

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤  
名称 商用牛骨底汤  
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

## 商用牛骨底汤

工艺简介 ... ..第3页

《成本卡》 ... ..第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第7页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第8页

版权声明 ... ..第9页





# 商用牛骨底汤

## 试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG\_20210503\_071103



IMG\_20210503\_073809



IMG\_20210503\_081542



IMG\_20210503\_081556



IMG\_20210503\_081857



IMG\_20210503\_082120



IMG\_20210503\_082137



IMG\_20210503\_082348



IMG\_20210503\_082439



IMG\_20210503\_082610



IMG\_20210503\_082815



IMG\_20210503\_083307



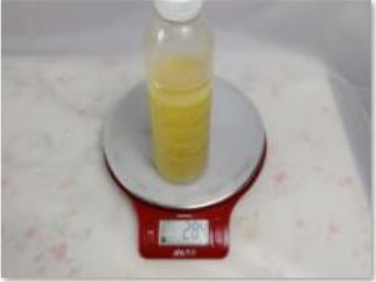
IMG\_20210503\_083404



IMG\_20210503\_083407



IMG\_20210503\_083432



IMG\_20210503\_083440



IMG\_20210503\_105927



IMG\_20210503\_105928

# 商用牛骨底汤

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	净牛棒骨	333克	23.51%
调料	净化牛油	38克	2.66%
	带皮姜片	8.9克	0.63%
	净小葱	11克	0.78%
	清水	1000克	70.53%
	牛肉汤料	13克	0.94%
	净食盐	5.3克	0.38%
	净味精	3.6克	0.25%
	净鸡精	3.6克	0.25%
	净白胡椒粉	0.9克	0.06%
计净料数量/ 成本		1418克	100.0%
实际得到成品汤数量→		1000克	——
熬制商用牛骨底汤成品率→		70.5%	——



以上原材料可制作  
成品牛骨汤1千克



# 商用牛骨底汤

- 1) 将牛棒骨用清水泡洗2小时、去掉血水，牛棒骨拦腰砍断（或用锯骨机锯成5厘米长的筒子骨段）；
  - 2) 将锯开的筒骨放入烤盘、入电烤箱烤制30分钟；
  - 3) 将烤好的筒骨放入锅（桶）内，按筒骨3倍的质量放入清水，大火烧开，加入化牛油、姜片、小葱，盖上锅盖、中火熬制1小时；
  - 4) 在熬制过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；
  - 5) 大火再煮30分钟；由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”，汤色逐渐由清淡转成“浓稠”；过滤汤汁后加入其它调料即可。
- 注↑：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。

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： 商用牛骨底汤

出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍

日期： 2021年5月3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	
主料	熬汤牛棒骨	——	国产	白沙洲	250724	2.40元 /斤	500 克 /斤 30斤/件，起售包邮	2.40元	解冻漂洗、沥水	净牛棒骨	100%	2.40元	750克	3.60元	
调料	2.5kg加洛福臻品牛油	家洛福	四川自贡	拼多多	250725	65.96元 /袋	5000 克 /袋	6.60元	成品牛油，加热即用	净化牛油	100%	6.60元	85克	1.12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	20克	0.26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	净小葱	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	2250克	0.00元	
	900g牛肉粉调味料	大喜大	北京	拼多多	250725	29.80元 /瓶	900 克 /瓶 10袋起售包邮价	16.56元	16.6克/kg成品汤/盐17.2%	牛肉汤料	100%	16.56元	30克	0.99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	12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	8.0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	8.0克	0.18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≧ 2250克 ， 成品率 70.5% 计算式：成品率=成品汤质量÷全部净料投料合计×100%												投料合计	3190克	6.70元
	成品汤含盐量≤ 0.88% ， 含味精≥ 0.36% ， 含鸡精≥ 0.36% ， 综合谷氨酸钠≥ 0.50% ， 胡椒粉≥ 0.09% ， 含食油≥ 3.78%												每500克成品汤成本	1.49元	
	制作工艺简介														
	1) 将牛棒骨用清水泡洗2小时、去掉血水，牛棒骨拦腰砍断（或用锯骨机锯成5厘米长的筒子骨段）；														
	2) 将锯开的筒骨放入烤盘、入电烤箱烤制30分钟；														
	3) 将烤好的筒骨放入锅（桶）内，按筒骨3倍的质量放入清水，大火烧开，加入化牛油、姜片、小葱，盖上锅盖、中火熬制1小时；														
	4) 在熬制过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；														
	5) 大火再煮30分钟；由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”，汤色逐渐由清淡转成“浓稠”；过滤汤汁后加入其它调料即可。														





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	净牛棒骨	主料	1.60元	0.80元	53.8%
2	——	配料	——	——	——
3	姜葱等+牛油等	调料	1.38元	0.69元	46.2%
4	——	其它	——	——	——
合计			2.98元	1.49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： 净牛棒骨			
主要原料毛料名称： 熬汤牛棒骨			
主料转制成品工艺： 冻牛棒骨+其它调料→熬汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 705克			
成品率： 70.5%			
当前“熬汤牛棒骨”进货价： 2.40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	牛棒骨 进货价	商用牛骨 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→	1.80元	1.29元	75%
2) 进货价下降至→	2.00元	1.35元	83%
3) 进货价下降至→	2.20元	1.42元	92%
4) 目前进货价→	2.40元	1.49元	100%
5) 进货价上涨至→	2.60元	1.55元	108%
6) 进货价上涨至→	2.80元	1.62元	117%
7) 进货价上涨至→	3.00元	1.69元	125%

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：商用牛骨底汤

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	熬汤牛棒骨	净牛棒骨	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.67斤	833克	3.33斤	1667克	5.00斤	2500克	6.67斤	3333克
调料	成品化牛油	净化牛油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	189克	0.57斤	283克	0.76斤	378克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.9克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	67克	0.18斤	89克
	小葱	净小葱	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	清水	清水	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	4.61斤	2304克	8.96斤	4478克	13.30斤	6652克	17.65斤	8826克
	900g大喜大牛肉粉调味料	牛肉汤料	0.01斤	6.7克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.20斤	100克	0.27斤	133克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.7克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	8.9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	8.9克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.9克	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.4克	0.01斤	6.7克	0.02斤	8.9克
合计投入净料数量→			1.42斤	709克	2.84斤	1418克	6.70斤	3348克	13.13斤	6567克	19.57斤	9785克	26.01斤	13004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）→			70.5%	70.5%	70.5%	70.5%	74.7%	74.7%	76.1%	76.1%	76.6%	76.6%	76.9%	76.9%

1) 将牛棒骨用清水泡洗2小时、去掉血水，牛棒骨拦腰砍断（或用锯骨机锯成5厘米长的筒子骨段）；

2) 将锯开的筒骨放入烤盘、入电烤箱烤制30分钟；

3) 将烤好的筒骨放入锅（桶）内，按筒骨3倍的质量放入清水，大火烧开，加入化牛油、姜片、小葱，盖上锅盖、中火熬制1小时；

4) 在熬制过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；

5) 大火再煮30分钟；由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”，汤色逐渐由清淡转成“浓稠”；过滤汤汁后加入其它调料即可。

注↑：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。

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。

