

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤  
名称 浓白鸡架底汤  
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	

# 目 录

## 浓白鸡架底汤

工艺简介 ... ..第3页

《成本卡》 ... ..第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第7页

版权声明 ... ..第8页





# 浓白鸡架底汤

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
主料	净生鸡架	500克	20.90%
调料	成品炼制鸡油	38克	1.57%
	带皮姜片	25克	1.04%
	净小葱结	13克	0.52%
	清水	1800克	75.24%
	净食盐	8.0克	0.33%
	净味精	4.3克	0.18%
	净鸡精	4.3克	0.18%
	净白胡椒粉	1.0克	0.04%
合计净料数量		2393克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制鸡架汤成品率→		41.8%	——

以上原材料可制作  
成品底汤1千克



# 浓白鸡架底汤

- 1) 将解冻的鸡架放入清水盆中浸泡，摘除肾部、血块等杂物，剁成小块后反复漂洗除血水（为节省资源、请勿使用“长流水”漂洗）；
- 2) 将沥干水分的鸡架放入锅中，加清水烧开、煮约8分钟至断生；取出鸡架再度漂洗、沥干水分（成品率约59.0%）；
- 3) 炒锅滑油（防止原料粘锅），加入鸡油化开、加入带皮姜片炸香，加入沥干水分的鸡架煸炒（需8-10分钟），炒至焦黄（不能糊）；
- 4) 将炒过的鸡架连同油脂、姜片放入熬汤桶中，再加入小葱结，加入（解冻鸡架3.6倍的）清水，盖上锅盖，大火烧开后再持续烧煮20分钟（完成乳化过程）；中途可揭开锅盖，用炒勺将鸡架骨搅散；
- 5) 关火、汤稍晾凉后用过滤筛将汤汁过滤、加入盐、味精、鸡精和白胡椒粉即成。

注：捞出熬汤原料后，每千克净生鸡架经以上加工后可得到成品浓白底汤约2千克（鸡架出汤比=1:2）。



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: 预制酱汤

菜名: 浓白鸡架底汤


出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2021年5月10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	冻鸡架	华宝	冻品批发	白沙洲	250724	2.15元 /斤	7 千克 /件		2.15元	摘去肾肺，漂洗沥水	净生鸡架	87.0%	2.47元	1000克	4.94元
	210430测试↑：山东临沂冻鸡架10斤35.72元20个—化冰沥水后称重4736克，净料率94.7%；泡洗三遍摘除肾部剁小块泡洗沥水4351克，净料率87.0%；余水8分钟断生漂洗沥水2952克成品率59.0%														
调料	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	250725	46.00元 /罐	2500 克 /罐	1罐起售包邮	9.20元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	9.20元	75克	1.38元
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤		6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	50克	0.65元
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤		5.00元	洗净沥水小葱带根须打结	小葱结	100%	5.00元	25克	0.25元
	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	3600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	25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	16克	0.02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	8.5克	0.07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	8.5克	0.19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	2.0克	0.21元
备注	以上原料可制作成品底汤≧ 2000克 ， 成品率 41.8% 计算式：成品率=成品汤质量÷全部净料投料合计×100%												投料合计 4785克		7.71元
	成品汤含盐量≤ 0.94% ， 含味精≤ 0.43% ， 含鸡精≤ 0.43% ， 综合谷氨酸钠≤ 0.60% ， 胡椒粉≤ 0.10% ， 含食油≥ 3.75%												每500克成品汤成本		1.93元
	制作工艺简介														
	<div></div> <div>1) 将解冻鸡架放入清水内浸泡，摘除肾部、血块等杂物，剁小块后反复漂洗除血水（为节省资源、请勿用“长流水”漂洗）； 2) 将沥干水分的鸡架放入锅中，加清水烧开、煮约8分钟至断生；取出鸡架再度漂洗、沥干水分（成品率约59.0%）； 3) 炒锅滑油（防止原料粘锅），加入鸡油化开、加入带皮姜片炸香，加入沥干水分的鸡架煸炒（需8-10分钟），炒至焦黄； 4) 将炒过的鸡架连同油脂、姜片放入熬汤桶中，再加入小葱结，加入（解冻鸡架3.6倍的）清水，盖上锅盖，大火烧开后再持续烧煮20分钟（完成乳化过程）；中途可揭开锅盖，用炒勺将鸡架骨搅散； 5) 关火、汤稍晾凉后用过滤筛将汤汁过滤、加入盐、味精、鸡精和白胡椒粉即成。 注：捞出熬汤原料后，每千克净生鸡架经以上加工后可得到成品浓白底汤约2千克（鸡架出汤比=1:2）。</div>														



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；
- 考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
- 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。

菜品原料分类与成本占比分析↓					
序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	净生鸡架	主料	2.47元	1.24元	64.1%
2	——	配料	——	——	——
3	姜葱等+鸡油等	调料	1.38元	0.69元	35.9%
4	——	其它	——	——	——
合计			3.86元	1.93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： 净生鸡架			
主要原料毛料名称： 冻鸡架			
主料转制成品工艺： 冻鸡架+其它调料→熬汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 418克			
成品率： 41.8%			
当前“山东冻鸡架”进货价： 2.15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	冻鸡架 进货价	浓白鸡架 底汤成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.55元	1.58元	72%
2) 进货价下降至→	1.75元	1.70元	81%
3) 进货价下降至→	1.95元	1.81元	91%
4) 目前进货价→	2.15元	1.93元	100%
5) 进货价上涨至→	2.35元	2.04元	109%
6) 进货价上涨至→	2.55元	2.16元	119%
7) 进货价上涨至→	2.75元	2.27元	128%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制酱汤

菜名：浓白鸡架底汤

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	冻鸡架	净生鸡架	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
调料	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
	老生姜	带皮姜片	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	小葱	净小葱结	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	清水	清水	1.80斤	900克	3.60斤	1800克	8.30斤	4148克	17.72斤	8861克	23.95斤	11974克	31.77斤	15887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	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43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
合计投入净料数量→			2.39斤	1196克	4.79斤	2393克	11.26斤	5629克	23.65斤	11824克	32.84斤	16418克	43.62斤	21812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÷投料数量）→			41.8%	41.8%	41.8%	41.8%	44.4%	44.4%	42.3%	42.3%	45.7%	45.7%	45.8%	45.8%

1) 将解冻的鸡架放入清水盆中浸泡，摘除肾部、血块等杂物，剁成小块后反复漂洗除血水（为节省资源、请勿使用“长流水”漂洗）；

2) 将沥干水分的鸡架放入锅中，加清水烧开、煮约8分钟至断生；取出鸡架再度漂洗、沥干水分（成品率约59.0%）；

3) 炒锅滑油（防止原料粘锅），加入鸡油化开、加入带皮姜片炸香，加入沥干水分的鸡架煸炒（需8-10分钟），炒至焦黄（不能糊）；

4) 将炒过的鸡架连同油脂、姜片放入熬汤桶中，再加入小葱结，加入（解冻鸡架3.6倍的）清水，盖上锅盖，大火烧开后再持续烧煮20分钟（完成乳化过程）；中途可揭开锅盖，用炒勺将鸡架骨搅散；

5) 关火、汤稍晾凉后用过滤筛将汤汁过滤、加入盐、味精、鸡精和白胡椒粉即成。

注：捞出熬汤原料后，每千克净生鸡架经以上加工后可得到成品浓白底汤约2千克（鸡架出汤比=1:2）。

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬汤所需添加的“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。

