

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤
名称 玉米棒猪骨汤
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	

玉米棒猪骨汤

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

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



玉米棒猪骨汤



工艺简介：

- 1) 锅内放化猪油，放入猪筒子骨块煎炒至焦黄；下入料酒去腥，然后倒入高压锅，加上清水，大火烧开后上汽后改小火压制15分钟，晾凉开盖捞出熟骨头、留汤备用；
- 2) 将煮熟的玉米棒剁成块，放入汤内；
- 3) 锅内放入姜汁、盐、味精、鸡精、胡椒粉后煮开即成。

注：筒骨60克12.5%+熟玉米240克50%+汤180克37.5%=480克成品。

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)

类别：汤类菜品 菜名：玉米棒猪骨汤


出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年6月25日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	冻猪后筒子骨	——	冻品批发	白沙洲	250724	4.10元 /斤	500 克 /斤	0.7 斤/ 个	4.10元	剁/锯成小块，漂洗沥水	猪筒子骨块	100%	4.10元	620克	5.08元								
	两次测试冻猪筒子骨/大骨、棒骨成熟率：201016鲜筒子骨644克，漂洗沥水后用猪油煸炒，入高压锅（加清水）煮上汽后压制15分钟，晾凉开盖捞出熟骨头、净熟重498克，成熟率77.3%；210511鲜筒子骨809克，按以上工艺制作得到净熟重筒子骨679克，成熟率83.9%；两次平均成熟率80.6%。																						
配料	普通带叶玉米棒	——	——	菜市场	250725	3.00元 /斤	500 克 /斤	375 克/ 个	3.00元	去叶须剁两头后煮熟	煮熟净玉米棒	93.0%	3.23元	2000克	12.90元								
	220625测试：玉米棒2个753克，去叶须剁两头后677克，开水下锅小火煮20分钟晾凉20分钟称重703克，成熟率93.3%																						
调料	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	250725	48.00元 /桶	2500 克 /桶	1桶起售包邮	9.60元	成品化猪油	炒排骨用油	100%	9.60元	35克	0.67元								
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450 克 /桶	约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高粱料酒	100%	4.38元	20克	0.18元								
	自制1:10姜汁	需提前预制				250801	0.59元 /斤	500 克 /斤	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	130克	0.15元								
	注↑：详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。																						
	清水①	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤		0.00元	不计成本/计入费用类	熬汤用清水	100%	0.00元	2000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	60 袋/ 件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	27克	0.04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/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	15克	0.13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	15克	0.33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	4.5克	0.48元									
备注	以上原料可制作成品汤≧					4000克	，成品率≧		82.2%	，含熟猪骨		500克	，含熟玉米		2000克	，含汤		1500克	水分蒸发	投料合计	4867克	19.96元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤					0.80%	，含味精≤		0.38%	，含鸡精≤		0.38%	，胡椒粉		0.11%	，含食油≥		0.88%	17.8%	每500克成品汤成本			2.50元
					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）					
					1) 锅内放化猪油，放入猪筒子骨块煎炒至焦黄；下入料酒去腥，然后倒入高压锅，加上清水，大火烧开上汽后改小火压制15分钟，晾凉开盖捞出熟骨头、留汤备用； 2) 将煮熟的玉米棒剁成块，放入汤内； 3) 放入姜汁、盐、味精、鸡精、胡椒粉后煮开即成。 注：筒骨60克12.5%+熟玉米240克50%+汤180克37.5%=480克成品。				(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	0.220元	240克	1.20元	1.42元	4.72元	3.54元	2.83元							
									450圆餐盒	0.229元	360克	1.80元	2.03元	6.75元	5.06元	4.05元							
									600圆餐盒	0.416元	480克	2.40元	2.81元	9.37元	7.03元	5.62元							
									——	——	——	——	——	——	——	——							
——									——	——	——	——	——	——	——								
——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——												



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）



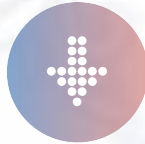
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：玉米棒猪骨汤

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	冻猪筒子骨/熬汤	猪筒子骨块	0.74斤	372克	1.12斤	558克	1.49斤	744克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	普通带叶玉米棒	煮熟净玉米棒	2.40斤	1200克	3.60斤	1800克	4.80斤	2400克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	2.5kg成品化猪油	炒排骨用油	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克	——	——	——	——	——	——
	5L-68° 高粱酒	高粱料酒	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克	——	——	——	——	——	——
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.16斤	78克	0.23斤	117克	0.31斤	156克	——	——	——	——	——	——
	清水①	熬汤用清水	2.22斤	1109克	3.26斤	1630克	4.30斤	2152克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.0克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	9.0克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.01斤	2.7克	0.01斤	4.1克	0.01斤	5.4克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.66斤	2829克	8.42斤	4210克	11.18斤	5592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）→			84.8%	84.8%	85.5%	85.5%	85.8%	85.8%	——	——	——	——	——	——
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：玉米棒猪骨汤 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	投入原料	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	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	冻猪筒子骨/熬汤	猪筒子骨块	0.16斤	78克	0.31斤	155克	0.78斤	388克	1.55斤	775克	2.33斤	1163克	3.10斤	1550克
配料	普通带叶玉米棒	煮熟净玉米棒	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成品化猪油	炒排骨用油	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	88克
	5L-68° 高粱酒	高粱料酒	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.16斤	81克	0.33斤	163克	0.49斤	244克	0.65斤	325克
	清水①	熬汤用清水	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.30斤	1152克	4.48斤	2239克	6.65斤	3326克	8.83斤	4413克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.8克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	51克	0.14斤	68克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	8.4克	0.02斤	11克
合计投入净料数量→			1.22斤	608克	2.43斤	1217克	5.89斤	2944克	11.64斤	5822克	17.40斤	8701克	23.16斤	11579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）→			82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	84.9%	84.9%	85.9%	85.9%	86.2%	86.2%	86.4%	86.4%
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。

