

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤
名称 牛肉丸萝卜汤
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	✓



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	

牛肉丸萝卜汤

工艺简介第3页
 成本卡第4页
 不同规格餐盒的装汤数量... ..第5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



牛肉丸萝卜汤



工艺简介：

外卖制作装餐：将汆圆、熟海鲜菇和底汤按不同容量比率放入锅内加热
装盒即成。

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：牛肉丸萝卜汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期： 2022年7月11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	浓白牛骨底汤	需提前预制			250801	1.49元 /斤	500 克 /斤		1.49元	——	牛骨底汤	100%	1.49元	7200克	21.43元					
	注↑：1斤牛骨熬出成品汤3斤；成品含盐0.79%+味精0.27%+鸡精0.27%+白胡椒粉0.09%+食油3.78%；详见/预制酱汤类/《浓白牛骨底汤》成本卡。																			
配料	白萝卜	——	湖北	批发配送	250725	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	2330克	5.19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%。																			
	撒尿牛肉丸	——	山东潍坊	拼多多	220801	28.21元 /袋	2500 克 /袋	22 个/ 斤		5.64元	成品撒尿肉丸	撒尿肉丸	100%	5.64元	1500克	16.93元				
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	10克	0.01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	35克	0.31元				
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	500 克 /袋	10袋/箱批发		19.70元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	19.70元	35克	1.38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	白胡椒粉	100%	52.86元	8.0克	0.85元				
备注	以上原料可制作成品汤≧					8000克	，成品率 72.0%，		成品中含牛肉丸	1500克	，熟萝卜 2000克		，含汤汁	4500克	投料合计 11118克		46.09元			
	成品汤含盐量≤ 1.00%					，含味精≥ 0.44%，		含鸡精≥ 0.44%，	综合谷氨酸钠≥	0.61%，	胡椒粉≥	0.10%	，含食油≥ 3.40%		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）	
						餐盒规格	牛肉圆成本	萝卜汤成本		汤成本小计	（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%		
						300ml圆餐盒	0.51元 2个	190克0.85元		240克1.37元	300圆餐盒	0.220元	240克	1.38元	1.60元	5.34元	4.01元	3.20元		
						450ml圆餐盒	0.77元 3个	285克1.28元		240克2.05元	450圆餐盒	0.229元	360克	2.07元	2.30元	7.68元	5.76元	4.61元		
						600ml圆餐盒	1.03元 4个	380克1.71元		240克2.73元	600圆餐盒	0.416元	480克	2.77元	3.18元	10.60元	7.95元	6.36元		
						外卖制作装餐：将汆圆、熟海鲜菇和底汤按不同容量比					——	——	——	——	——	——	——	——		
						率放入锅内加热装盒即成。					——	——	——	——	——	——	——	——		
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						——	——	——	——	——	——	——	——							

常用计算式及说明：

原料净料率=（摘洗后的）净菜原料质量 ÷（未摘洗的）菜品原料毛料质量 × 100%； 净料（成本）单价=原料毛料（采购）单价 ÷ 净料率；

菜品成本=主料成本+配料成本+调料成本； 外卖菜品成本小计=菜品成本+餐盒成本（餐盒是盛菜专用一次性耗品，可计入成本；而打包袋、一次性筷勺餐巾纸拟可计入“管理费用”中）；

关于燃料：菜品成本中一般不含“燃料”，企业财务应将燃料计入到“管理费用”中； 外卖餐盒装菜容积使用率（容积率）= 实际装菜质量 ÷ 餐盒容积 × 100%；

菜品售价=外卖菜品成本小计÷（1- 内扣毛利率）× 100%； 内扣毛利率：指餐饮企业菜品销售毛利率计算方式（详见专项说明或上网查询）；

内扣毛利率=（菜品售价-外卖菜品成本小计）÷菜品售价× 100%； 外卖菜品成本小计=菜品售价×（1- 内扣毛利率）。

➤ 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) 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) m.mth517777.com



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）



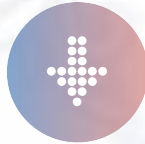
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：牛肉丸萝卜汤 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	浓白牛骨底汤	牛骨底汤	3.99斤	1996克	5.87斤	2935克	7.75斤	3874克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	白萝卜	净白萝卜块	1.40斤	699克	2.10斤	1049克	2.80斤	1398克	——	——	——	——	——	——
	撒尿牛肉丸	撒尿牛肉丸	0.90斤	450克	1.35斤	675克	1.80斤	900克	——	——	——	——	——	——
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	21克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	21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	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			6.34斤	3171克	9.40斤	4698克	12.45斤	6225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）→			75.7%	75.7%	76.6%	76.6%	77.1%	77.1%	——	——	——	——	——	——
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：牛肉丸萝卜汤 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		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	浓白牛骨底汤	牛骨底汤	0.90斤	450克	1.80斤	900克	4.15斤	2074克	8.06斤	4030克	11.97斤	5987克	15.89斤	7943克
配料	白萝卜	净白萝卜块	0.29斤	146克	0.58斤	291克	1.46斤	728克	2.91斤	1456克	4.37斤	2184克	5.83斤	2913克
	撒尿牛肉丸	撒尿牛肉丸	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.94斤	469克	1.88斤	938克	2.81斤	1406克	3.75斤	1875克
调料	500g云鹤食盐	食盐	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
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.4克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	33克	0.09斤	44克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.4克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	33克	0.09斤	44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
合计投入净料数量→			1.39斤	695克	2.78斤	1390克	6.60斤	3298克	12.96斤	6479克	19.32斤	9660克	25.68斤	12841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）→			72.0%	72.0%	72.0%	72.0%	75.8%	75.8%	77.2%	77.2%	77.6%	77.6%	77.9%	77.9%
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。



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。

