粉≤ 0.10%, 含食油≤ 0.92%															
	每500克成品汤成本 1.51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) 提前将鸡肉剁成茸状, 将玉米粒搅成“中等碎粒”; 2) 锅内加入清水上火加热, 下入鸡脯肉茸、玉米碎粒, 一边煮一边打去汤表面的浮末; 3) 锅内放盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 用马蹄水淀粉勾芡、形成“羹”汤; 4) 鸡蛋液搅散淋入羹内呈蛋花状, 再淋入姜葱油即成。							(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 0.72元 0.94元 3.14元 2.36元 1.88元														
		450圆餐盒 0.229元 360克 1.08元 1.31元 4.38元 3.28元 2.63元														
		600圆餐盒 0.416元 480克 1.45元 1.86元 6.20元 4.65元 3.72元														
		—— —— —— —— —— —— ——														
		—— —— —— —— —— —— ——														
		—— —— —— —— —— —— ——														
		—— —— —— —— —— —— ——														
备注	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	净鸡脯肉茸	主料1	0.46元	0.23元	15.2%
2	玉米中碎粒	主料2	1.72元	0.86元	57.2%
3	水+盐味精等	调 料	0.83元	0.42元	27.6%
4	——	其 它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>3.01元</b>	<b>1.51元</b>	<b>100%</b>

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

玉米粒  
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：玉米中碎粒  
主要原料毛料名称：鲜冻玉米粒  
主料转制成品工艺：焯水玉米粒搅碎+肉茸+调料→煮羹  
每千克投料合计经加工后可得到成品：868克  
成品率：86.8%

当前“玉米粒”进货价：5.36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	玉米粒 进货价	鸡茸 (咸) 玉米羹成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
涨降幅度 0.50元			0
1) 进货价下降至→	3.86元	1.26元	72%
2) 进货价下降至→	4.36元	1.34元	81%
3) 进货价下降至→	4.86元	1.43元	91%
4) 目前进货价→	<b>5.36元</b>	<b>1.51元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	5.86元	1.59元	109%
6) 进货价上涨至→	6.36元	1.67元	119%
7) 进货价上涨至→	6.86元	1.75元	128%

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

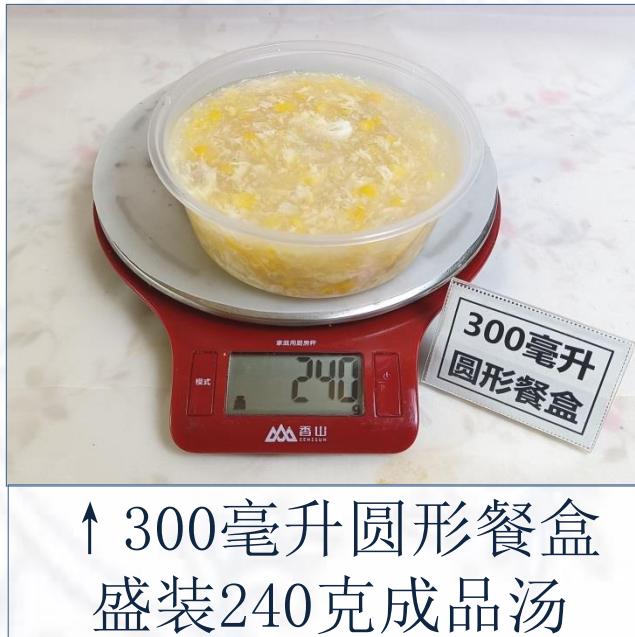


登录满堂红商城

## 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%

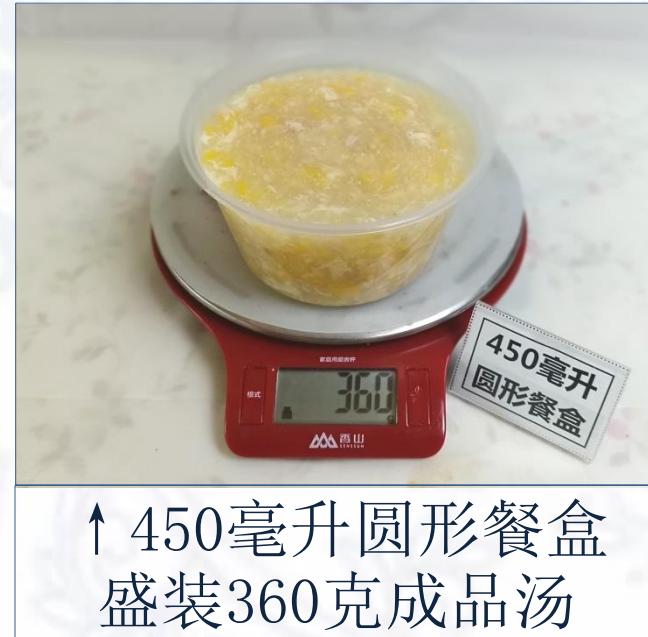
300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒  
盛装240克成品汤



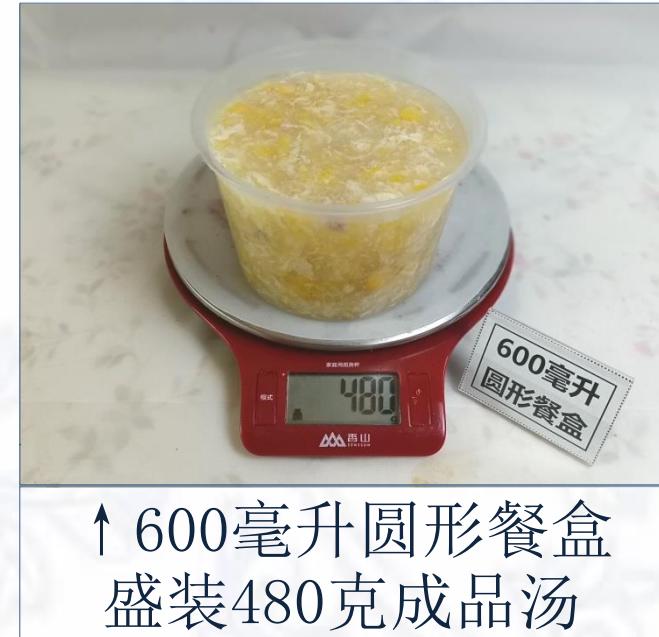
450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



↑ 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



## 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: 鸡茸玉米(咸)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	解冻无皮鸡脯肉	净鸡脯肉茸	0.20斤	98克	0.30斤	148克	0.39斤	197克	—	—	—	—	—	—
	鲜冻玉米粒	玉米中碎粒	0.74斤	369克	1.11斤	553克	1.48斤	738克	—	—	—	—	—	—
调料	清水	清水	3.75斤	1874克	5.51斤	2756克	7.28斤	3638克	—	—	—	—	—	—
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克	—	—	—	—	—	—
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	8.6克	0.03斤	13克	0.03斤	17克	—	—	—	—	—	—
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	8.6克	0.03斤	13克	0.03斤	17克	—	—	—	—	—	—
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.5克	0.01斤	3.7克	0.01斤	4.9克	—	—	—	—	—	—
	250g云鹤马蹄粉	1:3马蹄粉水	0.22斤	111克	0.33斤	166克	0.44斤	221克	—	—	—	—	—	—
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.20斤	98克	0.30斤	148克	0.39斤	197克	—	—	—	—	—	—
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.04斤	22克	0.07斤	33克	0.09斤	44克	—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
合计投入净料数量→			5.22斤	2609克	7.72斤	3859克	10.22斤	5108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)→			92.0%	92.0%	93.3%	93.3%	94.0%	94.0%	—	—	—	—	—	—
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: 鸡茸玉米 (咸) 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
	解冻无皮鸡脯肉	净鸡脯肉茸	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	102克	0.41斤	205克	0.61斤	307克	0.82斤	410克
主料	鲜冻玉米粒	玉米中碎粒	0.15斤	77克	0.31斤	154克	0.77斤	384克	1.54斤	768克	2.31斤	1153克	3.07斤	1537克
调料	清水	清水	0.85斤	423克	1.69斤	845克	3.90斤	1948克	7.57斤	3785克	11.25斤	5623克	14.92斤	7461克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.6克	0.01斤	7.2克	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.1克	0.02斤	7.7克	0.02斤	10克
	250g云鹤马蹄粉	1:3马蹄粉水	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	231克	0.69斤	346克	0.92斤	461克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	102克	0.41斤	205克	0.61斤	307克	0.82斤	410克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	4.6克	0.02斤	9.2克	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.14斤	69克	0.18斤	92克
合计投入净料数量→			1.15斤	576克	2.30斤	1152克	5.43斤	2714克	10.63斤	5317克	15.84斤	7921克	21.05斤	10525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) →			86.8%	86.8%	86.8%	86.8%	92.1%	92.1%	94.0%	94.0%	94.7%	94.7%	95.0%	95.0%
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。

