

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	✓	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	✓



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）

敬请关注最新版成本卡。

类别： 预制酱汁 菜名： 浓白万能高汤 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 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%；泡洗三遍摘除肾部剥小块泡洗沥水4351克，净料率87.0%；焯水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		
备注	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	
			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	鲜猪筒骨 进货价	浓白万能 高汤成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(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



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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		成品料需要食材		成品料需要食材		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	投料数量	换算	投料数量	换算	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。



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。

