

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 居家配方

名称 藕汤糊豆丝

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

藕汤糊豆丝

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
不同规格餐盒的装餐数量与图例……第6页

批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份糊豆丝的配方……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



藕汤糊豆丝试验工作图



①干豆丝 ↑



②将干豆丝煮熟、沥水 ↑



③熟豆丝盛装标准 ↑



⑥成品藕汤糊豆丝 ↑



⑤加上藕汤后的成品 ↑



④加上熟莲藕后的称重 ↑

工艺简介:

- 1) 提前预制煨熟莲藕及藕汤原汤;
- 2) 锅内放入清水烧开, 将干豆丝放入开水锅内, 大火转小火、焖煮8分钟, 捞出豆丝后沥水;
- 3) 另取一口锅放入待出品数量的熟莲藕及藕汤原汤, 下入沥水后的豆丝, 依次放入盐、味精、鸡精、白胡椒粉和姜葱油, 烧开后即可出品。

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: 居家配方 菜名: 藕汤糊豆丝

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12月27日

食材进货询价更新: 2025年12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	干豆丝	——	武汉	多多买菜	251125	5.00元/斤	500克/斤	5.00元	武汉小吃“豆丝”干品	干豆丝	100%	5.00元	600克	6.00元	
	201020测试↑: 锅内烧开水, 将150克干豆丝放入开水锅内, 大火转小火、焖煮8分钟至“八成熟”, 捞出豆丝后沥水称重380克, 成熟率253%。														
配料	预制猪骨煨莲藕	需提前预制			251201	4.23元/斤	500克/斤	4.23元	用猪骨筒子骨煨熟莲藕	预制煨莲藕	100%	4.23元	360克	3.05元	
	注↑: 用猪骨、筒子骨煨熟莲藕; 成品含盐量≤0.60%; 以上详见/汤类/《筒子骨藕汤》成本卡														
调料	预制煨莲藕原汤	需提前预制			251201	0.64元/斤	500克/斤	0.64元	煨熟莲藕后剩余的原汤	预制煨藕原汤	100%	0.64元	1200克	1.55元	
	注↑: 用猪骨、筒子骨煨熟莲藕后剩余的原汤, 可用于煮烫饭、煮豆丝等菜品; 以上详见/汤类/《筒子骨藕汤》成本卡。成品含盐量≤0.71%; 含味精≤0.38%, 含鸡精≤0.38%, 胡椒粉≤0.11%, 含食油0.88%。														
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	251125	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	5.0克	0.01元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	251125	16.40元/袋	2000克/袋	4.10元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.10元	3.0克	0.02元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	251125	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	3.0克	0.07元	
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	251125	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	
自制姜葱花生油	需提前预制			251201	5.51元/斤	500克/斤	5.51元	——	姜葱花生油	100%	5.51元	8.0克	0.09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。															
以上原料可制作成品菜≧ 1920克, 成品率 88.1% 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 2180克		10.89元	
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 0.87%, 含味精≤ 0.39%, 含鸡精≤ 0.39%, 胡椒粉 0.12%, 含食油≥ 0.97%												每500克成品菜成本		2.83元	
备注	 <p>制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80%</p> <p>1) 提前预制煨熟莲藕及藕汤原汤; 2) 锅内放入清水烧开, 将干豆丝放入开水锅内, 大火转小火、焖煮8分钟, 捞出豆丝后沥水; 3) 另取一口锅放入待出品数量的熟莲藕及藕汤原汤, 下入沥水后的豆丝, 依次放入盐、味精、鸡精、白胡椒粉和姜葱油, 烧开后即可出品。</p>							餐盒规格	餐盒成本	实际装菜	菜品成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价(元/盒)		
								(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+菜品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%
								300圆餐盒	0.144元	240克	1.36元	1.51元	5.02元	3.76元	3.01元
								450圆餐盒	0.158元	360克	2.04元	2.20元	7.33元	5.50元	4.40元
								600圆餐盒	0.233元	480克	2.72元	2.95元	9.85元	7.39元	5.91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，对应的糊豆丝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。

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	干豆丝	主料	3.13元	1.56元	55.1%
2	预制煨莲藕	配料	1.59元	0.79元	28.0%
3	藕汤+盐味精胡椒等	调料	0.96元	0.48元	16.9%
4	——	其它	——	——	——
合计			5.67元	2.83元	100%

原料进货价更新：2025年12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： 干豆丝
主要原料毛料名称： 干豆丝
主料转制成品工艺： 干豆丝+藕汤+调料→熬煮
每千克投料合计经加工后可得到成品： 881克
成品率： 88.1%

当前“干豆丝”进货价：**5.00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	干豆丝 进货价 (元/斤)	藕汤糊豆 丝成本 (元/斤)	主料进货 单价系数 (元/斤)
涨跌幅度 0.30元			
1) 进货价下降至→	4.10元	2.55元	82%
2) 进货价下降至→	4.40元	2.65元	88%
3) 进货价下降至→	4.70元	2.74元	94%
4) 目前进货价→	5.00元	2.83元	100%
5) 进货价上涨至→	5.30元	2.93元	106%
6) 进货价上涨至→	5.60元	3.02元	112%
7) 进货价上涨至→	5.90元	3.12元	118%

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

不同规格餐盒的装餐数量（图例）

本菜品外卖餐盒装餐的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装餐80%=240（克）



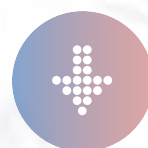
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克糊豆丝



450毫升餐盒×装餐80%=360（克）



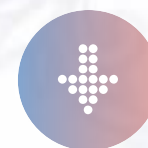
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克糊豆丝



600毫升餐盒×装餐80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克糊豆丝



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: 居家配方

菜名: 藕汤糊豆丝

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

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		300ml圆餐盒 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10盒		成品0斤 ——		成品0斤 ——		成品0斤 ——		
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	干豆丝	干豆丝	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克	——	——	——	——	——	——
配料	预制猪骨煨莲藕	预制猪骨煨莲藕	0.90斤	450克	1.35斤	675克	1.80斤	900克	——	——	——	——	——	——
调料	预制煨莲藕原汤	预制煨藕原汤	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.4克	0.03斤	13克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	7.5克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	7.5克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	1.3克	0.00斤	1.9克	0.01斤	2.5克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.45斤	2725克	8.18斤	4088克	10.90斤	5450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)→			88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	——	——	——	——	——	——
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→	2400克	成品菜→	3600克	成品菜→	4800克	——	——	——	——	——	——
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——

➤ 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)
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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



菜品标准配方成本卡

表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：居家配方

菜名：藕汤糊豆丝

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

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	干豆丝	干豆丝	0.31斤	156克	0.63斤	313克	1.56斤	781克	3.13斤	1563克	4.69斤	2344克	6.25斤	3125克
配料	预制猪骨煨莲藕	预制猪骨煨莲藕	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
调料	预制煨莲藕原汤	预制煨藕原汤	0.63斤	313克	1.25斤	625克	3.13斤	1563克	6.25斤	3125克	9.38斤	4688克	12.50斤	6250克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	6.5克	0.03斤	13克	0.04斤	20克	0.05斤	26克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.6克	0.01斤	3.9克	0.01斤	5.2克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	42克
合计投入净料数量→			1.14斤	568克	2.27斤	1135克	5.68斤	2839克	11.35斤	5677克	17.03斤	8516克	22.71斤	11354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）→			88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%	88.1%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→ 500克		成品菜→ 1000克		成品菜→ 2500克		成品菜→ 5000克		成品菜→ 7500克		成品菜→ 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	

➤ 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)
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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



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。

