

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 萝卜牛腩汤

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

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

萝卜牛腩汤

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
------	--------	-----



萝卜牛腩汤



工艺简介:

- 1) 成品汤中熟牛腩占12.5%、熟萝卜占37.5%、汤占50%，合计100%；
 - 2) 汤锅内放入牛骨底汤后上火烧热，依次下入白萝卜块、预制炖牛腩、炖牛腩的余汤，炖煮至白萝卜熟透；
 - 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）

敬请关注最新版成本卡。

类别：汤类菜品 菜名：萝卜牛腩汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2020年11月1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	预制炖牛腩	需提前预制			250101	45.47元 /斤	500 克 /斤 预制熟牛腩→	45.47元	——	预制炖牛腩	100%	45.47元	1000克	90.93元	
	注↑：解冻牛腩漂洗、沥水切小块，焯水沥水备用；加入清水+姜片+小葱+料酒+干尖椒+白胡椒粒清炖；成品率54.6%；详见/预制原料类/《预制炖牛腩》成本卡														
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、切萝卜块	净白萝卜块	89.8%	1.11元	3493克	7.78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%。														
调料	浓白牛骨底汤	需提前预制			250101	1.61元 /斤	500 克 /斤	1.61元	——	牛骨底汤	100%	1.61元	5300克	17.06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。														
	预制炖牛腩汤	需提前预制			250101	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	——	预制炖牛腩汤	100%	0.00元	1500克	0.00元	
	注↑：预制熟牛腩后约有1.5倍（熟熟质量）的原汤，成本已计入牛腩内，这里不计成本；成品不含盐；详见/预制原料类/《预制清炖牛腩》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	10克	0.02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	12克	0.12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	12克	0.27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	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菜≥				8000克		，成品率 70.6% ， 成品中含熟牛腩 1000克 ， 熟萝卜 3000克 ， 含汤汁 4000克		投料合计 11330克		116.49元				
	成品汤含盐量≤				0.70% ， 含味精≥ 0.33% ， 含鸡精≥ 0.33% ， 综合谷氨酸钠≥		0.46% ， 胡椒粉≥ 0.10% ， 含食油≥ 2.50%		每500克成品汤成本		7.28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）成品汤中熟牛腩占12.5%、熟萝卜占37.5%、汤占50%，合计100%； 2）汤锅内放入牛骨底汤后上火烧热，依次下入白萝卜块、预制炖牛腩、炖牛腩的余汤，炖煮至白萝卜熟透； 3）出品前下入盐味精鸡精、白胡椒粉搅匀即成。 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	3.49元	3.73元	18.67元	12.45元	9.34元
								450圆餐盒	0.249元	360克	5.24元	5.49元	27.46元	18.30元	13.73元
								600圆餐盒	0.416元	480克	6.99元	7.41元	37.03元	24.68元	18.51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	预制炖牛腩	主料	11.37元	5.68元	78.1%
2	净白萝卜块	配料	0.97元	0.49元	6.7%
3	底汤+盐味精胡椒等	调料	2.22元	1.11元	15.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			14.56元	7.28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

主要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： 预制炖牛腩
主要原料毛料名称： 进口牛腩
主料转制成品工艺： 熟牛腩+白萝卜+底汤+调料→炖汤
每千克投料合计经加工后可得到成品： 706克
成品率： 70.6%

当前“进口牛腩/不注水”进货价： 24.20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	进口牛腩 进货价	预制炖熟 牛腩成本	萝卜牛腩 汤成本
涨跌幅度 2.00元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	18.20元	41.80元	6.82元
2) 目前进货价→	20.20元	45.47元	7.28元
3) 进货价下降至→	22.20元	49.13元	7.74元
4) 进货价下降至→	24.20元	52.79元	8.20元
5) 进货价上涨至→	26.20元	56.46元	8.65元
6) 进货价上涨至→	28.20元	60.12元	9.11元
7) 进货价上涨至→	30.20元	63.78元	9.57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与图例

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）



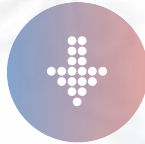
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：萝卜牛腩汤 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	预制炖牛腩	预制炖牛腩	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	白萝卜	净白萝卜块	2.10斤	1048克	3.14斤	1572克	4.19斤	2096克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	浓白牛骨底汤	牛骨底汤	2.94斤	1469克	4.32斤	2160克	5.70斤	2852克	——	——	——	——	——	——
	预制炖牛腩汤	预制炖牛腩汤	0.67斤	338克	0.93斤	466克	1.19斤	595克	——	——	——	——	——	——
	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	0.01斤	3.6克	0.01斤	5.4克	0.01斤	7.2克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	3.6克	0.01斤	5.4克	0.01斤	7.2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→			6.33斤	3166克	9.33斤	4665克	12.33斤	6165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）→			75.8%	75.8%	77.2%	77.2%	77.9%	77.9%	——	——	——	——	——	——
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：萝卜牛腩汤 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	预制炖牛腩	预制炖牛腩	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	白萝卜	净白萝卜块	0.44斤	218克	0.87斤	437克	2.18斤	1092克	4.37斤	2183克	6.55斤	3275克	8.73斤	4366克
调料	浓白牛骨底汤	牛骨底汤	0.66斤	331克	1.33斤	663克	3.05斤	1527克	5.93斤	2967克	8.81斤	4407克	11.69斤	5847克
	预制炖牛腩汤	预制炖牛腩汤	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
	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	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.02斤	11克	0.03斤	15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→			1.42斤	708克	2.83斤	1416克	6.82斤	3411克	13.47斤	6736克	20.12斤	10060克	26.77斤	13385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）→			70.6%	70.6%	70.6%	70.6%	73.3%	73.3%	74.2%	74.2%	74.6%	74.6%	74.7%	74.7%
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。

