

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 排骨蘑菇（口蘑）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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

排骨蘑菇（口蘑）汤



工艺简介：

- 1) 成品汤中熟排骨占12.5%、熟口蘑占25%、汤占62.5%，合计100%；
 - 2) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热，依次下入去柄鲜口蘑、预制炖排骨、炖排骨的余汤，炖煮至口蘑熟透；
 - 3) 出品前下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，搅匀即成。
- 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: 排骨蘑菇(口蘑)汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年9月21日

食材进货询价更新: 2026年3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	预制清炖猪排骨			需提前预制	260301	34.52元/斤	500克/斤	34.52元	高压锅煮制而成	预制炖排骨	100%	34.52元	1000克	69.04元	
	注↑: 冻生排骨泡洗沥水, 油炒、高压锅加水煮制而成; 成品中另有相当于熟排骨约3倍的原汤; 成品不含盐; 以上详见/预制原料类/《预制清炖猪排骨》成本卡														
配料	新鲜口蘑			批发市场	260226	11.00元/斤	500克/斤 平均27个/斤	11.00元	去掉口蘑柄	去柄鲜口蘑	81.4%	13.51元	2693克	72.78元	
	200921测试: 购买新鲜口蘑296克, 去掉柄部后称重241克, 净料率81.4%; 用清水煮熟后放凉、沥水称重179克, 成熟率60.5%														
调料	浓白商用猪骨汤			需提前预制	260301	1.76元/斤	500克/斤	1.76元	1斤冻筒骨熬2斤底汤	猪骨底汤	100%	1.76元	5750克	20.25元	
	注↑: 成品含盐量0.86%+含味精0.40%+鸡精0.40%+白胡椒粉0.1%+食油3.75%; 详见/预制酱汤类/《浓白猪骨底汤》成本卡。														
	预制炖排骨余汤			需提前预制	260301	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	预制炖排骨剩余的汤	炖排骨余汤	100%	0.00元	3000克	0.00元	
	注↑: 预制熟排骨后, 约3倍(熟排骨质量)的原汤, 成本已计入排骨内, 这里不计成本; 成品不含盐; 以上详见/预制原料类/《预制清炖猪排骨》成本卡														
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 60袋/件	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	14克	0.02元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000克/袋	3.85元	成品调料	味精	100%	3.85元	8.0克	0.06元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900克/袋 10袋/箱批发	10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	8.0克	0.17元	
250g鼎鼎白胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	19.22元/袋	250克/袋 10袋/箱批发	38.44元	成品调料	净白胡椒粉	100%	38.44元	3.0克	0.23元		
以上原料可制作成品汤≧ 8000克, 成品率 64.1%, 成品中含熟排骨 1000克, 熟口蘑 2000克, 含汤汁 5000克															
成品汤含盐量≤ 0.83%, 含味精≤ 0.39%, 含鸡精≤ 0.39%, 综合谷氨酸钠≤ 0.54%, 胡椒粉≤ 0.11%, 含食油≥ 2.70%															
												投料合计	12476克	162.56元	
												每500克成品汤成本	10.16元		
备注	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)		
	 <p>1) 成品汤中熟排骨占12.5%、熟口蘑占25%、汤占62.5%, 合计100%; 2) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热, 依次下入去柄鲜口蘑、预制炖排骨、炖排骨的余汤, 炖煮至口蘑熟透; 3) 出品前下入盐味精鸡精、白胡椒粉搅匀即成。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>							(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	0.144元	240克	4.88元	5.02元	16.74元	12.55元	10.04元
								450圆餐盒	0.158元	360克	7.32元	7.47元	24.91元	18.68元	14.95元
								600圆餐盒	0.233元	480克	9.75元	9.99元	33.29元	24.97元	19.97元
								---	---	---	---	---	---	---	---
---								---	---	---	---	---	---	---	

成品汤中, 熟排骨占12.5%、熟口蘑占25%、汤占62.5%, 合计100%;

➤ 了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com)
快速了解配方信息, 可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com
m.mth517777.com



登录满堂红商城

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，对应的成品汤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	预制炖排骨	主料	8.63元	4.32元	42.5%
2	去柄鲜口蘑	配料	9.10元	4.55元	44.8%
3	底汤+盐味精胡椒等	调料	2.59元	1.30元	12.8%
4	——	其它	——	——	——
合计			20.32元	10.16元	100%

原料进货价更新：2026年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品

新鲜口蘑的成本占比比较高。

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：**去柄鲜口蘑**
 主要原料毛料名称：**新鲜口蘑**
 主料转制成品工艺：**蘑菇+排骨+底汤+调料→炖汤**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**641克**
 成品率：**64.1%**

当前“新鲜口蘑”进货价：**11.00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	新鲜口蘑 进货价 (元/斤)	排骨蘑菇 汤成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	8.00元	8.92元	73%
2) 进货价下降至→	9.00元	9.33元	82%
3) 进货价下降至→	10.00元	9.75元	91%
4) 目前进货价→	11.00元	10.16元	100%
5) 进货价上涨至→	12.00元	10.57元	109%
6) 进货价上涨至→	13.00元	10.99元	118%
7) 进货价上涨至→	14.00元	11.40元	127%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

不同规格餐盒的装菜数量（图例）

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：80%

300毫升餐盒 × 装菜80% = 240（克）



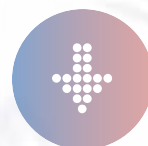
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒 × 装菜80% = 360（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒 × 装菜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：排骨蘑菇（口蘑）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：2023年3月1日

原料名称			300ml圆餐盒 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10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	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	预制清炖猪排骨	预制炖排骨	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克	——	——	——	——	——	——
配料	新鲜口蘑	去柄鲜口蘑	1.62斤	808克	2.42斤	1212克	3.23斤	1616克	——	——	——	——	——	——
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	3.45斤	1725克	5.18斤	2588克	6.90斤	3450克	——	——	——	——	——	——
	预制炖排骨余汤	炖排骨余汤	1.66斤	832克	2.45斤	1223克	3.23斤	1614克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.4克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.4克	0.00斤	1.8克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			7.35斤	3674克	10.97斤	5487克	14.60斤	7300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）→			65.3%	65.3%	65.6%	65.6%	65.8%	65.8%	——	——	——	——	——	——
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→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10.0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: 排骨蘑菇(口蘑)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: 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	预制清炖猪排骨	预制炖排骨	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
	新鲜口蘑	去柄鲜口蘑	0.34斤	168克	0.67斤	337克	1.68斤	842克	3.37斤	1683克	5.05斤	2525克	6.73斤	3366克
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	0.72斤	359克	1.44斤	719克	3.59斤	1797克	7.19斤	3594克	10.78斤	5391克	14.38斤	7188克
	预制炖排骨余汤	炖排骨余汤	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.73斤	864克	3.36斤	1679克	4.99斤	2495克	6.62斤	3310克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.8克	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.03斤	13克	0.04斤	18克
	2kg莲花味精	味精	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
	900g大桥鸡精	鸡精	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
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.9克	0.01斤	2.8克	0.01斤	3.8克
合计投入净料数量→			1.56斤	780克	3.12斤	1560克	7.65斤	3825克	15.20斤	7602克	22.76斤	11378克	30.31斤	15155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)→			64.1%	64.1%	64.1%	64.1%	65.4%	65.4%	65.8%	65.8%	65.9%	65.9%	66.0%	66.0%
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。

