

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 浓白鱼骨底汤

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	✓



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

浓白鱼骨底汤

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..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



浓白鱼骨底汤

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
主料	净小鲫鱼	500克	20.76%
调料	炸鱼耗油	108克	4.48%
	自制化猪油	17克	0.69%
	自制生姜汁	67克	2.77%
	净小葱	33克	1.38%
	清水	1667克	69.20%
	净食盐	8.0克	0.33%
	净味精	4.0克	0.17%
	净鸡精	4.0克	0.17%
	净白胡椒粉	1.0克	0.04%
合计净料数量		2408克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制鱼骨汤成品率→		41.5%	——



以上原材料可制作
成品底汤1千克

浓白鱼骨底汤

- 1) 将小杂鱼（鲫鱼或新鲜鱼骨等）漂洗、沥干水分，用干净（浅色）的豆油将鱼炸酥；将炸好后的鱼放入开水盆内，漂洗多余的油分；
 - 2) 将漂洗好的小杂鱼沥水后放入锅（或熬汤桶）内，加入猪油、姜汁、小葱、清水，盖上锅盖、大火烧开后持续煮15-20分钟；
 - 3) 揭开锅盖，用锅铲、漏勺将汤内的鱼骨搅碎，再用大火继续煮5-10分钟；
 - 4) 用过滤筛滤去鱼骨，成品汤的质量应该是洗净沥水后小杂鱼的2倍；最后将食盐、味精、鸡精、白胡椒粉放入汤内即成。
- 注1：需要注意在大火煮汤过程中“水分蒸发量”比较多，在实验当中，我们使用“家用天然气最大火”来煮汤，平均每5分钟会蒸发掉约280克的水分；而商用炉灶的火力远远大于家用灶，因此实际制作人需要根据各自炉灶火力条件来决定熬汤前投入清水的数量。
- 注2：捞出熬汤原料后，每千克净小鲫鱼（或鱼骨）经以上加工后可得到成品浓白底汤约2千克（小鱼出汤比=1:2）。

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： 预制酱汤 菜名： 浓白鱼骨底汤 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2021年4月28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	小杂鱼/小鲫鱼	——	——	菜场批发	241228	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	去头尾内脏、漂洗沥水	净小鲫鱼	53.7%	9.31元	750克	13.97元	
	210429测试↑：小鲫鱼（每500克≥15条）3481克，去头尾内脏、漂洗沥水后净鱼身1869克，净料率53.7%；取净鱼身726克，油炸后称重410克，成品率56.5%，成品油耗157克，占净鱼身的21.6%（油耗157克÷净鱼身726克×100%）；														
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	用于油炸鱼（骨）	炸鱼耗油	100%	5.29元	162克	1.71元	
	自制化猪油	需提前预制			250101	10.36元 /斤	500 克 /斤	10.36元	——	自制化猪油	100%	10.36元	25克	0.52元	
	210429测试↑：生猪板油称重604克，加姜片+洋葱后炼化猪油470克，成品率77.8%（另出油渣66克，成品率10.9%）；详见烹饪油料类/《自制化猪油成本卡》														
	自制1:10姜汁	自己提前预制			241227	0.59元 /斤	500 克 /斤	0.59元	将1份生姜+10倍水榨汁	自制生姜汁	100%	0.59元	100克	0.12元	
	注↑：详见《自制1:10姜汁》成本卡。														
	小葱	散装	安徽	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	洗净沥水小葱带根须	净小葱	100%	3.00元	50克	0.30元	
	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	2500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 25公斤/袋	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	12克	0.02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	6.0克	0.06元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	6.0克	0.13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	1.5克	0.16元	
备注	以上原料可制作成品底汤≥ 1500克 ，成品率 41.5% 计算式：成品率=成品汤质量÷全部净料投料合计×100%												投料合计	3613克	16.99元
	成品汤含盐量≤ 0.93% ，含味精≤ 0.40% ，含鸡精≤ 0.40% ，综合谷氨酸钠≤ 0.56% ，胡椒粉≤ 0.10% ，含食油≤ 12.47%												每500克成品汤成本		5.66元
	制作工艺简介 1）将小杂鱼（鲫鱼或鲜鱼骨）漂洗沥干水分，用干净（浅色）豆油将鱼炸酥；将炸好后的鱼放入开水盆内，漂洗多余的油分； 2）将漂洗好的小杂鱼沥水后放入锅（或熬汤桶）内，加入猪油、姜汁、小葱、清水，盖上锅盖、大火烧开后持续煮15-20分钟； 3）揭开锅盖，用锅铲、漏勺将汤内的鱼骨搅碎，再用大火继续煮5-10分钟； 4）用过滤筛滤去鱼骨，成品汤的质量应该是洗净沥水后小杂鱼的2倍；最后将食盐、味精、鸡精、白胡椒粉放入汤内即成。 注1：在大火煮汤过程中“水分蒸发量”比较多，在实验当中，我们使用“家用天然气最大火”来煮汤，平均每5分钟会蒸发掉约280克的水分；而商用炉灶的火力远远大于家用灶，因此实际制作人需要根据各自炉灶火力条件来决定熬汤前投入清水的数量。 注2：捞出熬汤原料后，每千克净小鲫鱼（或鱼骨）经以上加工后可得到成品浓白底汤约2千克（小鱼出汤比=1:2）。														

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
——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	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	净小鲫鱼	主料	9.31元	4.66元	82.2%
2	——	配料	——	——	——
3	姜葱等+猪油等	调料	2.01元	1.01元	17.8%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.32元	5.66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
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： 净小鲫鱼
主要原料毛料名称： 小杂鱼/小鲫鱼
主料转制成品工艺： 小杂鱼/鲫鱼+其它调料→熬汤
每千克投料合计经加工后可得到成品： 415克
成品率： 41.5%

当前“小杂鱼/鲫鱼”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	小杂鱼 进货价	浓白鱼骨 底汤成本	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→	3.50元	4.27元	70%
2) 进货价下降至→	4.00元	4.73元	80%
3) 进货价下降至→	4.50元	5.20元	90%
4) 目前进货价→	5.00元	5.66元	100%
5) 进货价上涨至→	5.50元	6.13元	110%
6) 进货价上涨至→	6.00元	6.59元	120%
7) 进货价上涨至→	6.50元	7.06元	130%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：浓白鱼骨底汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	小杂鱼/小鲫鱼	净小鲫鱼	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
调料	5L元宝大豆油	炸鱼耗油	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.54斤	270克	1.08斤	540克	1.62斤	810克	2.16斤	1080克
	自制化猪油	自制化猪油	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	自制1:10姜汁	自制生姜汁	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
	小葱	净小葱	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
	清水	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	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
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			2.41斤	1204克	4.82斤	2408克	11.39斤	5695克	22.34斤	11172克	33.30斤	16650克	44.25斤	22127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）→			41.5%	41.5%	41.5%	41.5%	43.9%	43.9%	44.8%	44.8%	45.0%	45.0%	45.2%	45.2%

1) 将小杂鱼（鲫鱼或新鲜鱼骨等）漂洗、沥干水分，用干净（浅色）的豆油将鱼炸酥；将炸好后的鱼放入开水盆内，漂洗多余的油分；

2) 将漂洗好的小杂鱼沥水后放入锅（或熬汤桶）内，加入猪油、姜汁、小葱、清水，盖上锅盖、大火烧开后持续煮15-20分钟；

3) 揭开锅盖，用锅铲、漏勺将汤内的鱼骨搅碎，再用大火继续煮5-10分钟；

4) 用过滤筛滤去鱼骨，成品汤的质量应该是洗净沥水后小杂鱼的2倍；最后将食盐、味精、鸡精、白胡椒粉放入汤内即成。

注1：需要注意在大火煮汤过程中“水分蒸发量”比较多，在实验当中，我们使用“家用天然气最大火”来煮汤，平均每5分钟会蒸发掉约280克的水分；而商用炉灶的火力远远大于家用灶，因此实际制作人需要根据各自炉灶火力条件来决定熬汤前投入清水的数量。

注2：捞出熬汤原料后，每千克净小鲫鱼（或鱼骨）经以上加工后可得到成品浓白底汤约2千克（小鱼出汤比=1:2）。

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬汤所需添加的“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”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。

