

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤  
名称 山药鱼片汤  
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 |              |

## 山药鱼片汤

|                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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





# 山药鱼片汤



## 工艺简介:

- 1) 提前将上浆鱼片焯水断生、沥水备用;
- 2) 锅内倒入鱼汤、开水, 下入山药片煮开;
- 3) 下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 搅匀化开; 下入焯水鱼片, 最后下入姜葱油即可。

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：山药鱼片汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期：2024年6月17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   |                 |        |        |
| 主配料 | 去皮财鱼片上浆                                                                            | 需提前预制                                                                                      |      |      | 250801 | 23.04元 /斤                                                           | 500 克 /斤 鲜活财鱼3斤/条 | 23.04元       | 去皮净财鱼片+调料上浆   | 上浆去皮财鱼片 | 100%   | 23.04元     | 150克   | 6.91元  |                 |        |        |
|     | 注↑：成品含盐量≤0.86%，味精0.35%，食油1.98%，生粉1.98%；以上“上浆鱼片”详见预制腌浆类/《去皮财鱼片上浆》成本卡                |                                                                                            |      |      |        |                                                                     |                   |              |               |         |        |            |        |        |                 |        |        |
|     | 粗山药                                                                                | ——                                                                                         | ——   | 拼多多  | 250725 | 4.60元 /斤                                                            | 500 克 /斤          | 4.60元        | 将山药去皮，斜切片     | 去皮净山药   | 80%    | 5.72元      | 150克   | 1.72元  |                 |        |        |
|     | 151023测试↑：带皮山药一根称重453克，去皮后净重364克，净料率80.4%；炖熟后325克，成熟率72%。                          |                                                                                            |      |      |        |                                                                     |                   |              |               |         |        |            |        |        |                 |        |        |
| 调料  | 浓白鱼骨底汤                                                                             | 需提前预制                                                                                      |      |      | 250801 | 5.71元 /斤                                                            | 500 克 /斤          | 5.71元        | ——            | 鱼骨底汤    | 100%   | 5.71元      | 500克   | 5.71元  |                 |        |        |
|     | 注↑：含小杂鱼（小鲫鱼或去肉鱼骨等），炸油、猪油、姜、葱、清水、盐、味精、鸡精、白胡椒粉；成品含盐量0.84%；详见/预制酱汤类/《浓白鱼骨底汤》成本卡。      |                                                                                            |      |      |        |                                                                     |                   |              |               |         |        |            |        |        |                 |        |        |
|     | 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      | 300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      | 2.0克   | 0.00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      | 3.0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     | 4.0克   | 0.09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      | 10克    | 0.12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  |                 |        |        |
| 备注  | 以上原料可制作成品菜≥                                                                        |                                                                                            |      |      | 1000克  | ，成品率 89.3% ， 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 1120克 |        | 14.68元 |                 |        |        |
|     | 成品汤含盐量≤                                                                            |                                                                                            |      |      | 0.89%  | ， 含味精≤ 0.35% ， 含鸡精≤ 0.40% ， 综合谷氨酸钠≤ 0.51% ， 胡椒粉≤ 0.10% ， 含食油≤ 1.00% |                   |              |               |         |        | 每500克成品汤成本 |        | 7.34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）提前将上浆鱼片焯水断生、沥水备用；<br>2）锅内倒入鱼汤、开水，下入山药片煮开；<br>3）下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，搅匀化开；<br>下入焯水鱼片，最后下入姜葱油即可。 |      |      |        |                                                                     |                   |              |               | （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       | 3.52元  | 3.74元  | 12.47元          | 9.36元  | 7.48元  |
|     |                                                                                    |                                                                                            |      |      |        |                                                                     |                   |              |               | 450圆餐盒  | 0.229元 | 360克       | 5.28元  | 5.51元  | 18.38元          | 13.78元 | 11.03元 |
|     |                                                                                    |                                                                                            |      |      |        |                                                                     |                   |              |               | 600圆餐盒  | 0.416元 | 480克       | 7.05元  | 7.46元  | 24.87元          | 18.65元 | 14.92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              | 上浆去皮财鱼片 | 主料 | 6.91元  | 3.46元 | 47.1% |
| 2              | 去皮净山药   | 配料 | 1.72元  | 0.86元 | 11.7% |
| 3              | 鱼汤+调料等  | 调料 | 6.05元  | 3.02元 | 41.2% |
| 4              | ——      | 其它 | 0.00元  | 0.00元 | 0.0%  |
| 合计             |         |    | 14.68元 | 7.34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。

| 配方中的“主要”原料<br>涨价或降价后的成本分析↓    |             |              |             |
|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|
| 主要原料净料名称： 上浆去皮财鱼片             |             |              |             |
| 主要原料毛料名称： 去皮财鱼片上浆             |             |              |             |
| 主料转制成品工艺： 上浆财鱼片+配料调料→煮汤       |             |              |             |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 893克        |             |              |             |
| 成品率： 89.3%                    |             |              |             |
| 当前“活财鱼”进货价： 13.00元 /斤·500克    |             |              |             |
| 如果主料进货价上涨或下降<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |             |              |             |
| 类 型                           | 鲜活财鱼<br>进货价 | 去皮鱼片<br>上浆成本 | 山药鱼片<br>汤成本 |
| 涨跌幅度 1.00元                    | (元/斤)       | (元/斤)        | (元/斤)       |
| 1) 进货价下降至→                    | 10.00元      | 17.85元       | 6.56元       |
| 2) 进货价下降至→                    | 11.00元      | 19.58元       | 6.82元       |
| 3) 进货价下降至→                    | 12.00元      | 21.31元       | 7.08元       |
| 4) 目前进货价→                     | 13.00元      | 23.04元       | 7.34元       |
| 5) 进货价上涨至→                    | 14.00元      | 24.77元       | 7.60元       |
| 6) 进货价上涨至→                    | 15.00元      | 26.50元       | 7.86元       |
| 7) 进货价上涨至→                    | 16.00元      | 28.24元       | 8.12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：山药鱼片汤

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新： 2024年7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<br>原料名称 | 投入原料<br>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 |
| 主配料             | 去皮财鱼片上浆      | 上浆去皮财鱼片      | 0.72斤        | 360克  | 1.08斤        | 540克  | 1.44斤        | 720克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 粗山药          | 去皮净山药        | 0.72斤        | 360克  | 1.08斤        | 540克  | 1.44斤        | 720克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 调料              | 浓白鱼骨底汤       | 鱼骨底汤         | 2.40斤        | 1200克 | 3.60斤        | 1800克 | 4.80斤        | 2400克 | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 清水           | 清水           | 1.44斤        | 720克  | 2.16斤        | 1080克 | 2.88斤        | 1440克 | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 500g长舟加碘盐    | 食盐           | 0.01斤        | 4.8克  | 0.01斤        | 7.2克  | 0.02斤        | 10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厨师乐鸡精    | 鸡精           | 0.02斤        | 10克   | 0.03斤        | 14克   | 0.04斤        | 19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   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 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  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 5.38斤        | 2688克 | 8.06斤        | 4032克 | 10.75斤       | 5376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）→ |              |              | 89.3%        | 89.3% | 89.3%        | 89.3% | 89.3%        | 89.3% | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 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：山药鱼片汤              外卖餐盒装菜容积使用率： 80%              出品：满堂红菜品配方成本网              食材进货询价更新： 2024年7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     |
| 主配料             | 去皮财鱼片上浆    | 上浆去皮财鱼片 | 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  |
|                 | 粗山药        | 去皮净山药   | 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              | 浓白鱼骨底汤     | 鱼骨底汤    | 0.50斤     | 250克  | 1.00斤      | 500克  | 2.50斤      | 1250克 | 5.00斤      | 2500克 | 7.50斤      | 3750克 | 10.00斤      | 5000克  |
|                 | 清水         | 清水      | 0.30斤     | 150克  | 0.60斤      | 300克  | 1.50斤      | 750克  | 3.00斤      | 1500克 | 4.50斤      | 2250克 | 6.00斤       | 3000克  |
|                 | 500g长舟加碘盐  | 食盐      | 0.00斤     | 1.0克  | 0.00斤      | 2.0克  | 0.01斤      | 5.0克  | 0.02斤      | 10克   | 0.03斤      | 15克   | 0.04斤       | 20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    |
|                 | 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   |
|                 |            |         |           |       |            |       |            |       |            |       |            |       |             |        |
|                 | 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    |
| 合计投入净料数量→       |            |         | 1.12斤     | 560克  | 2.24斤      | 1120克 | 5.60斤      | 2800克 | 11.20斤     | 5600克 | 16.80斤     | 8400克 | 22.40斤      | 11200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）→ |            |         | 89.3%     | 89.3% | 89.3%      | 89.3% | 89.3%      | 89.3% | 89.3%      | 89.3% | 89.3%      | 89.3% | 89.3%       | 89.3%  |
| 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。

