

# 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 丝瓜皮蛋羹

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](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 丝瓜皮蛋羹

|                   |           |      |
|-------------------|-----------|------|
| 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8页 |
| 适用中央厨房批量生产的不同投料配方  | … … … | …第9页 |

|      |           |       |
|------|-----------|-------|
| 版权声明 | … … … … … | …第10页 |
|------|-----------|-------|





# 丝瓜皮蛋羹



## 工艺简介:

- 1) 丝瓜去皮、去蒂、去籽切大颗粒;
- 2) 皮蛋去壳切大颗粒;
- 3) 锅内放油, 将皮蛋粒略炒, 加入清水烧开; 再放入丝瓜和食盐、味精、鸡精烧开; 用水淀粉勾芡, 最后撒入白胡椒粉即成。

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：丝瓜皮蛋羹 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2020年11月2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<br>换算单价 | 原料净料<br>初加工方法 | 净料<br>名称 | 净料率   | 每500克<br>净料单价 | 投料<br>质量        | 投料<br>金额 |        |
| 主料                                                    | 丝瓜                                                                                 | ——                                                                                                                               | ——   | 拼多多  | 241228 | 4.50元 /斤  | 500 克 /斤         | 4.50元         | 去皮去蒂去籽切大粒     | 净丝瓜切大粒   | 46.0% | 9.78元         | 240克            | 4.70元    |        |
|                                                       | 注↑：去皮、去蒂、去籽后的丝瓜净料率为46%，因此以上“净丝瓜大粒”240克、则需要（未摘洗改刀的）丝瓜522克（240克÷46%=522克）。           |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  |               |               |          |       |               |                 |          |        |
|                                                       | 皮蛋                                                                                 | ——                                                                                                                               | 本地   | 蛋品批发 | 241220 | 1.10元 /个  | 80 克 /个 65-80克/个 | 6.88元         | 皮蛋去壳切大粒       | 去壳皮蛋切大粒  | 87.0% | 7.90元         | 130克            | 2.05元    |        |
| 注↑：每个皮蛋的质量约65-80克，蛋壳的质量约占10-13%；以上130克“去壳皮蛋”约相当于2个皮蛋。 |                                                                                    |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  |               |               |          |       |               |                 |          |        |
| 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         | 820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         | 8.0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         | 4.0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        | 4.0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          | 净白胡椒粉    | 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         | 成品调料          | 勾芡用淀粉    | 100%  | 2.98元         | 13克             | 0.08元    |        |
|                                                       | 注↑：以上“清水”已包括化淀粉用水；按淀粉3倍加入清水、调成“水淀粉”勾芡可制成浓稠“羹汤”；干淀粉用量约占成品羹汤的1.3-1.6%。               |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  |               |               |          |       |               |                 |          |        |
|                                                       | 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 81.3% 成品率=成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100% ，干淀粉≤ 1.30%               |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  |               |               |          |       |               | 投料合计 1230克      |          | 7.19元  |
|                                                       | 成品汤含盐量≤ 0.93% ，含味精≤ 0.40% ，含鸡精≤ 0.40% ，综合谷氨酸钠≤ 0.56% ，胡椒粉≤ 0.10% ，含食油≤ 1.00%       |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  |               |               |          |       |               | 每500克成品汤成本      |          | 3.60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) 丝瓜去皮、去蒂、去籽切大颗粒；<br>2) 皮蛋去壳切大颗粒；<br>3) 锅内放油，将皮蛋粒略炒，加入清水烧开；再放入丝瓜和食盐、味精、鸡精烧开；用水淀粉勾芡，最后撒入白胡椒粉即成。<br><br>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     | 1.73元 | 1.97元         | 9.83元           | 6.55元    | 4.92元  |
|                                                       |                                                                                    |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  | 450圆餐盒        | 0.249元        | 360克     | 2.59元 | 2.84元         | 14.19元          | 9.46元    | 7.10元  |
|                                                       |                                                                                    |                                                                                                                                  |      |      |        |           |                  | 600圆餐盒        | 0.416元        | 480克     | 3.45元 | 3.87元         | 19.34元          | 12.90元   | 9.67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              | 净丝瓜切大粒   | 主料1 | 4.70元 | 2.35元 | 65.3% |
| 2              | 去壳皮蛋切大粒  | 主料2 | 2.05元 | 1.03元 | 28.6% |
| 3              | 水+盐味精淀粉等 | 调料  | 0.44元 | 0.22元 | 6.2%  |
| 4              | ——       | 其它  | ——    | ——    | ——    |
| 合计             |          |     | 7.19元 | 3.60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比较高。

| 配方中的“主要”原料<br>涨价或降价后的成本分析↓    |           |             |              |
|-------------------------------|-----------|-------------|--------------|
| 主要原料净料名称： 净丝瓜切大粒              |           |             |              |
| 主要原料毛料名称： 丝瓜                  |           |             |              |
| 主料转制成品工艺： 丝瓜+皮蛋+调料→煮羹         |           |             |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 813克        |           |             |              |
| 成品率： 81.3%                    |           |             |              |
| 当前“丝瓜”进货价： 4.50元 /斤·500克      |           |             |              |
| 如果主料进货价上涨或下降<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |           |             |              |
| 类 型                           | 丝瓜<br>进货价 | 丝瓜皮蛋<br>羹成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.20元                    | (元/斤)     | (元/斤)       | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 3.90元     | 3.28元       | 87%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 4.10元     | 3.39元       | 91%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 4.30元     | 3.49元       | 96%          |
| 4) 目前进货价→                     | 4.50元     | 3.60元       | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 4.70元     | 3.70元       | 104%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 4.90元     | 3.81元       | 109%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 5.10元     | 3.91元       | 113%         |

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：丝瓜皮蛋羹

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<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 丝瓜           | 净丝瓜切大粒       | 1.15斤        | 576克  | 1.73斤        | 864克  | 2.30斤        | 1152克 | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 皮蛋           | 去壳皮蛋切大粒      | 0.62斤        | 312克  | 0.94斤        | 468克  | 1.25斤        | 624克  | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 |              |              |              |       |              |       |              |       | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 调料              | 清水           | 清水           | 3.64斤        | 1818克 | 5.35斤        | 2674克 | 7.06斤        | 3530克 | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 500g云鹤食盐     | 食盐           | 0.04斤        | 19克   | 0.06斤        | 29克   | 0.08斤        | 38克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 0.02斤        | 10克   | 0.03斤        | 14克   | 0.04斤        | 19克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 900g大桥鸡精     | 鸡精           | 0.02斤        | 10克   | 0.03斤        | 14克   | 0.04斤        | 19克   | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
|                 | 227g玖味白胡椒粉   | 净白胡椒粉        | 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   | 勾芡用淀粉        | 0.06斤        | 31克   | 0.09斤        | 47克   | 0.12斤        | 62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→       |              |              | 5.60斤        | 2802克 | 8.30斤        | 4150克 | 11.00斤       | 5498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）→ |              |              | 85.6%        | 85.6% | 86.7%        | 86.7% | 87.3%        | 87.3% | ——        | —— | ——        | —— | ——        | —— |
| 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”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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”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：丝瓜皮蛋羹                      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              | 丝瓜         | 净丝瓜切大粒  | 0.24斤     | 120克  | 0.48斤      | 240克  | 1.20斤      | 600克  | 2.40斤      | 1200克 | 3.60斤      | 1800克 | 4.80斤       | 2400克  |
|                 | 皮蛋         | 去壳皮蛋切大粒 | 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  |
|                 |            |         |           |       |            |       |            |       |            |       |            |       |             |        |
|                 |            |         |           |       |            |       |            |       |            |       |            |       |             |        |
| 调料              | 清水         | 清水      | 0.82斤     | 410克  | 1.64斤      | 820克  | 3.78斤      | 1890克 | 7.34斤      | 3672克 | 10.91斤     | 5455克 | 14.47斤      | 7237克  |
|                 | 500g云鹤食盐   | 食盐      | 0.01斤     | 4.0克  | 0.02斤      | 8.0克  | 0.04斤      | 20克   | 0.08斤      | 40克   | 0.12斤      | 60克   | 0.16斤       | 80克    |
|                 | 2kg莲花味精    | 味精      | 0.00斤     | 2.0克  | 0.01斤      | 4.0克  | 0.02斤      | 10克   | 0.04斤      | 20克   | 0.06斤      | 30克   | 0.08斤       | 40克    |
|                 | 900g大桥鸡精   | 鸡精      | 0.00斤     | 2.0克  | 0.01斤      | 4.0克  | 0.02斤      | 10克   | 0.04斤      | 20克   | 0.06斤      | 30克   | 0.08斤       | 40克    |
|                 | 227g玖味白胡椒粉 | 净白胡椒粉   | 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 | 勾芡用淀粉   | 0.01斤     | 6.5克  | 0.03斤      | 13克   | 0.07斤      | 33克   | 0.13斤      | 65克   | 0.20斤      | 98克   | 0.26斤       | 130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→       |            |         | 1.23斤     | 615克  | 2.46斤      | 1230克 | 5.83斤      | 2915克 | 11.44斤     | 5722克 | 17.06斤     | 8530克 | 22.67斤      | 11337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）→ |            |         | 81.3%     | 81.3% | 81.3%      | 81.3% | 85.8%      | 85.8% | 87.4%      | 87.4% | 87.9%      | 87.9% | 88.2%       | 88.2%  |
| 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”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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”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。

