

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 菠菜猪肝汤
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	

菠菜猪肝汤

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



菠菜猪肝汤



工艺简介:

- 1) 新鲜猪肝切片漂洗沥水上浆备用；菠菜去根洗净沥水、放入汤碗/汤桶内、倒入胡椒粉备用；
- 2) 锅内放清水烧开、下入盐、味精、鸡精、猪油后煮开；
- 3) 下入猪肝片，大火煮8秒钟后捞出；将汤烧开倒入汤碗烫熟菠菜，再倒入猪肝即可。

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）

敬请关注最新版成本卡。

类别：汤类菜品 菜名：菠菜猪肝汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2024年1月27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	猪肝切片-酱油上浆	需提前预制			250801	6.28元 /斤	500 克 /斤 鲜猪肝 一一	6.28元	猪肝切片、上浆	上浆猪肝片	100%	6.28元	150克	1.88元	
	注↑：成品含盐量≤0.81%；以上“猪肝上浆”详见预制腌浆类/《猪肝切片-酱油上浆》成本卡 240116测试：生猪肝215克，漂洗沥水上浆后242克，焯水12秒断生后沥水称重229克；上浆猪肝焯水成熟率94.6%，生肝焯水成熟率106.5%														
配料	菠菜	——	——	批发配送	250725	4.00元 /斤	500 克 /斤	4.00元	去根去残叶、泡洗沥水	去根洗净菠菜	104%	3.85元	150克	1.15元	
	151018测试↑：去根摘净菠菜净料率91.3%；201022测试净料率81.2%；201112测试净料率87.6%；三次综合平均净料率86.7%，泡洗后沥水1小时净料率104.0%；焯水成品率92.7%。														
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	850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	6.0克	0.008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	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 辣度3-8千SHU	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	4.0克	0.09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	
	自制化猪油	需提前预制			250801	12.84元 /斤	500 克 /斤	12.84元	——	自制化猪油	100%	12.84元	12克	0.31元	
	221226测试↑：每千克生猪板油切片+高度白酒+姜片+大葱后可炼化猪油568克，成品率56.8%（另出油渣222克，成品率22.2%）；详见预制油料类/《自制化猪油成本卡》														
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1000克 ， 成品率 85.0% 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 1177克		3.58元	
	成品汤含盐量≤ 0.85% ， 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≥ 1.20%											每500克成品汤成本		1.79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）新鲜猪肝切片漂洗沥水上浆备用；菠菜去根洗净沥水、放入汤碗/汤桶内、倒入胡椒粉备用； 2）锅内放清水烧开、下入盐、味精、鸡精、猪油后煮开； 3）下入猪肝片，大火煮8秒钟后捞出；将汤烧开后倒入汤碗烫熟菠菜，再倒入猪肝即可。 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%
								300圆餐盒	0.220元	240克	0.86元	1.08元	3.60元	2.70元	2.16元
								450圆餐盒	0.229元	360克	1.29元	1.52元	5.06元	3.80元	3.04元
								600圆餐盒	0.416元	480克	1.72元	2.14元	7.12元	5.34元	4.27元
——								——	——	——	——	——	——	——	
——	——	——	——	——	——	——	——								
——	——	——	——	——	——	——	——								



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，对应的成品菜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	上浆猪肝片	主料	1.88元	0.94元	52.6%
2	去根洗净菠菜	配料	1.15元	0.58元	32.2%
3	油盐味精鸡精等	调料	0.55元	0.27元	15.2%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			3.58元	1.79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比较高。



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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： 上浆猪肝片			
主要原料毛料名称： 新鲜猪肝			
主料转制成品工艺： 上浆猪肝+菠菜+调料→煮汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			850克
			成品率： 85.0%
当前“新鲜猪肝”进货价： 7.26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	新鲜猪肝 进货价	猪肝切片 上浆成本	番茄香菇 猪肝汤成本
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	5.00元	4.96元	1.59元
2) 进货价下降至→	5.50元	5.40元	1.66元
3) 进货价下降至→	6.00元	5.84元	1.73元
4) 目前进货价→	6.50元	6.28元	1.79元
5) 进货价上涨至→	7.00元	6.72元	1.86元
6) 进货价上涨至→	7.50元	7.16元	1.92元
7) 进货价上涨至→	8.00元	7.60元	1.99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：菠菜猪肝汤

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：2024年2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	猪肝切片-酱油上浆	上浆猪肝片	0.72斤	360克	1.08斤	540克	1.44斤	720克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	菠菜	去根洗净菠菜	0.72斤	360克	1.08斤	540克	1.44斤	720克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	3.77斤	1885克	5.54斤	2772克	7.32斤	3659克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	14克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
	自制化猪油	自制化猪油	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.12斤	58克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.34斤	2670克	7.90斤	3949克	10.46斤	5228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）→			89.9%	89.9%	91.2%	91.2%	91.8%	91.8%	——	——	——	——	——	——
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盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10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。

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：菠菜猪肝汤 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： 2024年2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 原料名称	投入原料 净料名称	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	
			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	猪肝切片-酱油上浆	上浆猪肝片	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
配料	菠菜	去根洗净菠菜	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
调料	清水	清水	0.85斤	425克	1.70斤	850克	3.92斤	1959克	7.61斤	3807克	11.31斤	5654克	15.00斤	7502克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60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厨师乐鸡精	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	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
	自制化猪油	自制化猪油	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
合计投入净料数量→			1.18斤	589克	2.35斤	1177克	5.55斤	2776克	10.88斤	5442克	16.21斤	8107克	21.54斤	10772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）→			85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	90.1%	90.1%	91.9%	91.9%	92.5%	92.5%	92.8%	92.8%
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。



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。

