

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 丝瓜粉丝土鸡汤

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✓
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

丝瓜粉丝土鸡汤

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



丝瓜粉丝土鸡汤



工艺简介：

- 1) 提前用清水浸泡粉丝、备用；
- 2) 锅内放鸡架底汤，下入丝瓜、水发粉丝后烧开；
- 3) 下入盐、味精、鸡精、搅匀即成。

注：鸡架底汤内含油、盐、味精、鸡精、白胡椒粉，因此本配方同类调料需减量。
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: 丝瓜粉丝土鸡汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2020年11月2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	丝瓜	——	——	批发配送	250725	2.50元 /斤	500 克 /斤	2.50元	去皮去蒂去籽切段	净丝瓜段	64.5%	3.88元	200克	1.55元	
	200824测试↑: 丝瓜1个162克, 刨皮去籽切段109克, 净料率67.3%; 210619测试↑: 丝瓜2个396克, 刨皮去籽切段244克, 净料率61.6%; 平均净料率64.5%														
	龙口粉丝	双塔	烟台	拼多多	250725	28.90元 /袋	2500 克 /袋 绿豆+豌豆+水	5.78元	入清水泡发4小时沥水	水发龙口粉丝	323%	1.79元	200克	0.72元	
调料	200911测试↑: 龙口粉丝水泡涨发率341.8%; 201031测试↑: 龙口粉丝水泡涨发率305.0%; 综合平均涨发率323%。														
	浓白鸡架底汤	需提前预制		250801	1.93元 /斤	500 克 /斤	生料进货 2.15元	1.93元	详见/预制酱汤类/成本卡	鸡架底汤	100%	1.93元	600克	2.31元	
	注↑: 成品含盐量0.84%+味精0.43%+鸡精0.43%+白胡椒粉0.1%+食油3.75%; 详见/预制酱汤类/《浓白鸡架底汤》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	1.5克	0.002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	1.0克	0.01元
备注	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	1.0克	0.02元
	以上原料可制作成品汤≥ 800克 , 成品率 79.7% , 计算式: 成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计 1004克	4.61元	
	成品汤含盐量≤ 0.86% , 含味精≤ 0.45% , 含鸡精≤ 0.45% , 综合谷氨酸钠≤ 0.63% , 胡椒粉≤ 0.08% , 含食油≤ 2.81%												每500克成品汤成本	2.88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) 提前用清水浸泡粉丝、备用; 2) 锅内放鸡架底汤, 下入丝瓜、粉丝后烧开; 3) 下入盐、味精、鸡精、搅匀即成。 注: 鸡架底汤内含油、盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 因此本配方同类调料需减量。				(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	1.38元	1.60元	5.34元	4.01元	3.21元			
					450圆餐盒	0.229元	360克	2.08元	2.30元	7.68元	5.76元	4.61元			
					600圆餐盒	0.416元	480克	2.77元	3.18元	10.61元	7.96元	6.37元			
					——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。				——	——	——	——	——	——	——	——	——	——	

►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** www.mth51777.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** m.mth51777.com



登录满堂红商城

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	净丝瓜段	主料1	1.94元	0.97元	33.6%
2	水发龙口粉丝	主料2	0.89元	0.45元	15.5%
3	底汤+盐味精胡椒等	调料	2.93元	1.47元	50.9%
4	——	其它	——	——	——
合计			5.77元	2.88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



底汤原料的成本占比
比较高。

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓			
类型 涨降幅度 0.20元	冻鸡架 进货价 (元/斤)	浓白鸡架 底汤成本 (元/斤)	丝瓜粉丝 鸡汤成本 (元/斤)
1) 进货价下降至→	1.55元	1.58元	2.62元
2) 进货价下降至→	1.75元	1.70元	2.71元
3) 进货价下降至→	1.95元	1.81元	2.80元
4) 目前进货价→	2.15元	1.93元	2.88元
5) 进货价上涨至→	2.35元	2.04元	2.97元
6) 进货价上涨至→	2.55元	2.16元	3.06元
7) 进货价上涨至→	2.75元	2.27元	3.14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: 丝瓜粉丝土鸡汤

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	丝瓜	净丝瓜段	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克	—	—	—	—	—	—
	龙口粉丝	水发龙口粉丝	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克	—	—	—	—	—	—
调料	浓白鸡架底汤	鸡架底汤	3.33斤	1663克	4.89斤	2446克	6.46斤	3228克	—	—	—	—	—	—
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.8克	0.02斤	9.0克	—	—	—	—	—	—
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克	—	—	—	—	—	—
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克	—	—	—	—	—	—
									—	—	—	—	—	—
合计投入净料数量→			5.75斤	2874克	8.52斤	4262克	11.30斤	5649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)→			83.5%	83.5%	84.5%	84.5%	85.0%	85.0%	—	—	—	—	—	—
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：丝瓜粉丝土鸡汤

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	丝瓜	净丝瓜段	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	龙口粉丝	水发龙口粉丝	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
调料	浓白鸡架底汤	鸡架底汤	0.75斤	375克	1.50斤	750克	3.46斤	1728克	6.72斤	3359克	9.98斤	4989克	13.24斤	6620克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.9克	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.4克	0.03斤	14克	0.04斤	19克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.4克	0.03斤	13克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.4克	0.03斤	13克
合计投入净料数量→			1.25斤	627克	2.51斤	1254克	5.98斤	2989克	11.76斤	5881克	17.54斤	8772克	23.33斤	11664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）→			79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	83.6%	83.6%	85.0%	85.0%	85.5%	85.5%	85.7%	85.7%
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。

