

# 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 | ✓ | 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    | ✓ |



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版：[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

简易手机版：[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

## 丝瓜粉丝土鸡汤

|                   |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|-------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 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 |

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）

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

| 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<br>换算单价 | 原料净料<br>初加工方法 | 净料<br>名称 | 净料率    | 每500克<br>净料单价    | 投料<br>质量 | 投料<br>金额 |                 |        |        |
| 主料 | 丝瓜                                                                                       | ——                                                                                                                                     | ——   | 拼多多  | 241228 | 4.50元 /斤  | 500 克 /斤            | 4.50元         | 去皮去蒂去籽切段      | 净丝瓜段     | 64.5%  | 6.98元            | 200克     | 2.79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  | 241228 | 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    |                 |        |        |
|    | 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%。                         |                                                                                                                                        |      |      |        |           |                     |               |               |          |        |                  |          |          |                 |        |        |
|    |                                                                                          |                                                                                                                                        |      |      |        |           |                     |               |               |          |        |                  |          |          |                 |        |        |
| 调料 | 浓白鸡架底汤                                                                                   | 需提前预制                                                                                                                                  |      |      | 250101 | 1.99元 /斤  | 500 克 /斤 生料进货 2.30元 | 1.99元         | 详见/预制酱汤类/成本卡  | 鸡架底汤     | 100%   | 1.99元            | 600克     | 2.39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  | 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            | 1.5克     | 0.002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          | 味精       | 100%   | 5.00元            | 1.0克     | 0.01元    |                 |        |        |
|    | 900g厨师乐鸡精                                                                                | 厨师乐                                                                                                                                    | 武汉   | 批发市场 | 241227 | 19.90元 /袋 | 900 克 /袋 10袋/箱批发    | 11.06元        | 含味精40%/含盐38%  | 鸡精       | 100%   | 11.06元           | 1.0克     | 0.02元    |                 |        |        |
| 备注 | 以上原料可制作成品菜≥ 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 5.93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 3.71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；<br>2）锅内放鸡架底汤，下入丝瓜、粉丝后烧开；<br>3）下入盐、味精、鸡精、搅匀即成。<br>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。<br><br>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 |      |      |        |           |                     |               |               | （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             | 1.78元    | 2.02元    | 10.10元          | 6.73元  | 5.05元  |
|    |                                                                                          |                                                                                                                                        |      |      |        |           |                     |               |               | 450圆餐盒   | 0.249元 | 360克             | 2.67元    | 2.92元    | 14.59元          | 9.73元  | 7.30元  |
|    |                                                                                          |                                                                                                                                        |      |      |        |           |                     |               |               | 600圆餐盒   | 0.416元 | 480克             | 3.56元    | 3.98元    | 19.88元          | 13.25元 | 9.94元  |
|    |                                                                                          |                                                                                                                                        |      |      |        |           |                     |               |               | ——       | ——     | ——               | ——       | ——       | ——              | ——     | ——     |
| —— | ——                                                                                       | ——                                                                                                                                     | ——   | ——   | ——     | ——        | ——                  |               |               |          |        |                  |          |          |                 |        |        |



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 | 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%  |

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

底汤原料的成本占比  
较高。

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<br>进货价 | 浓白鸡架<br>底汤成本 | 丝瓜粉丝<br>鸡汤成本 |
|------------|------------|--------------|--------------|
| 涨跌幅度 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）



↑ 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<br>原料名称 | 投入原料<br>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     | 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              | 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。

