菜品标准配方成本卡

类 别 汤类/简汤

名 称 虫草花萝卜丝汤

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	✓

满堂红 MANTANGHONG 菜品配方成本网

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

版权所有
侵权必究

目 录

虫草花萝卜丝汤

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

版权所有
侵权必究

虫草花萝卜丝汤

工艺简介：

1）将虫草花洗净，白萝卜去皮切丝；

2）锅内放清水烧开，下入虫草花，小火煮15分钟成浅黄色；下入萝卜丝煮5分钟，下入鸡汁、食盐、味精、姜葱油；

3）汤盆（桶）内撒上葱花、胡椒粉，倒入烧开的汤即可。

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。

版权所有
侵权必究

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**：虫草花萝卜丝汤　出品：满堂红菜品配方成本网　**制作**：杨巍　**日期**：2024年3月29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	**新鲜虫草花**	——	——	美团优选	241228	1.00元 /袋	100 克 /袋	**5.00元**	泡洗、沥水	**新鲜虫草花**	100%	5.00元	500克	5.00元
配料	**白萝卜**	——	湖北	批发配送	241228	1.00元 /斤	500 克 /斤	1.00元	去蒂去皮、切萝卜丝	**净白萝卜丝**	86%	1.17元	1765克	4.12元
	201119测试↑：白萝卜1个634克，去蒂去皮切萝卜丝543克，净料率85.7%；萝卜丝炒熟（无汤汁）称重430克，成品率67.8%。													
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	10000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	90克	0.14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/谷氨99.9%	**味精**	100%	5.00元	35克	0.35元
	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	仟佳佰味	江苏泰州	拼多多	241227	14.90元 /瓶	1000 克 /瓶　6瓶/箱批发	7.45元	成品调料/含盐20.3%	**浓缩鸡汁**	100%	7.45元	35克	0.52元
	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	86克	1.03元
	注↑：（使用价格较便宜的“花生调和油”）用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。													
	小葱	——	——	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	去根须洗沥切葱花	**小葱葱花**	94%	3.18元	50克	0.32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	11克	1.16元
	以上原料可制作成品菜≧ **10800克** ，成品率 **85.9%**　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**	**12572克** / **12.64元**
	成品菜综合含盐≤ **0.87%** ，含味精≤ **0.32%** ，鸡汁≤ **0.32%** ，胡椒粉≤ **0.10%** ，食油≤ **0.80%** ，固形物≤ **21.44%**												**每500克成品汤成本**	**0.59元**

备注

制作工艺简介　餐盒容积使用率为：80%

1）将虫草花洗净，白萝卜去皮切丝；
2）锅内放清水烧开，下入虫草花，小火煮15分钟成浅黄色；下入萝卜丝煮5分钟，下入鸡汁、食盐、味精、姜葱油；
3）汤盆（桶）内撒上葱花、胡椒粉，倒入烧开的汤即可。

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）		
（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	0.28元	**0.52元**	2.60元	1.73元	1.30元
450圆餐盒	0.249元	360克	0.42元	**0.67元**	3.35元	2.23元	1.68元
600圆餐盒	0.416元	480克	0.56元	**0.98元**	4.89元	3.26元	2.44元
——	——	——	——	——	——	——	——
——	——	——	——	——	——	——	——
——	——	——	——	——	——	——	——

➢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.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 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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，对应的成品菜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	新鲜虫草花	**主料**	0.46元	0.23元	39.6%
2	净白萝卜丝	**配料**	0.38元	0.19元	32.6%
3	水+调味品	**调料**	0.33元	0.16元	27.8%
4	——	**其它**	0.00元	0.00元	0.0%
合计			**1.17元**	**0.59元**	**100%**

主要原料的成本占比较高。

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

扫码登录手机网站

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： **新鲜虫草花**
主要原料毛料名称： **新鲜虫草花**
主料转制成品工艺： **虫草花+萝卜丝+调料→煮汤**
每千克投料合计经加工后可得到成品： **859克**
成品率： **85.9%**

当前“新鲜虫草花”进货价： **5.00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	新鲜虫草花进货价	虫草花萝卜丝汤成本	主料进货单价系数
涨降幅度 **0.50元**	(元/斤)	(元/斤)	0
1）进货价下降至→	3.50元	0.52元	70%
2）进货价下降至→	4.00元	0.54元	80%
3）进货价下降至→	4.50元	0.56元	90%
4）目前进货价→	**5.00元**	**0.59元**	**100%**
5）进货价上涨至→	5.50元	0.61元	110%
6）进货价上涨至→	6.00元	0.63元	120%
7）进货价上涨至→	6.50元	0.65元	130%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

版权所有
侵权必究

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

版权所有
侵权必究

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：虫草花萝卜丝汤　　外卖餐盒装菜容积使用率：80%　　出品：满堂红菜品配方成本网　　食材进货询价更新：2024年4月2日

原料名称			300ml圆餐盒 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10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	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	新鲜虫草花	新鲜虫草花	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	白萝卜	净白萝卜丝	0.78斤	392克	1.18斤	588克	1.57斤	784克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	4.11斤	2053克	6.04斤	3019克	7.97斤	3986克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	——	——	——	——	——	——
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克	——	——	——	——	——	——
	小葱	小葱葱花	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.04斤	22克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.7克	0.01斤	4.9克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.25斤	2625克	7.75斤	3877克	10.26斤	5129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）→			91.4%	91.4%	92.9%	92.9%	93.6%	93.6%	——	——	——	——	——	——
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盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10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 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 m.mth517777.com
扫码登录手机网站

版权所有
侵权必究

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：虫草花萝卜丝汤　　外卖餐盒装菜容积使用率：80%　　出品：满堂红菜品配方成本网　　食材进货询价更新：2024年4月2日

原料名称			制作1斤成品汤需要食材		制作2斤成品汤需要食材		制作5斤成品汤需要食材		制作10斤成品汤需要食材		制作15斤成品汤需要食材		制作20斤成品汤需要食材	
类别	采购食材原料名称	投入原料净料名称	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	新鲜虫草花	新鲜虫草花	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	231克	0.69斤	347克	0.93斤	463克
配料	白萝卜	净白萝卜丝	0.16斤	82克	0.33斤	163克	0.82斤	409克	1.63斤	817克	2.45斤	1226克	3.27斤	1634克
调料	清水	清水	0.93斤	463克	1.85斤	926克	4.27斤	2134克	8.29斤	4147克	12.32斤	6159克	16.34斤	8172克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.13斤	63克	0.17斤	83克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.2克	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.2克	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	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
	小葱	小葱葱花	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.6克	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.07斤	35克	0.09斤	46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	3克	0.01斤	5克	0.02斤	8克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			1.16斤	582克	2.33斤	1164克	5.46斤	2729克	10.67斤	5337克	15.89斤	7946克	21.11斤	10554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）→			85.9%	85.9%	85.9%	85.9%	91.6%	91.6%	93.7%	93.7%	94.4%	94.4%	94.8%	94.8%

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 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 m.mth517777.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。