

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 鱼圆豆腐汤

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

鱼圆豆腐汤

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

版权声明 ……第7页



鱼圆豆腐汤



工艺简介:

将鱼圆、豆腐和底汤放入锅内加热煮熟即成。



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: 鱼圆豆腐汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年8月8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	湖北余鱼圆			需提前预制	260301	0.17元/个	12.5 克/个	每个→0.17元	成品含盐量≤1.11%	湖北余鱼圆	100%	0.17元	100克8个	1.36元	
	注↑: 小号余鱼圆(适合零点、外卖等烩菜、或鱼圆汤等) 详见/年货菜品类/成本卡														
配料	水(嫩)豆腐			批发市场	260227	2.50元/斤	500 克/斤	2.50元	放置1小时脱水5%	豆腐切粒	94.5%	2.65元	65克	0.34元	
	210116测试煎豆腐: 购买水豆腐642克, 放置1小时脱水后称重607克(脱水净料率94.5%); 将豆腐改刀成长方形厚片, 用30克食用油煎两面后称重397克, 成品率65.4%; 计算式: 397÷607(按脱水后的称重计)×100%=65.4%; 成品煎豆腐油耗7.6%;														
调料	清水咸鲜底汤			需提前预制	260301	0.17元/斤	500 克/斤	0.17元	成品含盐量≤0.89%	咸鲜底汤	100%	0.17元	400克	0.13元	
	注↑: 清水97.22%+盐0.85%+味精0.43%+鸡精0.43%+白胡椒粉0.08%+姜葱油1%, 合计100%; 详见/预制酱汁类/《清水咸鲜底汤》成本卡。														
备注	以上原料可制作成品汤质量≥ 480克 , 成品率 85.0% 计算式: 成品率 = 成品汤质量÷主配调料净料投料合计×100%												投料合计	565克	1.84元
	成品汤含盐量≤ 0.73% , 含味精≤ 0.36% , 含鸡精≤ 0.36% , 白胡椒≤ 0.67% , 含食油≤ 0.83%												每500克成品汤成本	1.91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)				
		餐盒规格	鱼圆成本	鲜底汤汁成本	汤成本小计	(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%		
300ml圆餐盒		4个0.68元	190克0.19元	240克0.88元	300圆餐盒	0.144元	240克	0.92元	1.06元	3.55元	2.66元	2.13元			
450ml圆餐盒		6个1.02元	285克0.29元	360克1.31元	450圆餐盒	0.158元	360克	1.38元	1.54元	5.12元	3.84元	3.07元			
600ml圆餐盒	8个1.36元	380克0.39元	480克1.75元	600圆餐盒	0.233元	480克	1.84元	2.07元	6.91元	5.18元	4.14元				
注: 将余鱼圆、豆腐和底汤放入锅内加热煮熟即成。															



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，对应的成品汤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/480克	元/斤	
1	湖北汆鱼圆	主料	1.36元	1.42元	74.0%
2	豆腐切粒	配料	0.34元	0.36元	18.7%
3	咸鲜底汤	调料	0.13元	0.14元	7.2%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.84元	1.91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： 鳊鱼鱼尾
主要原料毛料名称： 湖北汆鱼圆
主料转制成品工艺： 鱼圆+豆腐+调料→煮汤
每千克投料合计经加工后可得到成品： 850克
成品率： 85.0%
当前“胖头鱼/鳊鱼鱼尾”进货价： 6.50元 /斤·500克

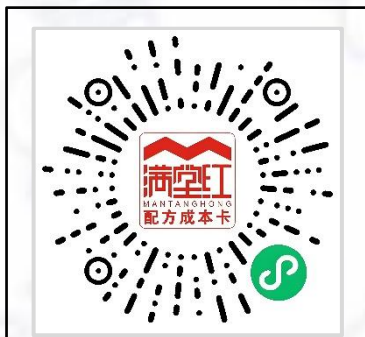
如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

类型	鳊鱼鱼尾 进货价 (元/斤)	湖北汆 鱼圆成本 (元/斤)	鱼圆豆腐 汤成本 (元/斤)
涨跌幅度 1.00元			
1) 进货价下降至→	5.00元	5.43元	1.63元
2) 进货价下降至→	5.50元	5.89元	1.72元
3) 进货价下降至→	6.00元	6.35元	1.82元
4) 目前进货价→	6.50元	6.81元	1.91元
5) 进货价上涨至→	7.00元	7.27元	2.01元
6) 进货价上涨至→	7.50元	7.72元	2.11元
7) 进货价上涨至→	8.00元	8.18元	2.20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）



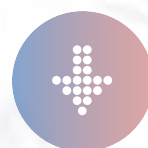
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



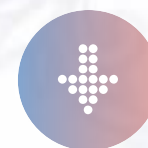
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒×装汤80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品汤



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。

