

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 汤类/炖汤

**名称** 猪骨萝卜汤

**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



# 猪骨萝卜汤



## 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) 将萝卜块块倒入有骨头汤的高压锅内，大火烧开后上汽后改小火压制15分钟，晾凉后开盖；
- 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%+熟萝卜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)


敬请关注最新版成本卡。

类别: 汤类菜品 菜名: 猪骨萝卜汤

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: 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	冻猪后筒子骨	—	冻品批发	白沙洲	260226	4.80元/斤	500克/斤 0.7斤/个	4.80元	剁/锯成小块, 漂洗沥水	猪筒子骨块	100%	4.80元	620克	5.95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	白萝卜	—	湖北	批发配送	260301	1.00元/斤	500克/斤	1.00元	去蒂去皮、切萝卜块	净白萝卜块	89.8%	1.11元	3000克	6.68元		
	210503测试↑: 白萝卜2个1342克, 去蒂去皮后1205克, 净料率89.8%; 切块小火煮30分钟沥水称重1035克, 成熟率77.1%。															
调料	2.5kg成品猪油	金锣	山东临沂	拼多多	260224	43.00元/桶	2500克/桶 1桶起售包邮	8.60元	成品化猪油	炒排骨用油	100%	8.60元	35克	0.60元		
	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450克/桶 约890克/升	4.30元	68°高粱酒	高粱料酒	100%	4.30元	20克	0.17元		
	自制1:10姜汁	需提前预制			260301	0.17元/斤	500克/斤	0.17元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.17元	130克	0.04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	1250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 60袋/件	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	27克	0.04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/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	15克	0.12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	15克	0.32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	白胡椒粉	100%	38.44元	4.5克	0.35元			
以上原料可制作成品汤≥ 4000克, 成品率≥ 78.2%, 含熟猪骨 500克, 含熟萝卜 2000克, 含汤 1500克											水分蒸发	投料合计 5117克		14.27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%											21.8%	每500克成品汤成本 1.78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) 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;</p> <p>2) 将萝卜块块倒入有骨头汤的高压锅内, 大火烧开上汽后改小火压制15分钟, 晾凉后开盖;</p> <p>3) 放入姜汁、盐、味精、鸡精、胡椒粉后煮开即成。</p> <p>筒骨60克12.5%+熟萝卜240克50%+汤180克37.5%=480克成品</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	0.86元	1.00元	3.34元	2.50元	2.00元
									450圆餐盒	0.158元	360克	1.28元	1.44元	4.81元	3.61元	2.88元
									600圆餐盒	0.233元	480克	1.71元	1.95元	6.49元	4.86元	3.89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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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）



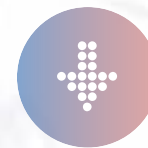
↑ 300毫升圆形餐盒  
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



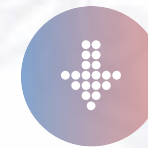
↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品汤



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: 猪骨萝卜汤

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	白萝卜	净白萝卜块	3.60斤	1800克	5.40斤	2700克	7.20斤	3600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	煨汤用清水	1.39斤	693克	2.04斤	1019克	2.69斤	1345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→			6.03斤	3013克	9.00斤	4499克	11.97斤	5985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)→			79.7%	79.7%	80.0%	80.0%	80.2%	80.2%	---	---	---	---	---	---
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: 猪骨萝卜汤

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 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		
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	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	白萝卜	净白萝卜块	0.75斤	375克	1.50斤	750克	3.75斤	1875克	7.50斤	3750克	11.25斤	5625克	15.00斤	7500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	煨汤用清水	0.31斤	156克	0.63斤	313克	1.44斤	720克	2.80斤	1399克	4.16斤	2079克	5.52斤	2758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玫味白胡椒粉	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→			1.28斤	640克	2.56斤	1279克	6.27斤	3137克	12.46斤	6232克	18.66斤	9329克	24.85斤	12424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)→			78.2%	78.2%	78.2%	78.2%	79.7%	79.7%	80.2%	80.2%	80.4%	80.4%	80.5%	80.5%
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。

