

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 商用牛骨底汤

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 | ✓ |



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

商用牛骨底汤

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第7页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



商用牛骨底汤 试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG_20210503_071103



IMG_20210503_073809



IMG_20210503_081542



IMG_20210503_081556



IMG_20210503_081857



IMG_20210503_082120



IMG_20210503_082137



IMG_20210503_082348



IMG_20210503_082439



IMG_20210503_082610



IMG_20210503_082815



IMG_20210503_083307



IMG_20210503_083404



IMG_20210503_083407



IMG_20210503_083432



IMG_20210503_083440



IMG_20210503_105927



IMG_20210503_105928

商用牛骨底汤

| 类别 | 投入原料 净料名称 | 投入净原料 数量与占比 | |
|------------------|--------------|----------------|---------------|
| | | 克 | 占比 |
| 主料 | 净牛棒骨 | 333克 | 23.51% |
| | | | |
| 调料 | 净化牛油 | 38克 | 2.66% |
| | 带皮姜片 | 8.9克 | 0.63% |
| | 净小葱 | 11克 | 0.78% |
| | 清水 | 1000克 | 70.53% |
| | 牛肉汤料 | 13克 | 0.94% |
| | 净食盐 | 5.3克 | 0.38% |
| | 净味精 | 3.6克 | 0.25% |
| | 净鸡精 | 3.6克 | 0.25% |
| | 净白胡椒粉 | 0.9克 | 0.06% |
| | | | |
| 计净料数量/ 成本 | | 1418克 | 100.0% |
| 实际得到成品汤数量→ | | 1000克 | — |
| 熬制商用牛骨底汤成品率→ | | 70.5% | — |

以上原材料可制作
成品牛骨汤1千克



➤ 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](http://www.mth517777.com) www.mth517777.com

商用牛骨底汤

- 1) 将牛棒骨用清水泡洗2小时、去掉血水，牛棒骨拦腰砍断（或用锯骨机锯成5厘米长的筒子骨段）；
 - 2) 将锯开的筒骨放入烤盘、入电烤箱烤制30分钟；
 - 3) 将烤好的筒骨放入锅（桶）内，按筒骨3倍的质量放入清水，大火烧开，加入化牛油、姜片、小葱，盖上锅盖、中火熬制1小时；
 - 4) 在熬制过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；
 - 5) 大火再煮30分钟；由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”，汤色逐渐由清淡转成“浓稠”；过滤汤汁后加入其它调料即可。
- 注↑：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。

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: 预制酱汤 菜名: 商用牛骨底汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年5月3日

食材进货询价更新: 2026年3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 | 熬汤牛棒骨 | —— | 国产 | 白沙洲 | 260226 | 2.40元/斤 | 500 克/斤 30斤/件, 起售包邮 | | 2.40元 | 解冻漂洗、沥水 | 净牛棒骨 | 100% | 2.40元 | 750克 | 3.60元 |
| 调料 | 2.5kg加洛福臻品牛油 | 家洛福 | 四川自贡 | 拼多多 | 260224 | 59.96元/袋 | 5000 克/袋 | | 6.00元 | 成品牛油, 加热即用 | 净化牛油 | 100% | 6.00元 | 85克 | 1.02元 |
| | 老生姜 | 散装 | —— | 批发市场 | 260224 | 4.00元/斤 | 500 克/斤 | | 4.00元 | 洗净后带皮切片 | 带皮姜片 | 93.0% | 4.30元 | 20克 | 0.17元 |
| | 小葱 | —— | —— | 菜场批发 | 260224 | 5.00元/斤 | 500 克/斤 | | 5.00元 | 洗净沥水小葱带根须 | 净小葱 | 100% | 5.00元 | 25克 | 0.25元 |
| | 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 | 2250克 | 0.00元 |
| | 900g牛肉粉调味料 | 大喜大 | 北京 | 拼多多 | 260224 | 26.80元/瓶 | 900 克/瓶 10袋起售包邮价 | | 14.89元 | 16.6克/kg成品汤/盐17.2% | 牛肉汤料 | 100% | 14.89元 | 30克 | 0.89元 |
| | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 白沙洲 | 260224 | 0.65元/袋 | 500 克/袋 25公斤/袋 | | 0.65元 | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐 | 100% | 0.65元 | 12克 | 0.02元 |
| | 2kg莲花味精 | 莲花 | 河南周口 | 白沙洲 | 260224 | 15.40元/袋 | 2000 克/袋 | | 3.85元 | 成品调料 | 味精 | 100% | 3.85元 | 8.0克 | 0.06元 |
| | 900g厨师乐鸡精 | 厨师乐 | 武汉 | 批发市场 | 260224 | 19.38元/袋 | 900 克/袋 10袋/箱批发 | | 10.77元 | 含味精40%/含盐38% | 鸡精 | 100% | 10.77元 | 8.0克 | 0.17元 |
| 250g鼎鼎白胡椒粉 | 鼎鼎 | 武汉 | 批发市场 | 260224 | 19.22元/袋 | 250 克/袋 10袋/箱批发 | | 38.44元 | 成品调料 | 白胡椒粉 | 100% | 38.44元 | 2.0克 | 0.15元 | |
| 以上原料可制作成品底汤 \geq 2250克 , 成品率 70.5% 计算式: 成品率=成品汤质量÷全部净料投料合计×100% | | | | | | | | | | | | | 投料合计 | 3190克 | 6.34元 |
| 成品汤含盐量 \leq 0.88% , 含味精 \geq 0.36% , 含鸡精 \geq 0.36% , 综合谷氨酸钠 \geq 0.50% , 胡椒粉 \geq 0.09% , 含食油 \geq 3.78% | | | | | | | | | | | | | 每500克成品汤成本 | 1.41元 | |
| 备注 | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1) 将牛棒骨用清水泡洗2小时、去掉血水, 牛棒骨拦腰砍断(或用锯骨机锯成5厘米长的筒子骨段); 2) 将锯开的筒骨放入烤盘、入电烤箱烤制30分钟; 3) 将烤好的筒骨放入锅(桶)内, 按筒骨3倍的质量放入清水, 大火烧开, 加入化牛油、姜片、小葱, 盖上锅盖、中火熬制1小时; 4) 在熬制过程中水分会大量蒸发, 这时可以添加热水至原来的水位, 再继续烧开; 5) 大火再煮30分钟; 由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”, 汤色逐渐由清淡转成“浓稠”; 过滤汤汁后加入其它调料即可。 | | | | | | | | | | | | | | |



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 | 净牛棒骨 | 主料 | 1.60元 | 0.80元 | 56.8% |
| 2 | —— | 配料 | —— | —— | —— |
| 3 | 姜葱等+牛油等 | 调料 | 1.22元 | 0.61元 | 43.2% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 合计 | | | 2.82元 | 1.41元 | 100% |

原料进货价更新：2026年3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：净牛棒骨
主要原料毛料名称：熬汤牛棒骨
主料转制成品工艺：冻牛棒骨+其它调料→熬汤
每千克投料合计经加工后可得到成品：705克
成品率：70.5%

当前“熬汤牛棒骨”进货价：2.40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 | 牛棒骨进货价 (元/斤) | 商用牛骨底汤成本 (元/斤) | 主料进货单价系数 |
|------------|--------------|----------------|----------|
| 涨跌幅度 0.20元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 1.80元 | 1.21元 | 75% |
| 2) 进货价下降至→ | 2.00元 | 1.28元 | 83% |
| 3) 进货价下降至→ | 2.20元 | 1.34元 | 92% |
| 4) 目前进货价→ | 2.40元 | 1.41元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 2.60元 | 1.48元 | 108% |
| 6) 进货价上涨至→ | 2.80元 | 1.54元 | 117% |
| 7) 进货价上涨至→ | 3.00元 | 1.61元 | 125% |

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：商用牛骨底汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新：2023年3月1日

| 原料名称 | | 制作1斤 成品菜需要食材 | | 制作2斤 成品菜需要食材 | | 制作5斤 成品菜需要食材 | | 制作10斤 成品菜需要食材 | | 制作15斤 成品菜需要食材 | | 制作20斤 成品菜需要食材 | | |
|-----------------|---------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|--------|
| 类别 | 采购食材 原料名称 | 投入原料 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 | 熬汤牛棒骨 | 净牛棒骨 | 0.33斤 | 167克 | 0.67斤 | 333克 | 1.67斤 | 833克 | 3.33斤 | 1667克 | 5.00斤 | 2500克 | 6.67斤 | 3333克 |
| 调料 | 成品化牛油 | 净化牛油 | 0.04斤 | 19克 | 0.08斤 | 38克 | 0.19斤 | 94克 | 0.38斤 | 189克 | 0.57斤 | 283克 | 0.76斤 | 378克 |
| | 老生姜 | 带皮姜片 | 0.01斤 | 4.4克 | 0.02斤 | 8.9克 | 0.04斤 | 22克 | 0.09斤 | 44克 | 0.13斤 | 67克 | 0.18斤 | 89克 |
| | 小葱 | 净小葱 | 0.01斤 | 5.6克 | 0.02斤 | 11克 | 0.06斤 | 28克 | 0.11斤 | 56克 | 0.17斤 | 83克 | 0.22斤 | 111克 |
| | 清水 | 清水 | 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 |
| | 900g大喜大牛肉粉调味料 | 牛肉汤料 | 0.01斤 | 6.7克 | 0.03斤 | 13克 | 0.07斤 | 33克 | 0.13斤 | 67克 | 0.20斤 | 100克 | 0.27斤 | 133克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.01斤 | 2.7克 | 0.01斤 | 5.3克 | 0.03斤 | 13克 | 0.05斤 | 27克 | 0.08斤 | 40克 | 0.11斤 | 53克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 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 |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 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 |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 净白胡椒粉 | 0.00斤 | 0.4克 | 0.00斤 | 0.9克 | 0.00斤 | 2.2克 | 0.01斤 | 4.4克 | 0.01斤 | 6.7克 | 0.02斤 | 8.9克 |
| | 合计投入净料数量→ | | | 1.42斤 | 709克 | 2.84斤 | 1418克 | 6.70斤 | 3348克 | 13.13斤 | 6567克 | 19.57斤 | 9785克 | 26.01斤 |
| 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）→ | | | 70.5% | 70.5% | 70.5% | 70.5% | 74.7% | 74.7% | 76.1% | 76.1% | 76.6% | 76.6% | 76.9% | 76.9% |

1) 将牛棒骨用清水泡洗2小时、去掉血水，牛棒骨拦腰砍断（或用锯骨机锯成5厘米长的筒子骨段）；
 2) 将锯开的筒骨放入烤盘、入电烤箱烤制30分钟；
 3) 将烤好的筒骨放入锅（桶）内，按筒骨3倍的质量放入清水，大火烧开，加入化牛油、姜片、小葱，盖上锅盖、中火熬制1小时；
 4) 在熬制过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；
 5) 大火再煮30分钟；由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”，汤色逐渐由清淡转成“浓稠”；过滤汤汁后加入其它调料即可。
 注↑：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬汤所需添加的“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”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。

