

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 番茄鱼圆汤

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

番茄鱼圆汤

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
不同规格餐盒的装汤数量与图例		第6页

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
------	--------	-----



番茄鱼圆汤



工艺简介:

- 1) 提前将金针菇焯水断生、沥水备用;
- 2) 锅内倒入开水, 下入自制番茄酱、鱼圆煮开;
- 3) 下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 搅匀化开; 下入焯水后的金针菇, 最后下入姜葱油即可。

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：番茄鱼圆汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期：2024年6月17日 食材进货询价更新：2025年1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									
主配料	湖北汆鱼圆	需提前预制			250101	11.57元 /斤	12.5 克 /个 每个 0.29元	11.57元	成品含盐量≤1.11%	湖北汆鱼圆	100%	11.57元	200克	4.63元									
	注↑：小号汆鱼圆（适合零点、外卖等烩菜、或鱼圆汤等）详见/摆摊食品类/《湖北汆鱼圆》成本卡												胖头鱼尾进货单价：0.00元 /斤										
	带根金针菇	——	——	美团优选	241228	2.50元 /斤	500 克 /斤	2.50元	切去老根、泡洗沥水	去梗净金针菇	89%	2.81元	100克	0.56元									
	200913测试↑：金针菇157克，切去老梗后125克，泡洗沥水后140克，净料率89%；焯水断生沥水后133克，成熟率84.7%																						
调料	自制家常番茄酱	需提前预制			250101	4.17元 /斤	500 克 /斤	4.17元	自制/含盐量0.85%	家常番茄酱	100%	4.17元	300克	2.50元									
	注↑：番茄酱含盐量≤1.31%；详见/预制原料类/《自制家常番茄酱》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	100%	0.00元	500克	0.00元									
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	2.0克	0.00元									
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	3.0克	0.03元									
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	4.0克	0.09元									
	自制姜葱花生油	需提前预制			250101	5.99元 /斤	500 克 /斤	5.99元	——	姜葱花生油	100%	5.99元	10克	0.12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。																						
227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	24.00元 /袋	227 克 /袋 10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元										
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1000克 ，成品率 89.3% ， 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计 1120克		8.04元								
	成品汤含盐量≤ 0.96% ， 含味精≤ 0.37% ， 含鸡精≤ 0.40% ， 综合谷氨酸钠≤ 0.53% ， 胡椒粉≤ 0.10% ， 含食油≤ 1.00%												每500克成品汤成本		4.02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）提前将金针菇焯水断生、沥水备用； 2）锅内倒入开水，下入自制番茄酱、鱼圆煮开； 3）下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，搅匀化开； 下入焯水后的金针菇，最后下入姜葱油即可。						（毫升/盒）		（元/套）		（克/盒）		（元/盒）		餐盒+汤品		毛利率80%		毛利率70%		毛利率60%	
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。																							

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	湖北汆鱼圆	主料	4.63元	2.31元	57.6%
2	去梗净金针菇	配料	0.56元	0.28元	7.0%
3	清水+调料等	调料	2.85元	1.43元	35.5%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			8.04元	4.02元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 湖北汆鱼圆			
主要原料毛料名称： 湖北汆鱼圆			
主料转制成品工艺： 鱼圆+配料调料→煮汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			893克
			成品率： 89.3%
当前“胖头鱼/鳊鱼鱼尾”进货价： 7.00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	鳊鱼鱼尾 进货价	湖北汆 鱼圆成本	番茄鱼圆 汤成本
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	5.50元	9.76元	3.66元
2) 进货价下降至→	6.00元	10.36元	3.78元
3) 进货价下降至→	6.50元	10.97元	3.90元
4) 目前进货价→	7.00元	11.57元	4.02元
5) 进货价上涨至→	7.50元	12.17元	4.14元
6) 进货价上涨至→	8.00元	12.78元	4.26元
7) 进货价上涨至→	8.50元	13.38元	4.38元

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

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%

300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：番茄鱼圆汤

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新： 2024年7月1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
主配料	湖北汆鱼圆	湖北汆鱼圆	0.96斤	480克	1.44斤	720克	1.92斤	960克	——	——	——	——	——	——
	带根金针菇	去梗净金针菇	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	自制家常番茄酱	家常番茄酱	1.44斤	720克	2.16斤	1080克	2.88斤	1440克	——	——	——	——	——	——
	清水	清水	2.40斤	1200克	3.60斤	1800克	4.80斤	2400克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	4.8克	0.01斤	7.2克	0.02斤	10克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	7.2克	0.02斤	11克	0.03斤	14克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.38斤	2688克	8.06斤	4032克	10.75斤	5376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）→			89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	——	——	——	——	——	——
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。



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：番茄鱼圆汤 外卖餐盒装菜容积使用率： 80% 出品：满堂红菜品配方成本网 食材进货询价更新： 2024年7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	投入原料	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	
	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
主配料	湖北汆鱼圆	湖北汆鱼圆	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
	带根金针菇	去梗净金针菇	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
调料	自制家常番茄酱	家常番茄酱	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
	清水	清水	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			1.12斤	560克	2.24斤	1120克	5.60斤	2800克	11.20斤	5600克	16.80斤	8400克	22.40斤	11200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）→			89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%	89.3%
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。



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。

