

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱味汤汁

名称 清水咸羹底汤

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

清水咸羹底汤

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



清水咸羹底汤



类别	投入原料 净料名称	净料 单价	投入净原料 质量与占比	
		元/500克	克	占比
调 料	清汤或开水		977克	91.37%
	食盐	1.50	7.4克	0.70%
	味精	7.38	3.9克	0.37%
	鸡精	10.00	3.9克	0.37%
	净白胡椒粉	52.86	0.7克	0.07%
	1:3鹰栗粉水	1.56	67克	6.27%
	姜葱花生油	6.95	9.3克	0.87%
合计净料数量/成本→			1069克	100.0%
实际得到成品数量→			1000克	——
咸羹底汤成品率→			93.5%	——

以上原材料可制作
成品底汤1千克

清水咸羹底汤-试验工作图

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



IMG_20221230_091324



IMG_20221230_091512



IMG_20221230_091659



IMG_20221230_091808



IMG_20221230_091850



IMG_20221230_091938



IMG_20221230_092111



IMG_20221230_092821



IMG_20221230_093401



IMG_20221230_093713



IMG_20221230_093826



IMG_20221230_093934

清水咸羹底汤

- 1) 本底汤适用于“西湖牛肉羹、咸玉米羹、蔬菜羹”等羹汤；
- 2) 备好以上食材上炉调制时，应根据烹调时间的长短将清水增加15-20%，因为清水在煮制、放凉过程中会有蒸发；
- 3) 制法：取用（鹰粟粉）玉米淀粉份量3倍的清水调制成“水淀粉”；将清水烧开（下入羹类食材），依次放入食盐、味精、鸡精、胡椒粉，在沸腾状态下下入水淀粉搅匀、关火，再淋入姜葱油即成。

注↑：如果将（鹰粟粉）玉米淀粉换成质量较好的“超级生粉”，则羹汤的“透明度”会比较好。

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: 预制酱汁 菜名: 清水咸羹底汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年12月30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	
调料	清水/或开水	自备				0.00元/斤	500克/斤		0.00元	测试加调料后的味道	清汤或开水	100%	0.00元	1050克	0.00元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 60袋/件		0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	8.0克	0.01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	4.2克	0.03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	4.2克	0.09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	0.8克	0.06元	
	1kg家乐鹰栗粉	Knorr家乐	广州	拼多多	260224	11.00元/袋	1000克/袋 2袋包邮		5.50元	干生粉加3倍清水调匀	1:3鹰栗粉水	400%	1.38元	72克	0.20元	
	221230测试↑: 取50克淀粉+15克清水搅匀即1:3水生粉; 锅内加开水1050克烧开, 加入食盐8克、味精4.2克、鸡精4.2克、白胡椒粉0.8克、食油10克, 烧开勾浓芡(成玉米羹状浓度), 实际消耗水淀粉152克; 成品芡汤称重1075克, 芡汤加热后水分蒸发154克(开水1050+调料27.2+水淀粉152-1075=154克), 干淀粉占成品羹汤比3.5%(152÷4÷1075×100%=3.5%)。															
	自制姜葱花生油	需提前预制			260301	5.69元/斤	500克/斤		5.69元	—	姜葱花生油	100%	5.69元	10克	0.11元	
注↑: 用作清汤用油; 详见/烹调油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。																
以上原料可制作咸羹底汤≧ 1075克, 成品率 93.5%, 计算式: 成品率=成品羹质量÷全部净料投料合计×100%, 干淀粉≤ 0.00%																
成品汤含盐量≤ 0.87%, 含味精≤ 0.39%, 含鸡精≤ 0.39%, 综合谷氨酸钠≤ 0.55%, 胡椒粉≤ 0.07%, 含食油≤ 0.93%																
														投料合计	1149克	0.51元
														每500克成品汤成本	0.24元	
备注	制作工艺简介															
	<p>1) 本底汤适用于“西湖牛肉羹、咸玉米羹、蔬菜羹”等羹汤;</p> <p>2) 备好以上食材上炉调制时, 应根据烹调时间的长短将清水增加15-20%, 因为清水在煮制、放凉过程中会有蒸发;</p> <p>3) 制法: 取用(鹰栗粉)玉米淀粉份量3倍的清水调制成“水淀粉”; 将清水烧开(下入羹类食材), 依次放入食盐、味精、鸡精、胡椒粉, 在沸腾状态下下入水淀粉搅匀、关火, 再淋入姜葱油即成。</p> <p>注↑: 如果将(鹰栗粉)玉米淀粉换成质量较好的“超级生粉”, 则羹汤的“透明度”会比较好。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>															



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：清水咸羹底汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1日

类别	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	
	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
调料	清水/或开水	清汤或开水	0.98斤	488克	1.95斤	977克	4.88斤	2442克	9.77斤	4884克	14.65斤	7326克	19.53斤	9767克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.4克	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.11斤	56克	0.15斤	74克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	29克	0.08斤	39克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	29克	0.08斤	39克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.7克	0.01斤	5.6克	0.01斤	7.4克
	1kg家乐鹰栗粉玉米淀粉	1:3鹰栗粉水	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	335克	1.00斤	502克	1.34斤	670克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.3克	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.14斤	70克	0.19斤	93克
合计投入净料数量→			1.07斤	535克	2.14斤	1069克	5.35斤	2673克	10.69斤	5345克	16.04斤	8018克	21.38斤	10690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÷投料数量）→			93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%	93.5%

- 1) 本底汤适用于“西湖牛肉羹、咸玉米羹、蔬菜羹”等羹汤；
 - 2) 备好以上食材上炉调制时，应根据烹调时间的长短将清水增加15-20%，因为清水在煮制、放凉过程中会有蒸发；
 - 3) 制法：取用（鹰栗粉）玉米淀粉份量3倍的清水调制“水淀粉”；将清水烧开（下入羹类食材），依次放入食盐、味精、鸡精、胡椒粉，在沸腾状态下下入水淀粉搅匀、关火，再淋入姜葱油即成。
- 注↑：如果将（鹰栗粉）玉米淀粉换成质量较好的“超级生粉”，则羹汤的“透明度”会比较好。



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。

