

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 汤类/简汤

**名称** 西湖牛肉羹

**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

## 西湖牛肉羹

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

## 批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方……第7页  
适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



# 西湖牛肉羹



## 工艺简介:

- 1) 提前将生牛肉末、鲜香菇粒、胡萝卜粒放入开水锅内焯水，加花雕酒去腥，断生后沥水备用；
  - 2) 锅内烧清水，放入焯水后的原料以及豆腐粒、盐、味精、鸡精、白胡椒粉，烧开后用水淀粉勾芡；将鸡蛋清打散淋入汤羹内，再淋葱姜油、撒上海菜碎末即成。
- 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: 西湖牛肉羹

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年10月23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	进口牛碎肉	进口	阿根廷	白沙洲	260226	25.3元/斤	500克/斤 未注水干牛肉	25.28元	解冻沥水改刀剁肉末	生牛肉末	97.8%	25.85元	100克	5.17元	
	210418分档取料成本分析: 网购3斤牛肉, 解冻沥水后称重1466克, 净料率97.8%; 选用较好部位切牛肉片872克(占59.5%≈60%), 其它594克做制汤生牛肉块(占39.5%≈40%); 设生牛肉片净料单价为制汤生牛肉的1.5倍, 分解单价为: 切片净牛肉26.539元/斤, 制汤生牛肉17.692元/斤;														
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%	豆腐切小丁	95.0%	2.63元	150克	0.79元	
	新鲜香菇	—	—	批发市场	260226	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	去掉香菇柄	鲜香菇小粒	68.0%	6.62元	40克	0.53元	
	胡萝卜	—	本地	批发市场	260301	1.50元/斤	500克/斤	1.50元	胡萝卜去皮、去蒂切粒	胡萝卜切小粒	75.0%	2.00元	20克	0.08元	
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶 约980克/升	2.16元	主、配料焯水用料酒	花雕料酒	100%	2.16元	15克	0.06元	
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	830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	8.5克	0.01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	味精	100%	3.85元	4.3克	0.03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	4.3克	0.09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	
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	260224	146.0元/袋	25000克/袋	2.92元	成品调料	勾芡用淀粉	100%	2.92元	13克	0.08元	
	注↑: 以上淀粉用于制汤勾芡。按淀粉分量的3倍加入清水、调成“水淀粉”勾芡, 可将“清汤”变成浓稠的“羹汤”, 干淀粉应占成品羹汤的1.3-1.6%之间														
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	10克	0.11元		
注↑: 用作清汤用油; 详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
洋鸡蛋8.5个/斤	—	本地	蛋品批发	250225	4.00元/斤	500克/斤 = 0.50元/个	4.00元	将鸡蛋黄留作它用	鸡蛋清	56.6%	7.07元	35克	0.49元		
香菜/芫荽	—	安徽	拼多多	260224	4.78元/斤	500克/斤	4.78元	剪去香菜根须、改刀	香菜碎末	55.0%	8.69元	15克	0.26元		
以上原料可制作成品菜≥ 1000克, 成品率 80.3% 成品率=成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%, 干淀粉≤ 1.30%												投料合计		1246克	7.79元
成品汤含盐量≤ 0.99%, 含味精≤ 0.43%, 含鸡精≤ 0.43%, 综合谷氨酸钠≤ 0.60%, 胡椒粉≤ 0.10%, 含食油≤ 1.00%												每500克成品汤成本		3.90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)		
			1) 提前将生牛肉末、鲜香菇粒、胡萝卜粒放入开水锅内焯水, 加花雕酒去腥, 断生后沥水备用;					(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%
			2) 锅内烧清水, 放入焯水后的原料以及豆腐粒、盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 烧开后用水淀粉勾芡; 将鸡蛋清打散淋入汤羹内, 再淋葱姜油、撒上香菜碎末即成。					300圆餐盒	0.144元	240克	1.87元	2.01元	6.71元	5.04元	4.03元
			450圆餐盒	0.158元	360克	2.80元	2.96元	9.87元	7.41元	5.92元					
			600圆餐盒	0.233元	480克	3.74元	3.97元	13.24元	9.93元	7.95元					
			—	—	—	—	—	—	—	—					



## 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/千克	元/斤	
1	生牛肉末	主料	5.17元	2.58元	66.4%
2	豆腐香菇胡萝卜粒等	配料	1.40元	0.70元	18.0%
3	盐味精+蛋清+香菜等	调料	1.22元	0.61元	15.7%
4	——	其它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>7.79元</b>	<b>3.90元</b>	<b>100%</b>

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：**生牛肉末**  
 主要原料毛料名称：**进口牛碎肉**  
 主料转制成品工艺：**肉末+豆腐香菇胡萝卜等调料→煮羹**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**803克**  
 成品率：**80.3%**

当前“冻黄牛腿肉”进货价：**25.28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	冻黄牛腿肉进货价 (元/斤)	西湖牛肉羹成本 (元/斤)	主料进货单价系数
涨跌幅度 <b>1.00元</b>			0
1) 进货价下降至→	22.28元	3.59元	88%
2) 进货价下降至→	23.28元	3.69元	92%
3) 进货价下降至→	24.28元	3.79元	96%
4) <b>目前进货价</b> →	<b>25.28元</b>	<b>3.90元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	26.28元	4.00元	104%
6) 进货价上涨至→	27.28元	4.10元	108%
7) 进货价上涨至→	28.28元	4.20元	112%

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）



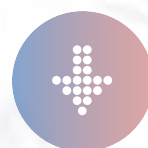
↑ 300毫升圆形餐盒  
盛装240克成品汤



450毫升餐盒 × 装汤80% = 360（克）



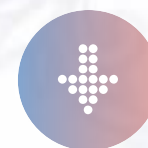
↑ 450毫升圆形餐盒  
盛装360克成品汤



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：西湖牛肉羹

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：2023年3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	冻调理牛腿肉	生牛肉末	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
配料	水（嫩）豆腐	豆腐切小丁	0.72斤	360克	1.08斤	540克	1.44斤	720克	——	——	——	——	——	——
	新鲜香菇	鲜香菇小粒	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克	——	——	——	——	——	——
	胡萝卜	胡萝卜切小粒	0.10斤	48克	0.14斤	72克	0.19斤	96克	——	——	——	——	——	——
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克	——	——	——	——	——	——
调料	清水	清水	3.68斤	1840克	5.41斤	2707克	7.15斤	3573克	——	——	——	——	——	——
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	20克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
	25kg大成玉米淀粉	勾芡用淀粉	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
	洋鸡蛋-8.5个/斤	鸡蛋清	0.17斤	84克	0.25斤	126克	0.34斤	168克	——	——	——	——	——	——
	香菜/芫茜	香菜碎末	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.68斤	2839克	8.41斤	4204克	11.14斤	5569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）→			84.5%	84.5%	85.6%	85.6%	86.2%	86.2%	——	——	——	——	——	——
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→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10.0盒	——	——	——	——	——	——

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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。



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：西湖牛肉羹

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：2023年3月1日

原料名称		制作1斤 成品汤需要食材		制作2斤 成品汤需要食材		制作5斤 成品汤需要食材		制作10斤 成品汤需要食材		制作15斤 成品汤需要食材		制作20斤 成品汤需要食材		
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	冻调理牛腿肉	生牛肉末	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
配料	水（嫩）豆腐	豆腐切小丁	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
	新鲜香菇	鲜香菇小粒	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
	胡萝卜	胡萝卜切小粒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
调料	清水	清水	0.83斤	415克	1.66斤	830克	3.83斤	1913克	7.43斤	3717克	11.04斤	5521克	14.65斤	7326克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.5克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	85克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43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	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
	25kg大成玉米淀粉	勾芡用淀粉	0.01斤	6.5克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	65克	0.20斤	98克	0.26斤	130克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	鸡蛋清	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
	香菜/芫茜	香菜碎末	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
合计投入净料数量→			1.25斤	623克	2.49斤	1246克	5.91斤	2953克	11.59斤	5797克	17.28斤	8641克	22.97斤	11486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）→			80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	84.7%	84.7%	86.3%	86.3%	86.8%	86.8%	87.1%	87.1%
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	

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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。

