# 莱品标准配方成本卡

# 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	<b>✓</b>
2	团膳/食堂	<b>✓</b>
3	堂食小碗菜	<b>✓</b>
4	线上外卖菜	<b>\</b>
5	零餐/快餐	1
6	摆摊现做现卖	×

7	早餐	×
8	夜宵大排档	<b>✓</b>
9	中央厨房 (批量配方)	1
10	厨务管理用资料	<b>/</b>
11	菜品研发用资料	1
12	居家美食爱好者	1



### 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

# 目录

## 丝瓜粉丝土鸡汤

工艺简介 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	···第4页 ···第5页
<b>批量生产用配方:</b> 不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方··· 适用中央厨房批量生产的不同投料配方···	
版权声明	•••第9页



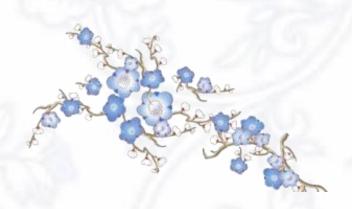
# 丝瓜粉丝土鸡汤



#### 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)

敬请关注最新版成本卡。

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 日期: 2020年11月2日 食材进货询价更新: 2025年1月1日

*	原料采购数据									原料為	投入净料数据					
类别	原料名称	品牌	产地	采购 渠道	核价日期	原料单价	原料	原料规格与说明		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
	<b>丝瓜</b> — 拼多多 241228 4.50元 /斤 500 克 /斤							4.50元	去皮去蒂		净丝瓜段	64.5%	6.98元	200克	2.79元	
主料	± 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 龙口粉丝   双塔   烟台   拼多多								4小时沥水				200克	0.72元		
7-1	200911测试↑:	龙口粉组 	丝水泡剂	张发率3	41.8%;	201031测试	1↑: 龙口粉	丝水泡涨发率305.	0%;综合平	均涨发率32 	23%。					
	浓白鸡架底汤		提前预			1.99元 /斤	<del> </del>	/斤 生料进货 2.30元		详见/预制酱		鸡架底汤	100%	1.99元	600克	2.39元
调	注 ↑: 成品含盐量0.84%+味精0.4 <b>5</b> 00g长舟加碘盐   长舟   湖北   白				3%+日胡椒粉 0.75元 /袋		3.75%;		《日鸡架底》 成品调料/含		食盐	100%	0.75元	1.5克	0.002元	
料	2kg莲花味精					20.00元 /袋		/	5.00元			味精	100%	5.00元	1.0克	0.01元
	900g厨师乐鸡精	財帅朱	武汉	批友市场	241227	19.90元 /袋	900 克	/袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%	0/ 含 盆 38%	鸡精	100%	11.06元	1.0克	0.02元
	以上原料可制作成品菜≧ 800克 ,成品率 79.7% , 计算式:成品率 =									量÷主、配、		2料合计×1		投料合计		5.93元
	成品汤含盐量≤	0.86%	,宫		<u>0.45%</u> 訓作工さ	,含鸡精≤ <b>* 答                                   </b>		综合谷氨酸钠≤ 使用率为: <b>80%</b>	0.63% ,	胡椒粉≤	0.08% 实际装汤	, 含食油≤ <b>汤品成本</b>			成品汤成本 的汤品售价	3.71元
		3	2 33 7	-		公周分 水浸泡粉丝		<u> </u>	<b>食                                    </b>	<b>餐盒成本</b> (元/套)	(克/盒)		成本小计 餐盒+汤品			毛利率60%
备					内放鸡	架底汤,丁	、入丝瓜、	粉丝后烧开;	300圆餐盒		240克	1.78元	2.02元	10.10元		5.05元
注	3)下入盐、味精、注:鸡架底汤内含剂粉,因此本配方同类						450圆餐盒	/ _	360克	2.67元	2.92元	14.59元		7.30元		
									600圆餐盒	<u>0.416万</u> ——	480克 ——	3.56元 ——	3.98元 ——	19.88元	13.25元 ——	9.94元
	IX		7							——			——			
	注:				参考各网	1络平台介绍的	]同类菜品"	视频"制作法。	——	——		——			——	——



#### 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。
  - 一也就是: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	主要原料	类别	成品流	占比	
۴	名 称	大かり	元/千克	元/斤	%
1	净丝瓜段	主料1	3.49元	1.74元	47.0%
2	水发龙口粉丝	主料2	0.89元	0.45元	12.1%
3	底汤+盐味精胡椒等	调料	3.03元	1.52元	40.9%
4		其它			
	合计		7.42元	3.71元	100%

底汤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

#### 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: 鸡架底汤

主要原料毛料名称: 山东冻鸡架

主料转制成品工艺: 鸡汤+丝瓜粉丝+底汤调料→煮汤

每千克投料合计经加工后可得到成品: 797克

成品率: 79.7%

当前"山东冻鸡架"进货价: 2.30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	冻鸡架	浓白鸡架	丝瓜粉丝								
大生	进货价	底汤成本	鸡汤成本								
涨降幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)								
1) 进货价下降至→	1.70元	1.65元	3.45元								
2) 进货价下降至→	1.90元	1.76元	3.54元								
3) 进货价下降至→	2.10元	1.88元	3.62元								
4) 目前进货价→	2.30元	1.99元	3.71元								
5) 进货价上涨至→	2.50元	2.11元	3.79元								
6) 进货价上涨至→	2.70元	2.22元	3.88元								
7) 进货价上涨至→	2.90元	2.34元	3.97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)







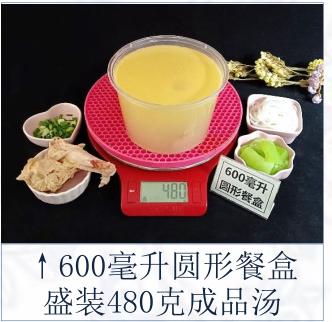
450毫升餐盒×装汤80%=360(克)







600毫升餐盒×装汤80%=480 (克)









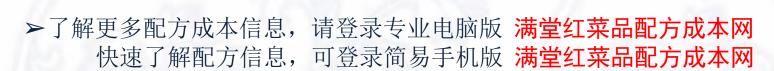
菜品标准配方成本卡

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

	プマルゴ・ 1247 マンドドドド	214 14 1 17 17 174		7/3/2/ <u>— 7/3/2</u>						1 / 4				
	原料名称			圆餐盒	450m1圆餐盒		600m1圆餐盒		500m1长方餐盒		650m1长方餐盒		750m1长方餐盒	
类	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	_					
别	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
+	丝瓜	净丝瓜段	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克						
主   料	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		———	——	———		
177														
	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						
调	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		——		——		
料	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		——		——		
177	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	<b>↓数量→</b>	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	品率 (成品数量:	-净料数量)→	83.5%	83.5%	84.5%	84.5%	85.0%	85.0%		——				
出	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	——				——	
品	300m1圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10.0盒										
数	450m1圆餐盒	成品菜360克		——	可出品→	10.0盒								
量	600m1 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。







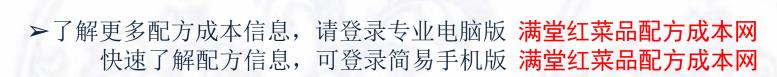
#### 菜品标准配方成本卡

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	<b></b>	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	采购食材	投入原料	成品汤氰	需要食材	成品汤氰	<b>导要食材</b>	成品汤需	<b>导要食材</b>	成品汤需	<b>小馬要食材</b>	成品汤需	需要食材	成品汤需	言要食材
别	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	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
料料	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
14														
	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
调	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
料料	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
11-1	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:		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	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
品	300m1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
数	450m1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
量	600m1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。



