

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 浓白万能高汤

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

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



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

目 录

浓白万能高汤

工艺简介	… … … … …	… … …	… 第4页
《成本卡》	… …	… …	… 第5页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	… 第6页	
版权声明	… …	… … 第7页	



浓白万能高汤



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	解冻鸡架	93克	5.17%
2	鲜猪筒子骨	46克	2.57%
3	焯水净猪皮丝	29克	1.58%
4	焯水用高度酒	3.6克	0.20%
5	小葱结	14克	0.79%
6	带皮姜片	7.1克	0.40%
7	清水	1607克	89.1%
8	熬汤用高度酒	3.6克	0.20%
合计投料		1804克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		55.4%	——

以上原材料可制作
成品万能高汤1千克

浓白万能高汤

1) 将解冻鸡架和新鲜猪筒子骨放入清水浸泡，中途换水2次、泡洗血水2-3小时，直至水质清澈，捞出鸡架和筒子骨；新鲜猪皮烧去表面猪毛，洗净备用（注：冰冻熬汤食材和新鲜猪皮需要焯水，新鲜猪骨可以不焯水）；

2) 锅内烧水下入鸡架、猪皮焯水，下入高度白酒，断生后捞出鸡架放入清水漂洗；猪皮用刀片去肥膘肉改刀切条备用；

3) 汤桶中倒入清水，加入焯过水的鸡架、筒子骨、猪皮1斤，老姜片、小葱节、高度白酒；

4) 大火烧至微开、打去血沫，大火熬制20分钟后，转中小火熬制1小时；再将煮好的猪皮捞出来放入搅拌机、加入猪皮一半的清水，搅打成浓稠白乳状、倒入高汤里，用长杆搅拌器将汤桶内的鸡骨架打散、烧开，过滤汤渣留汤即成。

注↑：每千克食材原料经以上熬煮后可得到成品浓汤约550克；每千克解冻鸡架+鲜筒子骨、猪皮等荤料约可熬制浓汤5280克。

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)

类别: 预制酱汤 菜名: 浓白万能高汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2023年11月8日

食材进货询价更新: 2025年8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
1	冻鸡架	华宝	冻品批发	白沙洲	250724	2.15元/斤	7千克/件 平均250克/个	2.15元	摘去肾肺, 漂洗沥水	解冻鸡架	87.0%	2.47元	1305克	6.45元
210430测试: 山东临沂冻鸡架10斤35.72元20个-化冰沥水后称重4736克, 净料率94.7%; 泡洗三遍摘除背部剁小块泡洗沥水4351克, 净料率87.0%; 煮水8分钟断生漂洗沥水2952克成品率59.0%														
2	鲜猪筒子骨/熬汤	——	——	鲜肉批发	250724	8.00元/斤	500克/斤 0.7斤/个	8.00元	剁/锯成小块, 漂洗沥水	鲜猪筒子骨	100%	8.00元	650克	10.40元
两次测试鲜猪筒子骨/大骨、棒骨成熟率: 201016鲜筒子骨644克, 漂洗沥水后用猪油煸炒, 入高压锅(加清水)煮上汽后压制15分钟, 晾凉开盖捞出熟骨头、净熟重498克, 成熟率77.3%; 210511鲜筒子骨809克, 按以上工艺制作得到净熟重筒子骨679克, 成熟率83.9%; 两次平均成熟率80.6%。														
3	鲜猪皮	——	——	鲜肉批发	250724	2.50元/斤	500克/斤	2.50元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	81%	3.10元	400克	2.48元
4	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元/桶	4450克/桶 约890克/升	4.38元	68° 高粱酒	焯水用高度酒	100%	4.38元	50克	0.44元
5	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元/斤	500克/斤	5.00元	去根须后卷成小葱结	小葱结	97%	5.18元	200克	2.07元
210408测试↑: 小葱144克, 去根须后称重124克, 净料率①86.1%; 洗净沥水1小时后139克, 净料率②96.5%。														
6	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500克/斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	100克	1.29元
7	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	22500克	0.00元
8	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元/桶	4450克/桶 约890克/升	4.38元	68° 高粱酒	熬汤用高度酒	100%	4.38元	50克	0.44元
以上原料可制作成品料≥ 14000克, 成品率 55.4% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												投料合计 25255克	23.57元	
												每500克成品料成本 0.84元		
备注			制作工艺简介											
	1) 将解冻鸡架和新鲜猪筒子骨放入清水浸泡, 中途换水2次、泡洗血水2-3小时, 直至水质清澈, 捞出鸡架和筒子骨; 新鲜猪皮烧去表面猪毛, 洗净备用(注: 冰冻熬汤食材和新鲜猪皮需要焯水, 新鲜猪骨可以不焯水); 2) 锅内烧水下入鸡架、猪皮焯水, 下入高度白酒, 断生后捞出鸡架放入清水漂洗; 猪皮用刀片去肥膘肉改刀切条备用; 3) 汤桶中倒入清水, 加入焯过水的鸡架、筒子骨、猪皮1斤, 老姜片、小葱节、高度白酒; 4) 大火烧至微开、打去血沫, 大火熬制20分钟后, 转中小火熬制1小时; 再将煮好的猪皮捞出来放入搅拌机、加入猪皮一半的清水, 搅打成浓稠白乳状、倒入高汤里, 用长杆搅拌器将汤桶内的鸡骨架打散、烧开, 过滤汤渣留汤即成。 注↑: 每千克食材原料经以上熬煮后可得到成品浓汤约550克; 每千克解冻鸡架+鲜筒子骨、猪皮等荤料约可熬制浓汤5280克。													



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；
- 考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
- 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。

菜品原料分类与成本占比分析↓					
序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	鲜猪筒子骨	主料	0.74元	0.37元	44.1%
2	解冻鸡架	配料	0.46元	0.23元	27.4%
3	姜葱酒等调料	调料	0.48元	0.24元	28.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			1.68元	0.84元	100%

原料进货价更新：2025年8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：鲜猪筒子骨
主要原料毛料名称：鲜猪筒子骨/熬汤
主料转制成品工艺：鸡架+筒骨+其它调料→熬汤
每千克投料合计经加工后可得到成品：554克
成品率：55.4%

当前“新鲜猪筒骨”进货价：**8.00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 涨降幅度 0.50元	鲜猪筒骨 进货价	浓白万能 高汤成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	6.50元	0.77元	81%
2) 进货价下降至→	7.00元	0.80元	88%
3) 进货价下降至→	7.50元	0.82元	94%
4) 目前进货价→	8.00元	0.84元	100%
5) 进货价上涨至→	8.50元	0.87元	106%
6) 进货价上涨至→	9.00元	0.89元	113%
7) 进货价上涨至→	9.50元	0.91元	119%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制酱汤

菜名：浓白万能高汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1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 原料名称	投入原料 净料名称	成品料需要食材		成品料需要食材									
			投料数量	换算	投料数量	换算								
1	冻鸡架	解冻鸡架	0.09斤	47克	0.19斤	93克	0.47斤	233克	0.93斤	466克	1.40斤	699克	1.86斤	932克
2	鲜猪筒子骨/熬汤	鲜猪筒子骨	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	232克	0.70斤	348克	0.93斤	464克
3	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	286克
4	5L-68° 高粱酒	焯水用高度酒	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
5	小葱	小葱结	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
6	老生姜	带皮姜片	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
7	清水	清水	1.61斤	804克	3.21斤	1607克	8.04斤	4018克	16.07斤	8036克	24.11斤	12054克	32.14斤	16071克
8	5L-68° 高粱酒	熬汤用高度酒	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
合计投入净料数量→			1.80斤	902克	3.61斤	1804克	9.02斤	4510克	18.04斤	9020克	27.06斤	13529克	36.08斤	18039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÷投料数量）→			55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%	55.4%

1) 将解冻鸡架和新鲜猪筒子骨放入清水浸泡，中途换水2次、泡洗血水2-3小时，直至水质清澈，捞出鸡架和筒子骨；新鲜猪皮烧去表面猪毛，洗净备用（注：冰冻熬汤食材和新鲜猪皮需要焯水，新鲜猪骨可以不焯水）；
 2) 锅内烧水下入鸡架、猪皮焯水，下入高度白酒，断生后捞出鸡架放入清水漂洗；猪皮用刀片去肥膘肉改刀切条备用；
 3) 汤桶中倒入清水，加入焯过水的鸡架、筒子骨、猪皮1斤，老姜片、小葱节、高度白酒；
 4) 大火烧至微开、打去血沫，大火熬制20分钟后，转中小火熬制1小时；再将煮好的猪皮捞出来放入搅拌机、加入猪皮一半的清水，搅打成浓稠白乳状、倒入高汤里，用长杆搅拌器将汤桶内的鸡骨架打散、烧开，过滤汤渣留汤即成。
 注↑：每千克食材原料经以上熬煮后可得到成品浓汤约550克；每千克解冻鸡架+鲜筒子骨、猪皮等荤料约可熬制浓汤5280克。



登录满堂红商城



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。

