

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 芸豆猪蹄汤

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

芸豆猪蹄汤

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



芸豆猪蹄汤试验工作图



IMG_20230215_124542



IMG_20230215_124707



IMG_20230215_124819



IMG_20230215_143324



IMG_20230215_164149



IMG_20230215_164213

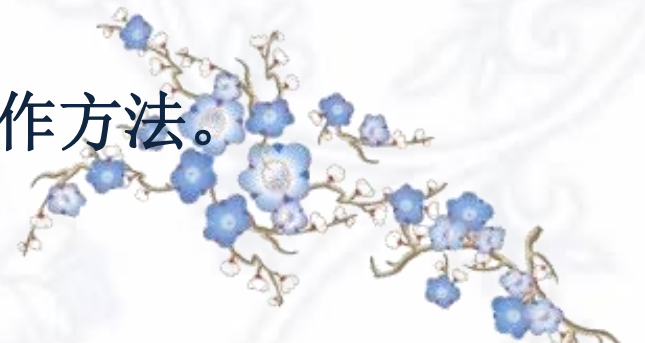
芸豆猪蹄汤



工艺简介：

- 1) 将猪蹄块用清水浸泡出血水，每隔1小时换水一次，泡3小时（换3次水）后沥水备用；
- 2) 锅内放食用油，下入姜片煸炒，下入猪蹄块煸炒，淋入高度白酒后炒至脱水、倒入汤罐；
- 3) 汤罐内加入清水/开水大火烧开、小火炖30分钟；再下入泡好芸豆，小火炖40分钟；捞出三分之一芸豆及少量汤汁，用破壁机搅成浓汁再倒回汤罐煮开，下调料关火焖泡10分钟即可。

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：芸豆猪蹄汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期：2023年2月15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		
主料	解冻猪蹄	——	冻品批发	白沙洲	241219	16.80元 /斤	500 克 /斤	16.80元	去爪尖剁50-60克小块	猪蹄剁小块	92.0%	18.26元	460克	16.80元		
	230215测试：12.60元/袋购美团优选冻猪蹄块1袋，带包装称重510克，去包装后496克，泡洗沥水焯水断生，炖煮40分钟至熟沥水称重423克，成熟率85%															
配料	手选白芸豆	——	云南	拼多多	241228	59.80元 /袋	2500 克 /袋 粒/斤	11.96元	——	干芸豆	100%	11.96元	250克	5.98元		
	230214测试↑：菜市场购10元1斤干芸豆，250克加清水浸泡12小时，沥水称重524克，涨发率210%；炖煮40分钟后晾凉称重603克，成熟率240%															
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	30克	0.32元		
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	30克	0.39元		
	210618测试：带皮姜片31.96克，配红烧肉煸炒、烧熟后捞出姜片后称重19.23克，成熟率60.2%															
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	241227	33.59元 /桶	500 克 /桶 约890 克/ 升	37.74元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	37.74元	20克	1.51元		
	清水①	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	熬汤用清水	100%	0.00元	4000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	18克	0.03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	味精	100%	5.00元	10克	0.10元		
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	500 克 /袋 10袋/箱批发	19.90元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	19.90元	10克	0.40元		
	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	4.5克	0.48元		
备注	以上原料可制作成品菜≧					2400克	，成品率 49.7%，成品中含熟猪蹄		390克	，煮熟芸豆 400克		，含汤汁 1610克		投料合计 4833克		25.99元
	成品汤含盐量≦ 0.89%					，含味精≦ 0.42%，含鸡精≦ 0.42%，综合谷氨酸钠≦		0.58%	，胡椒粉≦ 0.19%		，含食油≦ 1.25%		每500克成品汤成本 5.42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）将猪蹄块用清水浸泡出血水，每隔1小时换水一次，泡3小时（换3次水）后沥水备用； 2）锅内放食用油，下入姜片煸炒，下入猪蹄块煸炒，淋入高度白酒后炒至脱水、倒入汤罐；汤罐内加入清水/开水大火烧开、小火炖30分钟；再下入泡好芸豆，小火炖40分钟；捞出3分之1芸豆及少量汤汁，用破壁机搅成浓汁再倒回汤罐煮开，下调料关火焖泡10分钟即可。					（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%	
								300圆餐盒	0.240元	240克	2.60元	2.84元	14.20元	9.46元	7.10元	
								450圆餐盒	0.249元	360克	3.90元	4.15元	20.74元	13.83元	10.37元	
								600圆餐盒	0.416元	480克	5.20元	5.61元	28.07元	18.72元	14.04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	猪蹄剁小块	主料	7.00元	3.50元	64.6%
2	干芸豆	配料	2.49元	1.25元	23.0%
3	油盐味精胡椒等	调料	1.34元	0.67元	12.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			10.83元	5.42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： 猪蹄剁小块			
主要原料毛料名称： 解冻猪蹄			
主料转制成品工艺： 猪蹄+芸豆+调料→炖汤			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 497克			
成品率： 49.7%			
当前“解冻猪蹄”进货价： 16.80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	解冻猪蹄 进货价	芸豆猪蹄汤 食材成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	15.30元	5.10元	91%
2) 进货价下降至→	15.80元	5.21元	94%
3) 进货价下降至→	16.30元	5.31元	97%
4) 目前进货价→	16.80元	5.42元	100%
5) 进货价上涨至→	17.30元	5.52元	103%
6) 进货价上涨至→	17.80元	5.62元	106%
7) 进货价上涨至→	18.30元	5.73元	109%

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%

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：芸豆猪蹄汤

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新： 2023年3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	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	解冻猪蹄	猪蹄剁小块	0.92斤	460克	1.38斤	690克	1.84斤	920克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	手选白芸豆	干芸豆	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克	——	——	——	——	——	——
	老生姜	带皮姜片	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克	——	——	——	——	——	——
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	——	——	——	——	——	——
	清水①	熬汤用清水	7.39斤	3696克	10.87斤	5435克	14.35斤	7174克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	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	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.8克	0.02斤	9.0克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			9.06斤	4529克	13.37斤	6684克	17.68斤	8839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）→			53.0%	53.0%	53.9%	53.9%	54.3%	54.3%	——	——	——	——	——	——
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→	10.0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	——	——	——	——	——	——

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所添加的“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：芸豆猪蹄汤

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新： 2023年3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
主料	解冻猪蹄	猪蹄剁小块	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.96斤	479克	1.92斤	958克	2.88斤	1438克	3.83斤	1917克
配料	手选白芸豆	干芸豆	0.10斤	52克	0.21斤	104克	0.52斤	260克	1.04斤	521克	1.56斤	781克	2.08斤	1042克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	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
	老生姜	带皮姜片	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
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.13斤	63克	0.17斤	83克
	清水①	熬汤用清水	1.67斤	833克	3.33斤	1667克	7.68斤	3841克	14.93斤	7464克	22.17斤	11087克	29.42斤	14710克
	500g云鹤食盐	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	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
	900g大桥鸡精	鸡精	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
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.9克	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.4克	0.03斤	14克	0.04斤	19克
合计投入净料数量→			2.01斤	1007克	4.03斤	2014克	9.42斤	4708克	18.40斤	9198克	27.38斤	13689克	36.36斤	18179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）→			49.7%	49.7%	49.7%	49.7%	53.1%	53.1%	54.4%	54.4%	54.8%	54.8%	55.0%	55.0%
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。

