

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 | ✓ |
| 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

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

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2021年5月10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 | 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 |
| 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 | | | |
| 备注 |  | | 制作工艺简介 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)。 | | | | | | | | | | | |



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 |
| 涨降幅度 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

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。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

