

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤
名称 双冬土鸡汤
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	

双冬土鸡汤

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
600毫升餐盒的装汤数量与图例第6页

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



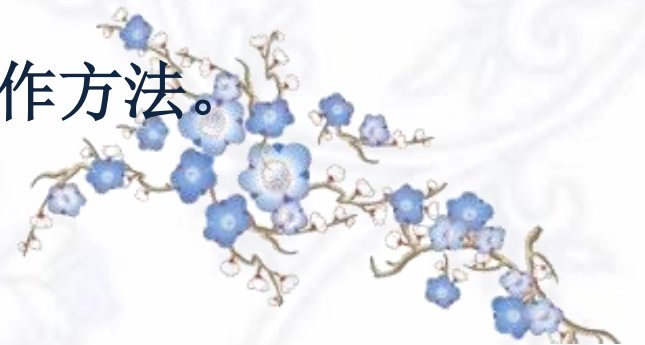
双冬土鸡汤



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；水发干香菇（冬菇）焯水、冬笋去老皮切块备用；
- 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）；下入香菇（冬菇）冬笋炖煮20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%、熟香菇+冬笋占12.5%、汤占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）

敬请关注最新版成本卡。

类别：汤类菜品 菜名：双冬土鸡汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 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	干香菇	——	湖北随州	拼多多	250724	20.65元 /斤	500 克 /斤	20.65元	水发4小时去蒂煮10分钟	预制熟香菇	446%	4.63元	500克	4.63元			
	210311测试↑：100克干香菇冷水泡发4小时后称重485克；去蒂后称重396克，净料率396%；锅内放清水、下入去蒂香菇煮制10分钟、沥水后称重446克，成品率446%																
	清水冬笋/沥水	——	福建三明	拼多多	250724	6.10元 /袋	500 克 /袋 3袋起售包邮	6.10元	泡洗沥水、切块焯水	净冬笋块	77.5%	7.87元	500克	7.87元			
	151006测试：清水冬笋497.5克，去老皮后446克，切去老梗后385.5克，净料率77.5%																
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	8000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 10袋/箱批发	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%，含熟鸡 1000克，香菇		500克	，含冬笋 500克		，含汤汁 6000克		投料合计 11080克		41.58元		
	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%		每500克成品汤成本		2.60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）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；水发干香菇（冬菇）焯水、冬笋去老皮切块备用； 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）；下入香菇（冬菇）冬笋炖煮20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%、熟香菇+冬笋占12.5%、汤占75%。			（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	1.25元	1.47元	4.89元	3.67元	2.93元		
								450圆餐盒	0.229元	360克	1.87元	2.10元	7.00元	5.25元	4.20元		
			600圆餐盒	0.416元	480克	2.49元	2.91元	9.70元	7.28元	5.82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	净杂土全鸡	主料	3.05元	1.52元	58.6%
2	冬香菇+冬笋	配料	1.56元	0.78元	30.1%
3	油酒盐味精等	调料	0.59元	0.29元	11.3%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			5.20元	2.60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+冬菇冬笋+调料→炖汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 0克			
成品率： 0.0%			
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	双冬土鸡汤 成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	6.10元	2.10元	67%
2) 进货价下降至→	7.10元	2.26元	78%
3) 进货价下降至→	8.10元	2.43元	89%
4) 目前进货价→	9.10元	2.60元	100%
5) 进货价上涨至→	10.10元	2.77元	111%
6) 进货价上涨至→	11.10元	2.93元	122%
7) 进货价上涨至→	12.10元	3.10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%

$600\text{毫升餐盒} \times \text{装汤}80\% = 480\text{（克）}$



↑ 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：双冬土鸡汤

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 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	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	干香菇	预制熟香菇	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克	——	——	——	——	——	——
	清水冬笋/沥水	净冬笋块	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300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	4.43斤	2217克	6.52斤	3261克	8.61斤	4304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	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			6.28斤	3141克	9.29斤	4647克	12.30斤	6152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）→			76.4%	76.4%	77.5%	77.5%	78.0%	78.0%	——	——	——	——	——	——
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。

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；水发干香菇（冬菇）焯水、冬笋去老皮切块备用；

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）；下入香菇（冬菇）冬笋炖煮20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%、熟香菇+冬笋占12.5%、汤占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：双冬土鸡汤 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			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	
			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	0.16斤	78克	0.31斤	156克	0.78斤	391克	1.56斤	781克	2.34斤	1172克	3.13斤	1563克
配料	干香菇	预制熟香菇	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.31斤	156克	0.63斤	313克	0.94斤	469克	1.25斤	625克
	清水冬笋/沥水	净冬笋块	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.31斤	156克	0.63斤	313克	0.94斤	469克	1.25斤	625克
调料	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	清水	清水烧开	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	4.61斤	2304克	8.96斤	4478克	13.30斤	6652克	17.65斤	8826克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.31斤	156克	0.63斤	313克	0.94斤	469克	1.25斤	625克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	56克	0.15斤	75克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	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
合计投入净料数量→			1.39斤	693克	2.77斤	1385克	6.53斤	3267克	12.81斤	6403克	19.08斤	9540克	25.35斤	12676克
实际得到成品数量→			1.08斤	540克	2.16斤	1081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）→			78.0%	78.0%	78.0%	78.0%	76.5%	76.5%	78.1%	78.1%	78.6%	78.6%	78.9%	78.9%
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→ 540克		成品汤→ 1081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→ 2.3盒		可出品→ 4.5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→ 1.5盒		可出品→ 3.0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→ 1.1盒		可出品→ 2.3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。

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；水发干香菇（冬菇）焯水、冬笋去老皮切块备用；

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）；下入香菇（冬菇）冬笋炖煮20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%、熟香菇+冬笋占12.5%、汤占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。

