

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 食堂鸭血粉丝汤

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

食堂鸭血粉丝汤



工艺简介：

南京的鸭血粉丝汤一般含有鸭血、鸭肠、鸭肝、鸭胗、粉丝等食材，本配方主要用于团膳食堂，属于“简配版”仅有鸭血+粉丝等。

- 1) 提前预制好鸭架汤、鸭血切条焯水、粉丝泡好备用；
- 2) 汤碗内撒上胡椒粉、淋入姜葱油；
- 3) 锅内烧开水，下入粉丝、鸭血烫热，捞出添入碗内；
- 4) 碗内浇上鸭汤、加上香菜段即成。

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: 食堂鸭血粉丝汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年3月29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 | 300g盒装鸭血 | 忠意 | 山东潍坊 | 白沙洲 | 250225 | 0.90元/盒 | 300克/盒 含盐量≤0.69% | 1.50元 | 改刀成小块 | 净鸭血块 | 88.0% | 1.70元 | 200克 | 0.68元 | |
| | 210622测试↑: 盒装鸭血标重300克, 实称318克; 从盒中取出后称重280克, 纵向改刀切两半、再改刀切成24小块, 焯水沥水后称重263克, 成熟率88% | | | | | | | | | | | | | | |
| 配料 | 龙口粉丝 | 双塔 | 烟台 | 拼多多 | 260228 | 28.90元/袋 | 2500克/袋 绿豆+豌豆+水 | 5.78元 | 入清水泡发4小时沥水 | 水发龙口粉丝 | 275% | 2.10元 | 200克 | 0.84元 | |
| | 201031测试↑: 双塔龙口粉丝水泡涨发率305%; 201031测试↑: 双塔龙口粉丝水泡涨发率245%; 综合平均涨发率275%。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 浓白商用鸭架汤 | 需提前预制 | | 260301 | 1.95元/斤 | 500克/斤 | 1.95元 | — | 浓白鸭架汤 | 100% | 1.95元 | 1000克 | 3.91元 | | |
| | 注↑: 成品含盐量0.94%, 含味精0.43%, 含鸡精0.43%, 含胡椒0.1%, 含食油3.75%; 详见/预制酱汤类/《浓白商用鸭架汤》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 自制1:10姜汁 | 需提前预制 | | 260301 | 0.39元/斤 | 500克/斤 | 0.39元 | 将1份姜+10份水榨汁 | 1:10生姜汁 | 100% | 0.39元 | 50克 | 0.04元 | | |
| | 注↑: 详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 2.0克 | 0.00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/谷氨99.9% | 味精 | 100% | 3.85元 | 1.5克 | 0.01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 | 1.5克 | 0.03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 | 1.0克 | 0.08元 | | |
| 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 | 2.0克 | 0.02元 | | | |
| 注↑: (使用价格较便宜的“花生调和油”) 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。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 香菜/芫茜 | — | 本地 | 菜场批发 | 260224 | 4.78元/斤 | 500克/斤 | 4.78元 | 去根须黄叶、泡洗沥干 | 去根净香菜段 | 80.0% | 5.98元 | 10克 | 0.12元 | | |
| 以上原料可制作成品菜≥ 1250克, 成品率 85.1% 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 | 1468克 | 5.74元 | | |
| 成品汤含盐量≤ 1.06%, 含味精≤ 0.46%, 含鸡精≤ 0.46%, 白胡椒≥ 0.16%, 食用油≤ 3.16%, 固形物≥ 32.00% | | | | | | | | | | | 每500克成品汤成本 | 2.29元 | | | |
| 备注 |  | | 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) | | |
| | | | 南京的鸭血粉丝汤一般含有鸭血、鸭肠、鸭肝、鸭胗、粉丝等, 本配方主要用于团膳食堂, 仅配有鸭血+粉丝。 | | | | | (毫升/盒) | (元/套) | (克/盒) | (元/盒) | 餐盒+汤品 | 毛利率70% | 毛利率60% | 毛利率50% |
| | | | 1) 预制鸭架汤、鸭血切条焯水、粉丝泡好备用; | | | | | 300圆餐盒 | 0.144元 | 240克 | 1.10元 | 1.25元 | 4.15元 | 3.11元 | 2.49元 |
| | | | 2) 汤碗内撒上胡椒粉、淋入姜葱油; | | | | | 450圆餐盒 | 0.158元 | 360克 | 1.65元 | 1.81元 | 6.03元 | 4.52元 | 3.62元 |
| | | | 3) 锅烧开水, 下粉丝鸭血烫热, 捞出添入碗内; | | | | | 600圆餐盒 | 0.233元 | 480克 | 2.20元 | 2.44元 | 8.12元 | 6.09元 | 4.87元 |
| | | | 4) 碗内浇上鸭汤、加上香菜段即成。 | | | | | — | — | — | — | — | — | — | — |



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 | 净鸭血块 | 主料 | 0.55元 | 0.27元 | 11.9% |
| 2 | 水发龙口粉丝 | 配料 | 0.67元 | 0.34元 | 14.7% |
| 3 | 盐味精鸡精等 | 调料 | 0.24元 | 0.12元 | 5.3% |
| 4 | 浓白鸭架汤 | 其它 | 3.13元 | 1.56元 | 68.1% |
| 合计 | | | 4.59元 | 2.29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：**浓白鸭架汤**
 主要原料毛料名称：**浓白商用鸭架汤**
 主料转制成品工艺：**鸭血+粉丝+鸭汤+调料→煮汤**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**851克**
 成品率：**85.1%**

当前“冰冻鸭架”进货价：**2.36元** /斤·500克

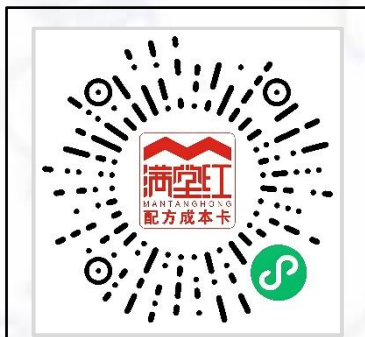
如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

| 类型 | 冰冻鸭架 进货价 | 预制浓白 鸭架汤成本 | 鸭血粉丝 汤成本 |
|-------------------|--------------|---------------|--------------|
| 涨跌幅度 0.30元 | (元/斤) | (元/斤) | (元/斤) |
| 1) 进货价下降至→ | 1.46元 | 1.44元 | 1.88元 |
| 2) 进货价下降至→ | 1.76元 | 1.61元 | 2.02元 |
| 3) 进货价下降至→ | 2.06元 | 1.78元 | 2.16元 |
| 4) 目前进货价→ | 2.36元 | 1.95元 | 2.29元 |
| 5) 进货价上涨至→ | 2.66元 | 2.13元 | 2.43元 |
| 6) 进货价上涨至→ | 2.96元 | 2.30元 | 2.57元 |
| 7) 进货价上涨至→ | 3.26元 | 2.47元 | 2.71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



登录满堂红商城

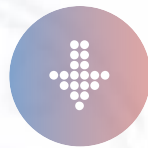
不同规格餐盒的装汤数量（图例）

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）



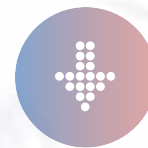
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



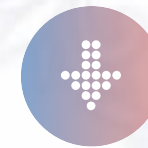
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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: 食堂鸭血粉丝汤

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: 2024年2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 | | 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 | 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 | 300g盒装鸭血 | 净鸭血块 | 0.77斤 | 384克 | 1.15斤 | 576克 | 1.54斤 | 768克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 主料 | 龙口粉丝 | 水发龙口粉丝 | 0.77斤 | 384克 | 1.15斤 | 576克 | 1.54斤 | 768克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 调料 | 浓白商用鸭架汤 | 浓白鸭架汤 | 3.84斤 | 1920克 | 5.76斤 | 2880克 | 7.68斤 | 3840克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 自制1:10姜汁 | 1:10生姜汁 | 0.19斤 | 96克 | 0.29斤 | 144克 | 0.38斤 | 192克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 500g长舟加碘盐 | 食盐 | 0.01斤 | 3.8克 | 0.01斤 | 5.8克 | 0.02斤 | 7.7克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.01斤 | 2.9克 | 0.01斤 | 4.3克 | 0.01斤 | 5.8克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 900g厨师乐鸡精 | 鸡精 | 0.01斤 | 2.9克 | 0.01斤 | 4.3克 | 0.01斤 | 5.8克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.00斤 | 1.9克 | 0.01斤 | 2.9克 | 0.01斤 | 3.8克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 自制姜葱花生油 | 姜葱花生油 | 0.01斤 | 3.8克 | 0.01斤 | 5.8克 | 0.02斤 | 7.7克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 香菜/芫茜 | 去根净香菜段 | 0.04斤 | 19克 | 0.06斤 | 29克 | 0.08斤 | 38克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 合计投入净料数量→ | | | 5.64斤 | 2819克 | 8.46斤 | 4228克 | 11.27斤 | 5637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)→ | | | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 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 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |



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：食堂鸭血粉丝汤

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：2024年2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 净料名称 | 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 | | 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 | 300g盒装鸭血 | 净鸭血块 | 0.16斤 | 80克 | 0.32斤 | 160克 | 0.80斤 | 400克 | 1.60斤 | 800克 | 2.40斤 | 1200克 | 3.20斤 | 1600克 |
| | 龙口粉丝 | 水发龙口粉丝 | 0.16斤 | 80克 | 0.32斤 | 160克 | 0.80斤 | 400克 | 1.60斤 | 800克 | 2.40斤 | 1200克 | 3.20斤 | 1600克 |
| 调料 | 浓白商用鸭架汤 | 浓白鸭架汤 | 0.80斤 | 400克 | 1.60斤 | 800克 | 4.00斤 | 2000克 | 8.00斤 | 4000克 | 12.00斤 | 6000克 | 16.00斤 | 8000克 |
| | 自制1:10姜汁 | 1:10生姜汁 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.20斤 | 100克 | 0.40斤 | 200克 | 0.60斤 | 300克 | 0.80斤 | 400克 |
| | 500g长舟加碘盐 | 食盐 | 0.00斤 | 0.8克 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 8.0克 | 0.02斤 | 12克 | 0.03斤 | 16克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.00斤 | 0.6克 | 0.00斤 | 1.2克 | 0.01斤 | 3.0克 | 0.01斤 | 6.0克 | 0.02斤 | 9.0克 | 0.02斤 | 12克 |
| | 900g厨师乐鸡精 | 鸡精 | 0.00斤 | 0.6克 | 0.00斤 | 1.2克 | 0.01斤 | 3.0克 | 0.01斤 | 6.0克 | 0.02斤 | 9.0克 | 0.02斤 | 12克 |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.00斤 | 0.4克 | 0.00斤 | 0.8克 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.01斤 | 6.0克 | 0.02斤 | 8.0克 |
| | 自制姜葱花生油 | 姜葱花生油 | 0.00斤 | 0.8克 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 8.0克 | 0.02斤 | 12克 | 0.03斤 | 16克 |
| | 香菜/芫茜 | 去根净香菜段 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 8.0克 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.12斤 | 60克 | 0.16斤 | 80克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.17斤 | 587克 | 2.35斤 | 1174克 | 5.87斤 | 2936克 | 11.74斤 | 5872克 | 17.62斤 | 8808克 | 23.49斤 | 11744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）→ | | | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% | 85.1% |
| 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 | |

➤ 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。

