

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 裙菜虾米豆腐汤

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

裙菜虾米豆腐汤



工艺简介:

- 1) 锅内倒入开水，下入干裙带菜、干虾米、豆腐粒，煮开；
- 2) 下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉，最后下入姜葱油即可。

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: 裙菜虾米豆腐汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年6月17日

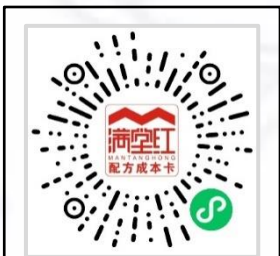
食材进货询价更新: 2026年3月1日

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									
主配料	干裙带菜	—	大连	拼多多	260227	19.41元/斤	500克/斤	1袋包邮	19.41元	可涨发20倍	干裙带菜	100%	19.41元	3.0克	0.12元									
	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	250克	1.32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%;																							
	中号磷虾米	散装	—	拼多多	260227	25.60元/斤	500克/斤	长约2厘米/只	25.60元	将干虾米入烤箱烘干	净干虾干	78.6%	32.57元	6.0克	0.39元									
210701测试↑: 海虾米45.8克, 进烤箱烘干后36.0克, 净料率78.6%																								
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	900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	7.0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/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	4.0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	4.0克	0.09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	10克	0.11元									
注↑: 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。																								
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
以上原料可制作成品菜≧ 1000克, 成品率 84.4%, 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 1185克		2.15元									
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 0.83%, 含味精≤ 0.40%, 含鸡精≤ 0.40%, 综合谷氨酸钠含量≤ 0.56%, 含食油≤ 1.00%													每500克成品汤成本		1.07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) 锅内倒入开水, 下入干裙带菜、干虾米、豆腐粒, 煮开;						(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) 下入盐、味精、鸡精、白胡椒粉, 最后下入姜葱油即可。						300圆餐盒	0.144元	240克	0.52元	0.66元	2.20元	1.65元	1.32元								
									450圆餐盒	0.158元	360克	0.77元	0.93元	3.10元	2.33元	1.86元								
									600圆餐盒	0.233元	480克	1.03元	1.26元	4.21元	3.16元	2.53元								
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。																								

➤ 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

m.mth517777.com



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）



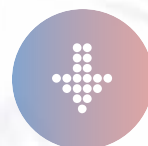
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



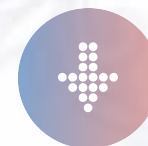
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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: 裙菜虾米豆腐汤

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7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 配 料	干裙带菜	干裙带菜	0.01斤	7克	0.02斤	11克	0.03斤	14克	——	——	——	——	——	——	
	水(嫩)豆腐	豆腐切粒	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克	——	——	——	——	——	——	
	中号磷虾米	净干虾干	0.03斤	14克	0.04斤	22克	0.06斤	29克	——	——	——	——	——	——	
调 料	清水	清水	3.99斤	1996克	5.87斤	2935克	7.75斤	3874克	——	——	——	——	——	——	
	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	34克	——	——	——	——	——	——	
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——	
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19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	——	——	——	——	——	——	
									——	——	——	——	——	——	——
	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	——	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.36斤	2680克	7.92斤	3961克	10.48斤	5242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)→			89.6%	89.6%	90.9%	90.9%	91.6%	91.6%	——	——	——	——	——	——	
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：裙菜虾米豆腐汤

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7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
主配料	干裙带菜	干裙带菜	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
	水（嫩）豆腐	豆腐切粒	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
	中号磷虾米	净干虾干	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
调料	清水	清水	0.90斤	450克	1.80斤	900克	4.15斤	2074克	8.06斤	4030克	11.97斤	5987克	15.89斤	7943克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70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厨师乐鸡精	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
	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
	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
合计投入净料数量→			1.19斤	593克	2.37斤	1185克	5.57斤	2787克	10.91斤	5455克	16.25斤	8125克	21.59斤	10793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）→			84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	89.7%	89.7%	91.7%	91.7%	92.3%	92.3%	92.7%	92.7%
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。

