

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 汤类/炖汤

**名称** 萝卜牛骨汤

**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)

# 目 录

## 萝卜牛骨汤

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



# 萝卜牛骨汤



## 工艺简介:

- 1) 将牛骨头加入清水浸泡出血水，每隔1小时换水一次，泡3小时（换3次水）后沥水备用；
- 2) 锅内放食用油，下入姜片煸炒，下入牛骨头煸炒，淋入高度白酒后煸炒至骨头脱水；
- 3) 加入清水/开水大火烧开、小火炖1.5小时；下入萝卜，小火炖20分钟；下入调料关火焖泡10分钟即可。

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。



**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: 萝卜牛骨汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年11月4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	进口牛凤凰翅	—	巴西	白沙洲	241219	10.60元/斤	500克/斤 软骨带肉凤凰翅	10.60元	解冻漂洗沥水剁小块	牛凤凰翅骨	100%	10.60元	435克	9.22元	
	230104测试: 美团优选11元购旗宴黄牛软肋排1袋532克, 解冻去包装沥水521克, 浸泡血水沥水543克, 炒断生炖90分钟捞出沥汤汁390克, 成熟率75%														
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	615克	1.37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	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99/壶	5000毫升/壶 约926克/升	5.29元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	30克	0.32元	
	老生姜	散装	—	批发市场	241227	6.00元/斤	500克/斤	6.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	30克	0.39元	
	210618测试: 带皮姜片31.96克, 配红烧肉煸炒、烧熟后捞出姜片后称重19.23克, 成熟率60.2%														
	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	241227	33.59元/桶	4450克/桶 约890克/升	4.24元	68°高粱酒	高度高粱酒	100%	4.24元	20克	0.17元	
	清水①	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	熬汤用清水	100%	0.00元	4000克	0.00元	
	900g牛肉粉调味料	大喜大	北京	拼多多	241227	29.80元/袋	900克/袋 10袋起售包邮价	16.56元	16.6克/kg成品汤/盐17.2%	牛肉汤料	100%	16.56元	25克	0.83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	17克	0.03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	11克	0.11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	11克	0.24元		
227g玫味白胡椒粉	玫味	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	4.5克	0.48元		
以上原料可制作成品菜≧ 2800克, 成品率 53.9%, 成品中含熟牛骨 325克, 熟白萝卜 475克, 含汤汁 2000克												投料合计	5199克	13.15元	
成品汤含盐量≤ 0.89%, 含味精≤ 0.39%, 含鸡精≤ 0.39%, 综合谷氨酸钠≤ 0.39%, 胡椒粉≤ 0.16%, 含食油≤ 1.07%												每500克成品汤成本		2.35元	
备注	 <p><b>制作工艺简介</b> 餐盒容积使用率为: 80%</p> <p>1) 将牛骨头加入清水浸泡出血水, 每隔1小时换水一次, 泡3小时(换3次水)后沥水备用;</p> <p>2) 锅内放食用油, 下入姜片煸炒, 下入牛骨头煸炒, 淋入高度白酒后煸炒至骨头脱水;</p> <p>3) 加入清水/开水大火烧开、小火炖1.5小时; 下入萝卜, 小火炖20分钟; 下入调料关火焖泡10分钟即可。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>							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	1.13元	1.37元	6.83元	4.56元	3.42元							
	450圆餐盒	0.249元	360克	1.69元	1.94元	9.70元	6.47元	4.85元							
	600圆餐盒	0.416元	480克	2.25元	2.67元	13.35元	8.90元	6.67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	牛凤翅骨	主料	3.29元	1.65元	70.1%
2	净白萝卜块	配料	0.49元	0.24元	10.4%
3	汤料+盐+味精等	调料	0.91元	0.46元	19.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			4.70元	2.35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：**牛凤翅骨**  
 主要原料毛料名称：**进口牛凤凰翅**  
 主料转制成品工艺：**牛肋排+白萝卜+调料→炖汤**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**539克**  
 成品率：**53.9%**

当前“冷冻黄牛肋排”进货价：**10.60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	黄牛肋排 进货价	萝卜牛骨汤 食材成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>0.50元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	9.10元	2.11元	86%
2) 进货价下降至→	9.60元	2.19元	91%
3) 进货价下降至→	10.10元	2.27元	95%
4) 目前进货价→	<b>10.60元</b>	<b>2.35元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	11.10元	2.43元	105%
6) 进货价上涨至→	11.60元	2.50元	109%
7) 进货价上涨至→	12.10元	2.58元	114%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站

## 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）



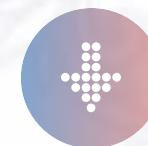
↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品汤



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：萝卜牛骨汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2022年11月4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	牛凤凰翅	牛凤翅骨	0.75斤	373克	1.12斤	559克	1.49斤	746克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	白萝卜	净白萝卜块	1.05斤	527克	1.58斤	791克	2.11斤	1054克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	51克	——	——	——	——	——	——
	老生姜	带皮姜片	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	51克	——	——	——	——	——	——
	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克	——	——	——	——	——	——
	清水①	熬汤用清水	6.34斤	3168克	9.32斤	4658克	12.30斤	6149克	——	——	——	——	——	——
	900g牛肉粉调味料	牛肉汤料	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.4克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	9.4克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.01斤	3.9克	0.01斤	5.8克	0.02斤	7.7克	——	——	——	——	——	——	
合计投入净料数量→			8.39斤	4195克	12.40斤	6199克	16.41斤	8204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）→			57.2%	57.2%	58.1%	58.1%	58.5%	58.5%	——	——	——	——	——	——
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](http://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)

[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



扫码登录手机网站

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：萝卜牛骨汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2022年11月4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	牛凤凰翅	牛凤翅骨	0.16斤	78克	0.31斤	155克	0.78斤	388克	1.55斤	777克	2.33斤	1165克	3.11斤	1554克
配料	白萝卜	净白萝卜块	0.22斤	110克	0.44斤	220克	1.10斤	549克	2.20斤	1098克	3.29斤	1647克	4.39斤	2196克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.01斤	5.4克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.16斤	80克	0.21斤	107克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	5.4克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.16斤	80克	0.21斤	107克
	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	3.6克	0.01斤	7.1克	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	71克
	清水①	熬汤用清水	1.43斤	714克	2.86斤	1429克	6.58斤	3292克	12.80斤	6398克	19.01斤	9503克	25.22斤	12609克
	900g牛肉粉调味料	牛肉汤料	0.01斤	4.5克	0.02斤	8.9克	0.04斤	22克	0.09斤	45克	0.13斤	67克	0.18斤	89克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	46克	0.12斤	61克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	29克	0.08斤	39克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	29克	0.08斤	39克
227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	
合计投入净料数量→			1.86斤	928克	3.71斤	1857克	8.72斤	4362克	17.08斤	8538克	25.43斤	12713克	33.78斤	16889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）→			53.9%	53.9%	53.9%	53.9%	57.3%	57.3%	58.6%	58.6%	59.0%	59.0%	59.2%	59.2%
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→ 2.08333		可出品→ 4.16667		可出品→ 10.4167		可出品→ 20.8333		可出品→ 31.25		可出品→ 41.6667	
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→ 1.38889		可出品→ 2.77778		可出品→ 6.94444		可出品→ 13.8889		可出品→ 20.8333		可出品→ 27.7778	
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→ 1.04167		可出品→ 2.08333		可出品→ 5.20833		可出品→ 10.4167		可出品→ 15.625		可出品→ 20.8333	

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所添加的“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](http://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)

[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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。

