

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 宽粉土鸡汤

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

宽粉土鸡汤

## 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



# 宽粉土鸡汤



## 工艺简介：

1) 鸡肉剁块，清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸡块和高度酒焯水断生，漂洗后沥水备用；提前将干鸡汤宽粉（绿豆粉）用 $\geq 70^{\circ}$ 的温水泡发、备用；

2) 铁锅内放姜葱油烧热，下入鸡肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约30分钟（视土鸡老嫩调整时间）；下入泡发好的宽粉炖煮5-10分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成；

3) 成品汤中熟鸡肉占12.5%、熟宽粉占18.75%、汤占68.75%。

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)

类别: 汤类菜品 菜名: 宽粉土鸡汤

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: 2025年1月31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
主料	解冻净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	250724	9.10元 /斤	500 克 /斤 3-3.5斤/只	9.10元	去指甲鸡屁股等杂物	净杂土全鸡	93.3%	9.75元	1250克	24.38元
	200825测试: 洗净小三黄鸡(带头爪)579克, 泡煮浸熟沥汤汁后458克, 成熟率79.1%													
配料	500g鸡汤宽粉条	御珍元	湖北	美团	241228	5.20元 /袋	500 克 /袋 玉米淀粉+水	5.20元	水发4小时捞出沥水	水发绿豆宽粉	353%	1.47元	1500克	4.42元
	200829测试↑: 鸡汤宽粉100克, 放入冷水锅内大火烧开后关火, 浸泡4小时后捞出沥水1小时, 称重353克, 涨发率353%。													
调料	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	高度高粱酒	100%	4.38元	100克	0.88元
	自制姜葱花生油	需提前预制		250801	5.85元 /斤	500 克 /斤	5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	100克	1.17元	
	注↑: 用作清炒、清汤用油; 详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。													
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开	100%	0.00元	7500克	0.00元
	自制1:10姜汁	需提前预制		250801	0.59元 /斤	500 克 /斤	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	500克	0.59元	
	注↑: 详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。													
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 60袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	60克	0.08元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000 克 /袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	30克	0.26元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	30克	0.66元
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元 /袋	227 克 /袋 1瓶/件包邮	52.86元	成品调料	净白胡椒粉	100%	52.86元	10克	1.06元
备注	以上原料可制作成品汤≥ 8000克 , 成品率 72.2% , 成品中含熟鸡肉 1000克 , 含宽粉 1500克 , 含汤汁 5500克													
	成品汤含盐量≤ 0.87% , 含味精≤ 0.38% , 含鸡精≤ 0.38% , 综合谷氨酸钠≤ 0.53% , 胡椒粉≤ 0.13% , 含食油≥ 1.25%													
	 <p><b>制作工艺简介</b> 餐盒容积使用率为: 80%</p> <p>1) 鸡肉剁块, 清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水; 锅内烧水, 下入鸡块和高度酒焯水断生, 漂洗后沥水备用; 提前将干鸡汤宽粉(绿豆粉)用≥70°的温水泡发、备用;</p> <p>2) 铁锅内放姜葱油烧热, 下入鸡肉块煸炒, 下白酒去腥; 炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内, 倒入开水后炖煮约30分钟(视土鸡老嫩调整时间); 下入泡发好的宽粉炖煮5-10分钟; 下入食盐后关火; 下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成;</p> <p>3) 成品汤中熟鸡肉占12.5%、熟宽粉占18.75%、汤占68.75%。</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70%	毛利率60%	毛利率50%					
		300圆餐盒	0.220元	240克	1.00元	1.22元	4.08元	3.06元	2.45元					
		450圆餐盒	0.229元	360克	1.51元	1.74元	5.79元	4.34元	3.47元					
		600圆餐盒	0.416元	480克	2.01元	2.43元	8.09元	6.06元	4.85元					

►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** [www.mth51777.com](http://www.mth51777.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** [m.mth51777.com](http://m.mth51777.com)



登录满堂红商城

## 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	净杂土全鸡	主料	3.05元	1.52元	72.8%
2	水发绿豆宽粉	配料	0.55元	0.28元	13.2%
3	油酒盐味精等	调料	0.59元	0.29元	14.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
<b>合计</b>			<b>4.19元</b>	<b>2.09元</b>	<b>100%</b>

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：净杂土全鸡  
主要原料毛料名称：解冻净膛杂土鸡  
主料转制成品工艺：鸡肉块+鸡汤宽粉+调料→炖汤  
每千克投料合计经加工后可得到成品：722克  
成品率：72.2%

当前“净膛杂土鸡”进货价：9.10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	净膛杂土鸡 进货价	宽粉土鸡汤 成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
涨降幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	6.10元	1.59元	67%
2) 进货价下降至→	7.10元	1.76元	78%
3) 进货价下降至→	8.10元	1.93元	89%
4) 目前进货价→	<b>9.10元</b>	<b>2.09元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	10.10元	2.26元	111%
6) 进货价上涨至→	11.10元	2.43元	122%
7) 进货价上涨至→	12.10元	2.60元	133%

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



登录满堂红商城

## 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%

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: 宽粉土鸡汤

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表: 2025年1月31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	投入原料	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		—		—		—			
	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	净膛杂土鸡	净杂土全鸡	0.75斤	375克	1.13斤	563克	1.50斤	750克	—	—	—	—	—	—		
配料	500g鸡汤宽粉条	水发绿豆宽粉	0.90斤	450克	1.35斤	675克	1.80斤	900克	—	—	—	—	—	—		
调料	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克	—	—	—	—	—	—		
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克	—	—	—	—	—	—		
	清水	清水烧开	4.16斤	2079克	6.11斤	3057克	8.07斤	4035克	—	—	—	—	—	—		
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克	—	—	—	—	—	—		
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克	—	—	—	—	—	—		
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.0克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	—	—	—	—	—	—		
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	9.0克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	—	—	—	—	—	—		
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克	—	—	—	—	—	—		
	<b>合计投入净料数量→</b>		<b>6.31斤</b>	<b>3153克</b>	<b>9.34斤</b>	<b>4668克</b>	<b>12.37斤</b>	<b>6183克</b>	—	—	—	—	—	—		
<b>实际得到成品数量→</b>			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	—	—	—	—	—	—		
<b>成品率(成品数量:净料数量)→</b>			<b>76.1%</b>	<b>76.1%</b>	<b>77.1%</b>	<b>77.1%</b>	<b>77.6%</b>	<b>77.6%</b>	—	—	—	—	—	—		
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。

- 鸡肉剁块，清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸡块和高度酒焯水断生，漂洗后沥水备用；提前将干鸡汤宽粉（绿豆宽粉）用≥70°的温水泡发、备用；
- 铁锅内放姜葱油烧热，下入鸡肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约30分钟（视土鸡老嫩调整时间）；下入泡发好的宽粉炖煮5-10分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成；
- 成品汤中熟鸡肉占12.5%、熟宽粉占18.75%、汤占68.75%。



## 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: 宽粉土鸡汤

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表: 2025年1月31日

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。

- 鸡肉剁块，清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸡块和高度酒焯水断生，漂洗后沥水备用；提前将干鸡汤宽粉（绿豆宽粉）用≥70°的温水泡发、备用；
- 铁锅内放姜葱油烧热，下入鸡肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约30分钟（视土鸡老嫩调整时间）；下入泡发好的宽粉炖煮5-10分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成；
- 成品汤中熟鸡肉占12.5%、熟宽粉占18.75%、汤占68.75%。



## 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。

