

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 排骨山药汤

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

排骨山药汤

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6页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第7页

版权声明 第8页



排骨山药汤



工艺简介：

- 1) 成品汤中熟排骨占12.5%、熟山药占25%、汤占62.5%，合计100%；
- 2) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热，依次下入去皮滚刀山药块、预制炖排骨、炖排骨的余汤，煮至山药熟透；
- 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)

类别: 汤类菜品 菜名: 排骨山药汤

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: 2022年12月22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				
配料	粗山药	——	拼多多	250725	4.60元 /斤	500 克 /斤	4.60元	将山药去皮	去皮净山药	80.4%	5.72元	2240克	25.63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%; 炖熟后325克,成熟率72%。														
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。														
调料	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↑:	预制熟排背后,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														
调料	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	
调料	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 71.0% , 成品中含熟排骨 1000克 , 熟山药 2000克 , 含汤汁 5000克												投料合计 11273克	108.69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 6.79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)		
		1) 成品汤中熟排骨占12.5%、熟山药占25%、汤占62.5%,合计100%; 2) 汤锅内放入猪骨底汤后上火烧热,依次下入去皮滚刀山药块、预制炖排骨、炖排骨的余汤,煮至山药熟透; 3) 出品前下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉,搅匀即成。							(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%
备注	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。								300圆餐盒	0.220元	240克	3.26元	3.48元	11.60元	8.70元	6.96元
									450圆餐盒	0.229元	360克	4.89元	5.12元	17.07元	12.80元	10.24元
备注									600圆餐盒	0.416元	480克	6.52元	6.94元	23.12元	17.34元	13.87元
									——	——	——	——	——	——	——	
备注									——	——	——	——	——	——	——	
									——	——	——	——	——	——	——	

►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

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: 排骨山药汤

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	投入原料	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		—		—		—	
	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	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	粗山药	去皮净山药	1.34斤	672克	2.02斤	1008克	2.69斤	1344克	—	—	—	—	—	—
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	2.77斤	1386克	4.08斤	2038克	5.38斤	2690克	—	—	—	—	—	—
	预制炖排骨余汤	炖排骨余汤	1.80斤	900克	2.70斤	1350克	3.60斤	1800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→			6.54斤	3268克	9.72斤	4861克	12.91斤	6454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)→			73.4%	73.4%	74.1%	74.1%	74.4%	74.4%	—	—	—	—	—	—
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。

►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**
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**

www.mth51777.com
m.mth51777.com



扫码登录手机网站

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：排骨山药汤

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	粗山药	去皮净山药	0.28斤	140克	0.56斤	280克	1.40斤	700克	2.80斤	1400克	4.20斤	2100克	5.60斤	2800克
调料	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	0.63斤	313克	1.25斤	625克	2.88斤	1440克	5.60斤	2799克	8.32斤	4158克	11.03斤	5516克
	预制炖排骨余汤	炖排骨余汤	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.88斤	938克	3.75斤	1875克	5.63斤	2813克	7.50斤	3750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→			1.41斤	705克	2.82斤	1409克	6.80斤	3400克	13.44斤	6720克	20.08斤	10039克	26.71斤	13357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)→			71.0%	71.0%	71.0%	71.0%	73.5%	73.5%	74.4%	74.4%	74.7%	74.7%	74.9%	74.9%
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。

►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**
 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**

www.mth51777.com
m.mth51777.com



扫码登录手机网站

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。

