

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 虫草花榨菜肉丝汤

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

虫草花榨菜肉丝汤



工艺简介:

- 1) 将猪肉丝上浆、榨菜丝漂水、虫草花洗净;
- 2) 锅内放清水烧开, 下入虫草花、榨菜丝小火煮15分钟成浅黄色; 下入鸡汁、食盐、味精、姜葱油; 下入上浆肉丝氽至断生关火;
- 3) 汤盆(桶)内撒上葱花、胡椒粉, 倒入烧开的汤即可。

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：虫草花榨菜肉丝汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2024年3月25日

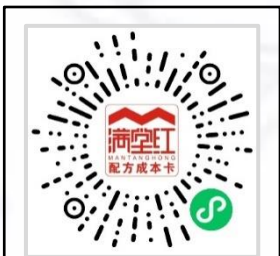
食材进货询价更新：2026年3月1日

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	新鲜虫草花	—	辽宁	拼多多	260226	1.89元/袋	100 克/袋		9.45元	泡洗、沥水	新鲜虫草花	100%	9.45元	500克	9.45元	
	原味榨菜丝	乔什	重庆	拼多多	260301	18.80元/箱	4500 克/箱 1箱起售包邮		2.09元	清水漂洗去盐分	原味榨菜丝	100%	2.09元	1265克	5.28元	
配料	上浆猪肉丝	需提前预制			260301	11.42元/斤	500 克/斤		11.42元	预制上浆/含盐0.68%	上浆猪肉丝	100%	11.42元	500克	11.42元	
	注↑：成品含盐量≤0.68%；以上详见预制腌浆类/《瘦猪肉丝-简易上浆》成本卡；500克上浆肉丝余油断生480克，油耗占上浆肉丝的6.4%；上浆肉丝焯水断生422.5克，成熟率84.5%															
调料	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	10000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	90克	0.12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	35克	0.27元	
	1kg任佳佰味浓缩鸡汁	任佳佰味	江苏泰州	拼多多	260224	13.40元/瓶	1000 克/瓶 6瓶/箱批发		6.70元	成品调料/含盐20.3%	浓缩鸡汁	100%	6.70元	35克	0.47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	86克	0.98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。															
备注	小葱	—	—	菜场批发	260224	5.00元/斤	500 克/斤		5.00元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94%	5.30元	50克	0.53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	11克	0.85元	
以上原料可制作成品菜≥ 10800克 ，成品率 85.9% 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	12572克	29.36元	
成品菜综合含盐≤ 0.90% ，含味精≤ 0.32% ，鸡汁≤ 0.32% ，胡椒粉≤ 0.10% ，食油≤ 0.80% ，固形物≤ 21.44%													每500克成品汤成本	1.36元		
备注	 <p>制作工艺简介 餐盒容积使用率为：80%</p> <p>1) 将猪肉丝上浆、榨菜丝漂水、虫草花洗净； 2) 锅内放清水烧开，下入虫草花、榨菜丝小火煮15分钟成浅黄色；下入鸡汁、食盐、味精、姜葱油；下入上浆肉丝余至断生关火； 3) 汤盆（桶）内撒上葱花、胡椒粉，倒入烧开的汤即可。</p>								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）		
									(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%
									300圆餐盒	0.144元	240克	0.65元	0.80元	2.66元	1.99元	1.59元
									450圆餐盒	0.158元	360克	0.98元	1.14元	3.79元	2.84元	2.27元
									600圆餐盒	0.233元	480克	1.30元	1.54元	5.13元	3.85元	3.08元
									—	—	—	—	—	—	—	—

➤ 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** 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** m.mth517777.com

www.mth517777.com

m.mth517777.com



登录满堂红商城

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	新鲜虫草花	主料	0.88元	0.44元	32.2%
2	原味榨菜丝	配料1	0.49元	0.24元	18.0%
3	上浆猪肉丝	配料2	1.06元	0.53元	38.9%
4	水+调味品	调料	0.30元	0.15元	10.9%
合计			2.72元	1.36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：**新鲜虫草花**
 主要原料毛料名称：**新鲜虫草花**
 主料转制成品工艺：**虫草花+榨菜肉丝+调料→煮汤**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**859克**
 成品率：**85.9%**

当前“新鲜虫草花”进货价：**9.45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	新鲜虫草花进货价 (元/斤)	虫草花榨菜肉丝汤成本 (元/斤)	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.50元			0
1) 进货价下降至→	7.95元	1.29元	84%
2) 进货价下降至→	8.45元	1.31元	89%
3) 进货价下降至→	8.95元	1.34元	95%
4) 目前进货价→	9.45元	1.36元	100%
5) 进货价上涨至→	9.95元	1.38元	105%
6) 进货价上涨至→	10.45元	1.41元	111%
7) 进货价上涨至→	10.95元	1.43元	116%

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

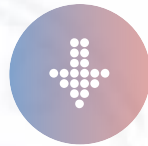
不同规格餐盒的装汤数量（图例）

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）



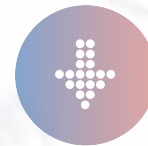
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



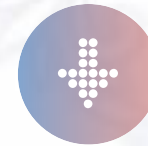
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：虫草花榨菜肉丝汤 外卖餐盒装菜容积使用率：80% 出品：满堂红菜品配方成本网 食材进货询价更新：2024年4月2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	新鲜虫草花	新鲜虫草花	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克	——	——	——	——	——	——
配料	原味榨菜丝	原味榨菜丝	0.56斤	281克	0.84斤	422克	1.12斤	562克	——	——	——	——	——	——
	上浆猪肉丝	上浆猪肉丝	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克	——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	4.11斤	2053克	6.04斤	3019克	7.97斤	3986克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	——	——	——	——	——	——
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.02斤	7.8克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克	——	——	——	——	——	——
	小葱	小葱葱花	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.04斤	22克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.7克	0.01斤	4.9克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.25斤	2625克	7.75斤	3877克	10.26斤	5129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）→			91.4%	91.4%	92.9%	92.9%	93.6%	93.6%	——	——	——	——	——	——
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	——	——	——	——	——	——

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“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：虫草花榨菜肉丝汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年4月2日

类别	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	
	采购食材 原料名称	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	
			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	新鲜虫草花	新鲜虫草花	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	231克	0.69斤	347克	0.93斤	463克
配料	原味榨菜丝	原味榨菜丝	0.12斤	59克	0.23斤	117克	0.59斤	293克	1.17斤	586克	1.76斤	878克	2.34斤	1171克
	上浆猪肉丝	上浆猪肉丝	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	116克	0.46斤	231克	0.69斤	347克	0.93斤	463克
调料	清水	清水	0.93斤	463克	1.85斤	926克	4.27斤	2134克	8.29斤	4147克	12.32斤	6159克	16.34斤	8172克
	500g长舟加碘盐	食盐	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
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.2克	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.2克	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	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
	小葱	小葱葱花	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.6克	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.07斤	35克	0.09斤	46克
		227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	3克	0.01斤	5克	0.02斤	8克	0.02斤
合计投入净料数量→			1.16斤	582克	2.33斤	1164克	5.46斤	2729克	10.67斤	5337克	15.89斤	7946克	21.11斤	10554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）→			85.9%	85.9%	85.9%	85.9%	91.6%	91.6%	93.7%	93.7%	94.4%	94.4%	94.8%	94.8%
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需要添加的“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。

