

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 浓白猪骨底汤

**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](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 浓白猪骨底汤

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



# 浓白猪骨底汤

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	净猪筒子骨	250克	16.02%
调料	成品化猪油	25克	1.60%
	带皮姜片	13克	0.80%
	净小葱打结	6.3克	0.40%
	清水	1250克	80.09%
	净食盐	8.0克	0.51%
	净味精	4.0克	0.26%
	净鸡精	4.0克	0.26%
	净白胡椒粉	1.0克	0.06%
合计净料数量		1561克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
熬制猪骨汤成品率→		64.1%	——

以上原材料可制作  
成品底汤1千克



# 浓白猪骨底汤

- 1) 将鲜猪筒子骨（大骨、棒骨）用清水泡洗2小时、沥去血水，剁成小块（或用锯骨机锯成3厘米长的筒子骨段）；
- 2) 炒锅内放化猪油，下入带皮姜片、净小葱结煸香，下入筒子骨段煸炒 $\geq 10$ 分钟至断生、焦黄；
- 3) 熬汤桶内放入“相当于筒子骨5倍的”清水，倒入煸炒后的筒子骨；盖上桶盖后大火烧开，改中小火熬煮40分钟，再改大火熬煮15-20分钟；  
注1：在熬汤过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；  
注2：在大火熬汤时，由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”状态，汤色逐渐由清淡转成“浓白”；
- 4) 熬好浓汤后，加入盐、味精、鸡精、白胡椒粉即可。  
注3：捞出熬汤原料后，每千克猪筒子骨经以上加工后可得到成品浓白底汤约4千克（筒子骨出汤比=1:4）；  
注4：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边将汤加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。

**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：浓白猪骨底汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2021年5月11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	冻猪后筒子骨	——	冻品批发	白沙洲	241219	4.50元/斤	500克/斤	0.7斤/个	4.50元	剁/锯小块、泡洗沥水	净猪筒子骨	104%	4.31元	1000克	8.62元
	210511测试↑：冻猪筒子骨（大骨、棒骨）809克，泡洗2小时沥水1小时后845克，用猪油炒后入锅内煮50分钟（七成熟）捞出称重625克；再入锅高压10分钟晾沥水679克，成品率83.9%														
调料	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	52.00元/桶	2500克/桶	1桶起售包邮	10.40元	成品化猪油	成品化猪油	100%	10.40元	100克	2.08元
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元/斤	500克/斤		6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	50克	0.65元
	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	净小葱打结	100%	3.00元	25克	0.15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	5000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	32克	0.05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	16克	0.16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	16克	0.35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	4.0克	0.42元	
以上原料可制作成品底汤≥ 4000克，成品率 64.1%，另得到熟筒骨≤ 839克 成品率=成品汤质量÷全部净料投料合计×100%													投料合计	6243克	12.48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≥ 2.50%													每500克成品汤成本		1.56元
备注	<b>制作工艺简介</b>														
	<p>1) 将冻猪筒子骨（大骨、棒骨）用清水泡洗2小时、沥去血水，剁成小块（或用锯骨机锯成3厘米长的筒子骨段）；</p> <p>2) 炒锅内放化猪油，下入带皮姜片、小葱结煸香，下入筒子骨段煸炒≥10分钟至断生、焦黄；</p> <p>3) 熬汤桶内放入“相当于筒子骨5倍的”清水，倒入煸炒后的筒子骨；盖上桶盖后大火烧开，改中小火熬煮40分钟，再改大火熬煮15-20分钟；</p> <p>注1：在熬汤过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；</p> <p>注2：在大火熬汤时，由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”状态，汤色逐渐由清淡转成“浓白”；</p> <p>4) 熬好浓汤后，加入盐、味精、鸡精、白胡椒粉即可。</p> <p>注3：捞出熬汤原料后，每千克猪筒子骨经以上加工后可得到成品浓白底汤约4千克（筒子骨出汤比=1:4）；</p> <p>注4：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边将汤加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。</p>														



## 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“10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	净猪筒子骨	主料	2.16元	1.08元	69.1%
2	——	配料	——	——	——
3	化猪油+调料	调料	0.96元	0.48元	30.9%
4	——	其它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>3.12元</b>	<b>1.56元</b>	<b>100%</b>

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： <b>净猪筒子骨</b>			
主要原料毛料名称： <b>冻猪后筒子骨</b>			
主料转制成品工艺： <b>筒子骨→油炒+清水调料→熬汤</b>			
每千克投料合计经加工后可得到成品： <b>641克</b>			
成品率： <b>64.1%</b>			
当前“冻猪筒子骨”进货价： <b>4.50元</b> /斤·500克			
<b>如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓</b>			
类型	冻筒子骨 进货价 (元/斤)	浓白猪骨 底汤成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>0.50元</b>			0
1) 进货价下降至→	3.00元	1.20元	67%
2) 进货价下降至→	3.50元	1.32元	78%
3) 进货价下降至→	4.00元	1.44元	89%
4) 目前进货价→	<b>4.50元</b>	<b>1.56元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	5.00元	1.68元	111%
6) 进货价上涨至→	5.50元	1.80元	122%
7) 进货价上涨至→	6.00元	1.92元	133%
8) 进货价上涨至→	6.50元	2.04元	144%
9) 进货价上涨至→	7.00元	2.16元	156%
10) 进货价上涨至→	7.50元	2.28元	167%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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：浓白猪骨底汤

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 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		
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	冻猪筒子骨/熬汤	净猪筒子骨	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
调料	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	小葱	净小葱打结	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.13斤	63克
	清水	清水	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	6.25斤	3125克	11.20斤	5598克	16.63斤	8315克	22.07斤	11033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→			1.56斤	780克	3.12斤	1561克	7.80斤	3902克	14.30斤	7152克	21.29斤	10646克	28.28斤	14141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）→			64.1%	64.1%	64.1%	64.1%	64.1%	64.1%	69.9%	69.9%	70.5%	70.5%	70.7%	70.7%

1) 将冻猪筒子骨（大骨、棒骨）用清水泡洗2小时、沥去血水，剁成小块（或用锯骨机锯成3厘米长的筒子骨段）；  
 2) 炒锅内放化猪油，下入带皮姜片、净小葱结煸香，下入筒子骨段煸炒≥10分钟至断生、焦黄；  
 3) 熬汤桶内放入“相当于筒子骨5倍的”清水，倒入煸炒后的筒子骨；盖上桶盖后大火烧开，改中小火熬煮40分钟，再改大火熬煮15-20分钟；  
 注1：在熬汤过程中水分会大量蒸发，这时可以添加热水至原来的水位，再继续烧开；  
 注2：在大火熬汤时，由于汤内含有油脂、这时可以看到汤汁产生“乳化”状态，汤色逐渐由清淡转成“浓白”；  
 4) 熬好浓汤后，加入盐、味精、鸡精、白胡椒粉即可。  
 注3：捞出熬汤原料后，每千克猪筒子骨经以上加工后可得到成品浓白底汤约4千克（筒子骨出汤比=1:4）；  
 注4：头一天没有用完的浓汤、汤汁会“分层”，上部也会“清淡”，这时需要一边将汤加热、一边使用电动手持搅拌器将汤汁搅浓即可。

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。

➤ 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](http://www.mth517777.com)  
[m.mth517777.com](http://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。

