

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 汤类/炖汤

**名称** 食堂罗宋汤

**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

# 目 录

## 食堂罗宋汤

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

## 批量生产用配方：

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
------	-----------	------



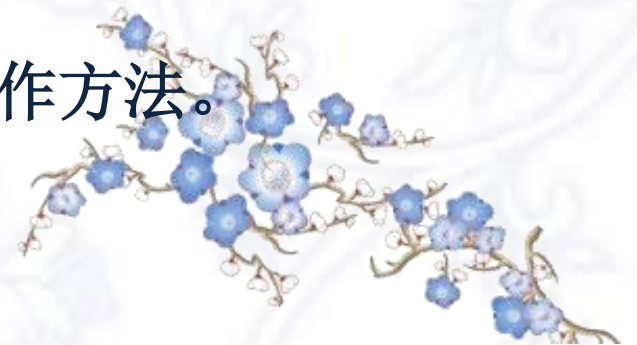
# 食堂罗宋汤



## 工艺简介:

- 1) 羊肉剁块，用清水浸泡2-4小时，中途换水3次、漂洗血水后沥水备用；黄萝卜去皮漂洗、切滚刀块备用；
- 2) 铁锅内放姜葱油烧热，下羊肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约40分钟；下黄萝卜块炖煮15分钟；下入食盐后关火备用；
- 3) 出品前将汤加热，下味精鸡精、白胡椒粉搅匀即成；
- 4) 成品汤中熟羊肉占12.5%、萝卜占25%、汤占62.5%。

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: 食堂罗宋汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2026年2月2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	进口牛碎肉	进口	阿根廷	白沙洲	260226	25.28元/斤	500克/斤 未注水干牛肉	25.28元	解冻沥水、改刀切块	解冻牛碎肉	95%	26.61元	500克	26.61元		
	200924测试↑: 网购牛腩室温静置解冻沥水后称重1897克; 加调料炖制“九成熟”后沥水称重1092克, 成品率57.5%															
配料	番茄/西红柿	——	——	批发配送	260301	3.00元/斤	500克/斤 150-250克/个	3.00元	番茄去蒂	净番茄切块	95%	3.17元	500克	3.17元		
	201015测试↑: 2个番茄441克, 去蒂后417克, 净料率94.6%。															
	黄皮黄心土豆	——	内蒙古	小象超市	260301	1.50元/斤	500克/斤 350-600克/个	1.50元	去皮切片、漂洗沥水	去皮净土豆	86%	1.75元	500克	1.75元		
	151022测试↑: 大土豆1个345.5克, 去皮后288克, 净料率83.4%; 201108测试: 大土豆1个601克, 去皮后531克, 净料率88.4%; 平均净料率85.9%; 去皮土豆成熟率98.9%															
	胡萝卜	——	本地	批发市场	260301	1.50元/斤	500克/斤 180-220克/个	1.50元	去皮去蒂, 漂洗切块	去皮胡萝卜	84%	1.78元	300克	1.07元		
210613测试↑: 胡萝卜2根395克。去皮去蒂洗净沥水后332克, 净料率84.1%; 切滚刀块烧熟306克, 成熟率77.5%, 相当于去皮净胡萝卜的92.2%。																
甘肃大娃娃菜	——	甘肃	批发市场	260301	1.50元/斤	500克/斤 1至2斤/颗	1.50元	去蒂去残叶、泡洗沥水	净大娃娃菜	110%	1.36元	300克	0.82元			
200701测试↑: 兰州小颗大白菜1颗564克, 去蒂去老梗叶后508克, 净料率①90.1%; 泡洗沥水后620克, 净料率②109.9%; 焯水沥水后541克, 成熟率95.9%																
调料	新西兰动物黄油	——	广东江门	拼多多	260224	11.20元/斤	500克/斤 5斤包邮	11.20元	成品调料/无盐黄油	动物黄油	100%	11.20元	100克	2.24元		
	洋葱	——	——	菜场批发	260301	1.20元/斤	500克/斤	1.20元	去掉老叶根须切葱粒	净洋葱粒	85%	1.41元	200克	0.56元		
	3kg凤球唛番茄沙司	凤球唛	东莞	拼多多	260224	20.65元/袋	3000克/袋 约1290克/升	3.44元	成品调料/含盐量0.59%	番茄沙司	100%	3.44元	150克	1.03元		
	清水/开水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开/开水	100%	0.00元	2800克	0.00元		
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	25克	0.03元		
450g黑胡椒碎	壹鲜臣	江苏泰州	拼多多	260224	31.90元/瓶	450克/瓶 1瓶起包邮	35.44元	成品调料	黑胡椒碎	100%	35.44元	5.0克	0.35元			
以上原料可制作成品汤≥ <b>3000克</b> , 成品率 <b>55.8%</b> , 计算式: 牛腩成品率 = 成品熟牛腩 ÷ 净料生牛腩投料合计 × 100%												投料合计	<b>5380克</b>	<b>37.64元</b>		
成品汤综合含盐量≤ <b>0.84%</b> , 黑椒碎≤ <b>0.17%</b> , 黄油≤ <b>3.33%</b> , 固形物≥ <b>50.9%</b> , 熟荤料≥ <b>9.5%</b>												每500克成品汤成本	<b>6.27元</b>			
备注	 <p><b>制作工艺简介</b> 餐盒容积使用率为: <b>80%</b></p> <p>1) 将牛碎肉改刀切成统一大小的肉块(尽量大一点), 泡洗血水后焯水过凉备用; 番茄、土豆、胡萝卜、娃娃菜分别切块; 洋葱切丁;</p> <p>2) 锅内放黄油, 下洋葱丁炒香; 下牛肉块炒至变色; 下番茄块炒出汤汁; 下番茄酱(或番茄沙司)翻炒均匀; 倒入开水、盖上锅盖, 大火烧开小火炖30分钟; 放土豆胡萝卜煮软; 娃娃菜煮开; 加盐和黑胡椒碎调味。</p>								<b>餐盒规格</b>	<b>餐盒成本</b>	<b>实际装汤</b>	<b>汤品成本</b>	<b>成本小计</b>	<b>不同毛利率的汤品售价(元/盒)</b>		
									(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%
									<b>300圆餐盒</b>	<b>0.144元</b>	<b>240克</b>	<b>3.01元</b>	<b>3.16元</b>	<b>10.52元</b>	<b>7.89元</b>	<b>6.31元</b>
									<b>450圆餐盒</b>	<b>0.158元</b>	<b>360克</b>	<b>4.52元</b>	<b>4.67元</b>	<b>15.58元</b>	<b>11.69元</b>	<b>9.35元</b>
									<b>600圆餐盒</b>	<b>0.233元</b>	<b>480克</b>	<b>6.02元</b>	<b>6.26元</b>	<b>20.85元</b>	<b>15.64元</b>	<b>12.51元</b>

➤ 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** [www.mth517777.com](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** [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



## 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（八种）、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“12种”不同的成本数据分析供您参考。

### 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： <b>解冻牛碎肉</b>
主要原料毛料名称： <b>进口牛碎肉</b>
主料转制成品工艺： <b>牛肉+配菜+开水+调料→炖煮汤</b>
每千克投料合计经加工后可得到成品： <b>558克</b>
成品率： <b>55.8%</b>

当前“进口牛碎肉”进货价：**25.28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	进口牛碎肉 进货价 (元/斤)	食堂罗宋汤 成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>1.00元</b>			0
1) 进货价下降至→	22.28元	5.75元	88%
2) 进货价下降至→	23.28元	5.92元	92%
3) 进货价下降至→	24.28元	6.10元	96%
4) 目前进货价→	<b>25.28元</b>	<b>6.27元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	26.28元	6.45元	104%
6) 进货价上涨至→	27.28元	6.62元	108%
7) 进货价上涨至→	28.28元	6.80元	112%
8) 进货价上涨至→	29.28元	6.98元	116%
9) 进货价上涨至→	30.28元	7.15元	120%
10) 进货价上涨至→	31.28元	7.33元	124%
11) 进货价上涨至→	32.28元	7.50元	128%
12) 进货价上涨至→	33.28元	7.68元	132%



### 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	解冻牛碎肉	主料	8.87元	4.44元	70.7%
2	番茄土豆胡萝卜娃娃菜	配料	2.27元	1.13元	18.1%
3	黄油洋葱盐胡椒等	调料	1.41元	0.70元	11.2%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
<b>合计</b>			<b>12.55元</b>	<b>6.27元</b>	<b>100%</b>

主要原料的成本占比较高。

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

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）

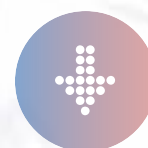


↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品汤

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: 食堂罗宋汤

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表: 2026年2月2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	进口牛碎肉	解冻牛碎肉	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克	——	——	——	——	——	——
配料	番茄/西红柿	净番茄切块	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克	——	——	——	——	——	——
	黄皮黄心土豆	去皮净土豆	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克	——	——	——	——	——	——
	胡萝卜	去皮胡萝卜	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
	甘肃大娃娃菜	净大娃娃菜	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
调料	新西兰动物黄油	动物黄油	0.16斤	80克	0.24斤	120克	0.32斤	160克	——	——	——	——	——	——
	洋葱	净洋葱粒	0.32斤	160克	0.48斤	240克	0.64斤	320克	——	——	——	——	——	——
	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
	清水/开水	清水烧开/开水	4.48斤	2240克	6.72斤	3360克	8.96斤	4480克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	——	——	——	——	——	——
	450g黑胡椒碎	黑胡椒碎	0.01斤	4.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	8.0克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			8.61斤	4304克	12.91斤	6456克	17.22斤	8608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)→			55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	——	——	——	——	——	——
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	——	——	——	——	——	——

➤ 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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



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: 食堂罗宋汤

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表: 2026年2月2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 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	
	原料名称		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	进口牛碎肉	解冻牛碎肉	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
配料	番茄/西红柿	净番茄切块	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
	黄皮黄心土豆	去皮净土豆	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
	胡萝卜	去皮胡萝卜	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	甘肃大娃娃菜	净大娃娃菜	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
调料	新西兰动物黄油	动物黄油	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
	洋葱	净洋葱粒	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
	清水/开水	清水烧开/开水	0.93斤	467克	1.87斤	933克	4.67斤	2333克	9.33斤	4667克	14.00斤	7000克	18.67斤	9333克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.13斤	63克	0.17斤	83克
	450g黑胡椒碎	黑胡椒碎	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
合计投入净料数量→			1.79斤	897克	3.59斤	1793克	8.97斤	4483克	17.93斤	8967克	26.90斤	13450克	35.87斤	17933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)→			55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	55.8%
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

➤ 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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



## 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。

