

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤
名称 排骨冬瓜汤
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

排骨冬瓜汤

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
不同规格餐盒的装菜数量与图例	… … …	…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
------	-----------	------



排骨冬瓜汤



工艺简介:

- 1) 成品汤中熟排骨占12.5%、熟冬瓜占25%、汤占62.5%，合计100%；
 - 2) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热，依次下入净冬瓜小块、预制炖排骨、炖排骨的余汤，炖煮至冬瓜块熟透；
 - 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：排骨冬瓜汤 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： 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	预制清炖猪排骨	需提前预制			250801	33.02元 /斤	500 克 /斤	33.02元	高压锅煮制而成	预制炖排骨	100%	33.02元	1000克	66.04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	无籽冬瓜块	——	——	批发配送	250725	1.80元 /斤	500 克 /斤	1.80元	去皮去瓢切炖汤小块	净冬瓜小块	82.0%	2.20元	2296克	10.08元	
	210625测试↑：无籽冬瓜1块586克，去皮去瓢（切15块）457克，净料率78.0%；清汤炖制25分钟后沥水称重398克，清炖成品率67.9%														
调料	浓白商用猪骨汤	需提前预制			250801	1.64元 /斤	500 克 /斤	1.64元	1斤冻筒骨熬2斤底汤	猪骨底汤	100%	1.64元	5000克	16.43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			250801	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	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	14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	净白胡椒粉	100%	52.86元	3.0克	0.32元	
备注	以上原料可制作成品汤≥ 8000克 ， 成品率 70.6% ， 成品中含熟排骨 1000克 ， 熟冬瓜 2000克 ， 含汤汁 5000克												投料合计 11329克		93.14元
	成品汤含盐量≤ 0.75% ， 含味精≤ 0.35% ， 含鸡精≤ 0.35% ， 综合谷氨酸钠≤ 0.49% ， 胡椒粉≤ 0.10% ， 含食油≥ 2.34%												每500克成品汤成本		5.82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）成品汤中熟排骨占12.5%、熟冬瓜占25%、汤占62.5%，合计100%； 2）汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热，依次下入净冬瓜小块、预制炖排骨、炖排骨的余汤，炖煮至冬瓜块熟透； 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。													
								（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	2.79元	3.01元	10.05元	7.53元	6.03元
								450圆餐盒	0.229元	360克	4.19元	4.42元	14.73元	11.05元	8.84元
								600圆餐盒	0.416元	480克	5.59元	6.00元	20.01元	15.01元	12.01元
								——	——	——	——	——	——	——	——
——	——							——	——	——	——	——	——		



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	8.26元	4.13元	70.9%
2	净冬瓜小块	配料	1.26元	0.63元	10.8%
3	底汤+盐味精胡椒等	调料	2.13元	1.06元	18.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.64元	5.82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： 预制炖排骨			
主要原料毛料名称： 鲜猪小排带脊骨			
主料转制成品工艺： 预制排骨+冬瓜+底汤+调料→炖汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 706克			
成品率： 70.6%			
当前“冻猪小排带脊骨”进货价： 17.25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	小排带脊骨 进货价	成品清炖 排骨成本	排骨冬瓜 汤成本
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	16.65元	30.24元	5.47元
2) 进货价下降至→	16.85元	31.17元	5.59元
3) 进货价下降至→	17.05元	32.09元	5.71元
4) 目前进货价→	17.25元	33.02元	5.82元
5) 进货价上涨至→	17.45元	33.95元	5.94元
6) 进货价上涨至→	17.65元	34.87元	6.05元
7) 进货价上涨至→	17.85元	35.80元	6.17元



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：排骨冬瓜汤

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	无籽冬瓜块	净冬瓜小块	1.38斤	689克	2.07斤	1033克	2.76斤	1378克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000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→			6.66斤	3330克	9.94斤	4971克	13.22斤	6612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）→			72.1%	72.1%	72.4%	72.4%	72.6%	72.6%	——	——	——	——	——	——
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：排骨冬瓜汤 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
配料	无籽冬瓜块	净冬瓜小块	0.29斤	144克	0.57斤	287克	1.44斤	718克	2.87斤	1435克	4.31斤	2153克	5.74斤	2870克
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	0.63斤	313克	1.25斤	625克	3.13斤	1563克	6.25斤	3125克	9.38斤	4688克	12.50斤	6250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→			1.42斤	708克	2.83斤	1416克	6.93斤	3467克	13.77斤	6885克	20.61斤	10303克	27.44斤	13721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）→			70.6%	70.6%	70.6%	70.6%	72.1%	72.1%	72.6%	72.6%	72.8%	72.8%	72.9%	72.9%
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。

