

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 海带猪肺汤

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

海带猪肺汤

工艺简介 ……第3页
成本卡 ……第4页
不同规格餐盒的装汤数量与图例……第5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6页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



海带猪肺汤



工艺简介:

- 1) 成品汤中熟猪肺占12.5%、熟海带占17.5%、汤占70%，合计100%；
- 2) 提前预制炖熟猪肺（详见《预制炖猪肺块成本卡》）；
- 3) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热，依次下入水发海带片、预制炖猪肺、炖猪肺的余汤，炖煮至海带熟透；
- 4) 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: 海带猪肺汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年1月3日

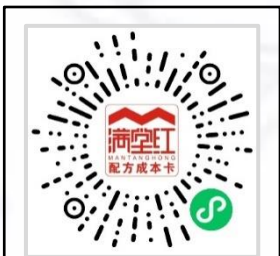
食材进货询价更新: 2026年3月1日

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	预制炖猪肺块		需提前预制		260301	6.47元/斤	500克/斤	6.47元	漂洗焯水切片→煸炒炖熟	炖熟猪肺块	100%	6.47元	1000克	12.95元		
	注↑: 以上详见/预制原料类/《预制炖猪肺块成本卡》															
配料	盐渍干海带	散装	福建宁德	拼多多	260227	42.80元/袋	2500克/袋 5斤起售包邮	8.56元	清水泡发、切菱形片	水发海带切片	580%	1.48元	1167克	3.44元		
	200923测试↑: 盐渍海带片151克, 清水泡发6小时后沥水1小时称重880克, 净料率580%; 改刀成大菱形片后高压锅煮熟、冷却、沥水后称重1313克, 成熟率870%。															
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	6200克	21.83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。															
	预制炖猪肺余汤		需提前预制		260301	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	预制炖猪肺剩余的汤	炖猪肺余汤	100%	0.00元	1000克	0.00元		
	注↑: 预制猪肺后, 约剩余和猪肺质量相同的汤汁, 成本已计入熟猪肺内, 这里就不再计成本; 成品不含盐; 以上详见/预制原料类/《预制炖猪肺块成本卡》															
	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	10克	0.01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	12克	0.09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	12克	0.26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	6.0克	0.46元			
以上原料可制作成品汤≥ 8000克, 成品率 85.0%, 成品中含熟猪肺 1000克, 熟海带片 1400克, 含汤汁 5600克												投料合计 9407克		39.05元		
成品汤含盐量≤ 0.84%, 含味精≥ 0.36%, 含鸡精≥ 0.36%, 综合谷氨酸钠≥ 0.50%, 胡椒粉≥ 0.14%, 含食油≥ 2.93%												每500克成品汤成本		2.44元		
备注	 <p>制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80%</p> <p>1) 成品汤中熟猪肺占12.5%、熟海带占17.5%、汤汁占70%, 合计100%;</p> <p>2) 提前预制炖熟猪肺(详见《预制炖猪肺块成本卡》)</p> <p>3) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热, 依次下入水发海带片、预制炖猪肺、炖猪肺的余汤, 炖煮至海带熟透;</p> <p>4) 出品前下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 搅匀即成。</p>								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)		
									(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	1.17元	1.32元	4.39元	3.29元	2.63元								
	450圆餐盒	0.158元	360克	1.76元	1.92元	6.38元	4.79元	3.83元								
	600圆餐盒	0.233元	480克	2.34元	2.58元	8.59元	6.44元	5.15元								

➤ 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

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）



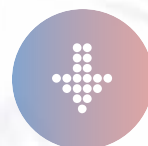
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



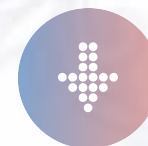
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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: 海带猪肺汤

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		450ml 圆餐盒		600ml 圆餐盒		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	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		---		---		---	
			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	预制炖猪肺块	炖熟猪肺块	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克	---	---	---	---	---	---
配料	盐渍干海带	水发海带切片	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克	---	---	---	---	---	---
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	3.44斤	1718克	5.05斤	2527克	6.67斤	3336克	---	---	---	---	---	---
	预制炖猪肺余汤	炖猪肺余汤	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克	---	---	---	---	---	---
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克	---	---	---	---	---	---
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.6克	0.01斤	5.4克	0.01斤	7.2克	---	---	---	---	---	---
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	3.6克	0.01斤	5.4克	0.01斤	7.2克	---	---	---	---	---	---
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	1.8克	0.01斤	2.7克	0.01斤	3.6克	---	---	---	---	---	---
合计投入净料数量→			5.36斤	2680克	7.94斤	3970克	10.52斤	5260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)→			89.5%	89.5%	90.7%	90.7%	91.3%	91.3%	---	---	---	---	---	---
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: 海带猪肺汤

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

类别	原料名称		制作1斤 成品汤需要食材		制作2斤 成品汤需要食材		制作5斤 成品汤需要食材		制作10斤 成品汤需要食材		制作15斤 成品汤需要食材		制作20斤 成品汤需要食材	
	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	预制炖猪肺块	炖熟猪肺块	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
配料	盐渍干海带	水发海带切片	0.15斤	73克	0.29斤	146克	0.73斤	365克	1.46斤	729克	2.19斤	1094克	2.92斤	1459克
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	0.78斤	388克	1.55斤	775克	3.57斤	1786克	6.94斤	3471克	10.31斤	5155克	13.68斤	6840克
	预制炖猪肺余汤	炖猪肺余汤	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
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.4克	0.03斤	13克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	7.5克
合计投入净料数量→			1.18斤	588克	2.35斤	1176克	5.58斤	2788克	10.95斤	5475克	16.32斤	8162克	21.70斤	10849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)→			85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	89.7%	89.7%	91.3%	91.3%	91.9%	91.9%	92.2%	92.2%
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。

