

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 咖喱牛腩粉丝汤

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

咖喱牛腩粉丝汤

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



咖喱牛腩粉丝汤



工艺简介：

- 1) 提前预制炖牛腩，保留原汤；提前预制“浓白牛骨底汤（详见独立成本卡）”；
- 2) 提前将龙口粉丝用 $\geq 70^\circ$ 的温水泡发、备用；将咖喱粉用清水化开；
- 3) 将牛骨底汤、炖牛腩及原汤倒入炖汤桶内烧开，下入化开的咖喱粉，盐、味精、鸡精；下入泡发好的粉丝煮开小火保温；
- 4) 出餐时将白胡椒粉添入碗底，加牛腩粉丝汤，表面撒蒜苗末和香菜段即可。
- 5) 成品汤中熟牛腩肉占6.25%、熟粉丝占20%、蒜苗末+香菜段占3.75%，汤占70%。

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: 咖喱牛腩粉丝汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年1月31日

敬请关注最新版成本卡。

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	预制炖牛腩	需提前预制	250801	49.63元/斤	500 克/斤	预制熟牛腩→	49.63元	—	预制炖牛腩	100%	49.63元	500克	49.63元								
	注↑: 解冻牛腩漂洗、沥水切小块, 焯水沥水备用; 加入清水+姜片+小葱+料酒+干尖椒+白胡椒粒清炖; 成品率54.6%; 详见/预制原料类/《预制炖牛腩》成本卡																				
配料	龙口粉丝	双塔	烟台	拼多多	250725	28.90元/袋	2500 克/袋 绿豆+豌豆+水	5.78元	入清水泡发4小时沥水	水发龙口粉丝	323%	1.79元	1600克	5.73元							
	200911测试↑: 龙口粉丝水泡涨发率341.8%; 201031测试↑: 龙口粉丝水泡涨发率305.0%; 综合平均涨发率323%。																				
调料	浓白牛骨底汤	需提前预制	250801	1.49元/斤	500 克/斤	1.49元	—	牛骨底汤	100%	1.49元	5300克	15.77元									
	注↑: 1斤牛骨熬出成品汤3斤; 成品含盐0.79%+味精0.27%+鸡精0.27%+白胡椒粉0.09%+食油3.78%; 详见/预制酱汤类/《浓白牛骨底汤》成本卡。																				
	预制炖牛腩汤	需提前预制	250801	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	—	预制炖牛腩汤	100%	0.00元	1500克	0.00元									
	注↑: 预制熟牛腩后约有1.5倍(熟熟质量)的原汤, 成本已计入牛腩内, 这里不计成本; 成品不含盐; 详见/预制原料类/《预制清炖牛腩》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	20克	0.03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	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							
	500g乐士吉咖喱粉调料	乐士吉	江苏泰州	拼多多	250725	6.08元/瓶	500 克/瓶	6.08元	成品调料/含盐量0.03%	咖喱粉调料	100%	6.08元	40克	0.49元							
	香菜/芫茜	——	山东	拼多多	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	7.50元	120克	1.80元							
	200824测试↑: 购香菜110克, 摘去根须、黄叶, 泡洗沥干后称重88克, 净料率80%。																				
备注	大蒜叶/香蒜/蒜苗	——	——	批发配送	250725	4.50元/斤	500 克/斤	4.50元	去根须残叶泡洗沥水	大蒜叶切末	94%	4.80元	180克	1.73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							
	以上原料可制作成品汤≥ 8000克, 成品率 85.7%, 成品中含熟牛腩 500克 粉丝蒜香菜 1900克, 含汤汁 5600克											投料合计 9330克	77.15元								
	成品汤含盐量≤ 0.91%, 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≥ 2.50%											每500克成品汤成本 4.82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								
		1) 提前预制炖牛腩, 保留原汤; 提前预制“浓白牛骨底汤(详见独立成本卡)”; 2) 提前将龙口粉丝用≥70°的温水泡发、备用; 将咖喱粉用清水化开; 3) 将牛骨底汤、炖牛腩及原汤倒入炖汤桶内烧开, 下入化开的咖喱粉, 盐、味精、鸡精; 下入泡发好的粉丝煮开小火保温; 4) 出餐时将白胡椒粉添入碗底, 加入牛腩粉丝汤, 表面撒上蒜苗末和香菜段即可。 5) 成品汤中熟牛腩肉占6.25%、熟粉丝占20%、蒜苗末+香菜段占3.75%, 汤占70%。							(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+汤品								
		300圆餐盒							0.220元	240克	2.31元	2.53元	8.45元								
		450圆餐盒							0.229元	360克	3.47元	3.70元	12.34元								
		600圆餐盒							0.416元	480克	4.63元	5.04元	16.82元								
不同毛利率的汤品售价(元/盒)																					
毛利率70% 毛利率60% 毛利率50%																					
8.45元 6.34元 5.07元																					
12.34元 9.25元 7.40元																					
16.82元 12.61元 10.09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**
 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**

www.mth51777.com
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	预制炖牛腩	主料	6.20元	3.10元	64.3%
2	水发龙口粉丝	配料	0.72元	0.36元	7.4%
3	油酒盐味精等	调料	2.28元	1.14元	23.7%
4	蒜苗末+香菜段	其它	0.44元	0.22元	4.6%
合计			9.64元	4.82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：预制炖牛腩			
主要原料毛料名称：进口解冻牛腩/不注水			
主料转制成品工艺：熟牛腩+粉丝+咖喱调料等→炖熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品：857克			
成品率：85.7%			
当前“进口牛腩/不注水”进货价：26.40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 2.00元	进口牛腩 进货价 (元/斤)	预制炖熟 牛腩成本 (元/斤)	咖喱牛腩 粉丝汤成本 (元/斤)
	24.40元	45.97元	4.59元
2) 目前进货价→	26.40元	49.63元	4.82元
3) 进货价上涨至→	28.40元	53.29元	5.05元
4) 进货价上涨至→	30.40元	56.96元	5.28元
5) 进货价上涨至→	32.40元	60.62元	5.51元
6) 进货价上涨至→	34.40元	64.28元	5.74元
7) 进货价上涨至→	36.40元	67.95元	5.97元



不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

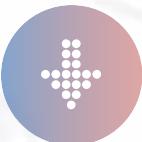
不同规格餐盒的装汤数量（图例）

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: 咖喱牛腩粉丝汤

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	预制炖牛腩	预制炖牛腩	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克	—	—	—	—	—	—
配料	龙口粉丝	水发龙口粉丝	0.96斤	480克	1.44斤	720克	1.92斤	960克	—	—	—	—	—	—
调料	浓白牛骨底汤	牛骨底汤	2.94斤	1469克	4.32斤	2160克	5.70斤	2852克	—	—	—	—	—	—
	预制炖牛腩汤	预制炖牛腩汤	0.90斤	450克	1.35斤	675克	1.80斤	900克	—	—	—	—	—	—
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12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	—	—	—	—	—	—
	500g乐士吉咖喱粉调料	咖喱粉调料	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克	—	—	—	—	—	—
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克	—	—	—	—	—	—
	大蒜叶/香蒜/蒜苗	大蒜叶切末	0.11斤	54克	0.16斤	81克	0.22斤	108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→			5.36斤	2678克	7.95斤	3974克	10.54斤	5270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)→			89.6%	89.6%	90.6%	90.6%	91.1%	91.1%	—	—	—	—	—	—
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) 提前预制炖牛腩, 保留原汤; 提前预制“浓白牛骨底汤(详见独立成本卡)”;
- 2) 提前将龙口粉丝用≥70°的温水泡发、备用; 将咖喱粉用清水化开;
- 3) 将牛骨底汤、炖牛腩及原汤倒入炖汤桶内烧开, 下入化开的咖喱粉, 盐、味精、鸡精; 下入泡发好的粉丝煮开小火保温;
- 4) 出餐时将白胡椒粉添入碗底, 加入牛腩粉丝汤, 表面撒上蒜苗末和香菜段即可。
- 5) 成品汤中熟牛腩肉占6.25%、熟粉丝占20%、蒜苗末+香菜段占3.75%, 汤占70%。



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: 咖喱牛腩粉丝汤

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	预制炖牛腩	预制炖牛腩	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		
配料	龙口粉丝	水发龙口粉丝	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克		
调料	浓白牛骨底汤	牛骨底汤	0.66斤	331克	1.33斤	663克	3.05斤	1527克	5.93斤	2967克	8.81斤	4407克	11.69斤	5847克		
	预制炖牛腩汤	预制炖牛腩汤	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.94斤	469克	1.88斤	938克	2.81斤	1406克	3.75斤	1875克		
	500g长舟加碘盐	食盐	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.5克	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.04斤	19克	0.05斤	25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		
	500g乐士吉咖喱粉调料	咖喱粉调料	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克		
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克		
	大蒜叶/香蒜/蒜苗	大蒜叶切末	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.11斤	56克	0.23斤	113克	0.34斤	169克	0.45斤	225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→		1.17斤	583克	2.33斤	1166克	5.57斤	2786克	10.97斤	5486克	16.37斤	8185克	21.77斤	10885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) →			85.7%	85.7%	85.7%	85.7%	89.7%	89.7%	91.1%	91.1%	91.6%	91.6%	91.9%	91.9%		
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→ 2.1盒		可出品→ 4.2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→ 1.4盒		可出品→ 2.8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→ 1.0盒		可出品→ 2.1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) 提前预制炖牛腩, 保留原汤; 提前预制“浓白牛骨底汤 (详见独立成本卡)”;
- 2) 提前将龙口粉丝用≥70°的温水泡发、备用; 将咖喱粉用清水化开;
- 3) 将牛骨底汤、炖牛腩及原汤倒入炖汤桶内烧开, 下入化开的咖喱粉, 盐、味精、鸡精; 下入泡发好的粉丝煮开小火保温;
- 4) 出餐时将白胡椒粉添入碗底, 加入牛腩粉丝汤, 表面撒上蒜苗末和香菜段即可。
- 5) 成品汤中熟牛腩肉占6.25%、熟粉丝占20%、蒜苗末+香菜段占3.75%, 汤占70%。



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。

