

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 网红山药蔬菜羹

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版： www.mth517777.com

简易手机版： m.mth517777.com

目 录

网红山药蔬菜羹

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



网红山药蔬菜羹



工艺简介:

- 1) 提前将内酯豆腐切大颗粒，山药、白菜切碎备用；
- 2) 锅内加入清水烧开，下入山药碎、豆腐粒；再放盐、味精、鸡精、白胡椒粉烧开；下入小白菜碎，用水淀粉勾芡、形成“羹”汤；
- 3) 鸡蛋液搅散淋入羹内呈蛋花状即可出品。

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：网红山药蔬菜羹 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2021年4月21日 食材进货询价更新： 2025年1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	盒装内酯豆腐	福嘉	武汉	批发市场	241229	1.30元 /盒	320 克 /盒 做汤或拌豆腐用	2.03元	将嫩豆腐改刀切大粒	嫩豆腐粒	100%	2.03元	130克	0.53元	
	粗山药	——	本地	批发配送	241228	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	山药去皮洗净，刀拍剁碎	净山药剁碎	80.4%	3.73元	130克	0.97元	
	151023测试↑：带皮山药一根称重453克，去皮后净重364克，净料率80.4%														
	白梗小白菜	——	——	批发配送	241228	1.80元 /斤	500 克 /斤	1.80元	去根去黄叶、泡洗沥水	净小白菜切碎	102.7%	1.75元	70克	0.25元	
210421测试↑：白梗小白菜称重444克、摘净后384克净料率86.5%；泡洗沥水1小时后称重456克、摘洗沥水净料率102.7%。															
调料	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	780克	0.00元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	7.0克	0.01元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料	味精	100%	5.00元	4.3克	0.04元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	4.3克	0.09元	
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	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	1.0克	0.11元	
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149.0元 /袋	25000 克 /袋	2.98元	干淀粉加3倍清水调匀	1:3水淀粉	400%	0.75元	50克	0.07元	
	210703测试↑：取20克玉米淀粉+60克清水搅匀即1:3水生粉；锅内加清水500克烧开，勾芡（成玉米羹状浓度），实际消耗水淀粉72克；成品称重500克，芡汤加热后水分蒸发72克（500+72-500=72克），干玉米淀粉占成品羹汤比3.6%（72÷4÷500×100%=3.6%）；注：玉米淀粉与土豆淀粉勾芡浓度效果基本相同。														
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	241128	4.80元 /斤	500 克 /斤 = 0.56 元/ 个	4.80元	去掉蛋壳，留蛋液	去壳蛋液	86.6%	5.54元	50克	0.55元	
	注↑：25个鸡蛋÷8.5个/斤=2.94斤鸡蛋，2.94斤鸡蛋×去壳鸡蛋液净料率86.6%×500克=1273克净鸡蛋液（25个鸡蛋的蛋液），平均每个蛋液50.92克														
	自制姜葱花生油	需提前预制				250101	5.99元 /斤	500 克 /斤	5.99元	——	姜葱花生油	100%	5.99元	10克	0.12元
注↑：用作清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1000克 ，成品率 80.9% 成品率=成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100% ，干淀粉≤ 1.00%											投料合计 1237克		2.74元	
	成品汤含盐量≤ 0.84% ，含味精≤ 0.43% ，含鸡精≤ 0.43% ，综合谷氨酸钠≤ 0.47% ，胡椒粉≤ 0.10% ，含食油≤ 1.00%											每500克成品汤成本		1.37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）提前将内酯豆腐切大颗粒，山药、白菜切碎备用； 2）锅内加入清水烧开，下入山药碎、豆腐粒；再放盐、味精、鸡精、白胡椒粉烧开；下入小白菜碎，用水淀粉勾芡、形成“羹”汤； 3）鸡蛋液搅散淋入羹内呈蛋花状即可出品。 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80%	毛利率70%	毛利率60%
								300圆餐盒	0.240元	240克	0.66元	0.90元	4.49元	2.99元	2.25元
								450圆餐盒	0.249元	360克	0.99元	1.24元	6.19元	4.12元	3.09元
								600圆餐盒	0.416元	480克	1.32元	1.73元	8.67元	5.78元	4.33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	豆腐+山药+小白菜	主料	1.74元	0.87元	63.5%
2	——	配料	——	——	——
3	水+盐味精淀粉等	调料	1.00元	0.50元	36.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			2.74元	1.37元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 净山药剁碎
主要原料毛料名称： 粗山药
主料转制成品工艺： 山药+豆腐+菜芯+调料→煮羹
每千克投料合计经加工后可得到成品： 809克
成品率： 80.9%

当前“山药”进货价： 3.00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	山药 进货价	网红山药 蔬菜羹成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.50元	1.13元	50%
2) 进货价下降至→	2.00元	1.21元	67%
3) 进货价下降至→	2.50元	1.29元	83%
4) 目前进货价→	3.00元	1.37元	100%
5) 进货价上涨至→	3.50元	1.45元	117%
6) 进货价上涨至→	4.00元	1.53元	133%
7) 进货价上涨至→	4.50元	1.61元	150%

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：网红山药蔬菜羹

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4月2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	盒装内酯豆腐	嫩豆腐粒	0.62斤	312克	0.94斤	468克	1.25斤	624克	——	——	——	——	——	——
	粗山药	净山药剁碎	0.62斤	312克	0.94斤	468克	1.25斤	624克	——	——	——	——	——	——
	白梗小白菜	净小白菜切碎	0.34斤	168克	0.50斤	252克	0.67斤	336克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	3.46斤	1730克	5.09斤	2543克	6.71斤	3357克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	20克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.66斤	2829克	8.38斤	4192克	11.11斤	5556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%	85.9%	85.9%	86.4%	86.4%	——	——	——	——	——	——
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：网红山药蔬菜羹

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4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	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	盒装内酯豆腐	嫩豆腐粒	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	325克	1.30斤	650克	1.95斤	975克	2.60斤	1300克
	粗山药	净山药剁碎	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	325克	1.30斤	650克	1.95斤	975克	2.60斤	1300克
	白梗小白菜	净小白菜切碎	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克
调料	清水	清水	0.78斤	390克	1.56斤	780克	3.59斤	1797克	6.99斤	3493克	10.38斤	5189克	13.77斤	6884克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.5克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	85克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	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
	25kg大成玉米淀粉	1:3水淀粉	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
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	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
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
合计投入净料数量→			1.24斤	619克	2.48斤	1238克	5.88斤	2942克	11.57斤	5783克	17.25斤	8624克	22.93斤	11464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）→			80.8%	80.8%	80.8%	80.8%	85.0%	85.0%	86.5%	86.5%	87.0%	87.0%	87.2%	87.2%
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。

