

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 高档菜用浓汤（高汤）

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

高档菜用浓汤（高汤）

《成本卡》	… … … … …	第3页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第4页
版权声明	… … … … …	第5页



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：高档菜用浓汤（高汤） 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期：2022年10月16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	鲜猪排骨带脊骨	——	——	菜场批发	241227	16.00元 /斤	500 克 /斤	16.00元	——	鲜排骨带脊骨	100%	16.00元	2500克	80.00元	
	210606测试↑：鲜猪小排带脊骨532克，煨汤炖熟后将“小排带脊骨”取出、沥水称重370克，炖熟成品率69.5%。														
	鲜猪（腿）瘦肉	——	——	菜场批发	241227	16.00元 /斤	500 克 /斤	16.00元	——	新鲜猪瘦肉	100%	16.00元	1500克	48.00元	
	金华火腿-无骨皮	藤香阁	浙江金华	拼多多	241227	33.70元 /斤	500 克 /斤 1 斤/ 块	33.70元	——	金华火腿纯肉	100%	33.70元	500克	33.70元	
	新鲜猪蹄髌/肘	——	——	美团优选	241219	11.50元 /斤	500 克 /斤 2.3-2.5斤/只	11.50元	去掉的猪骨头占30%	去骨蹄髌肉	70.0%	16.43元	2000克	65.71元	
	鲜猪蹄/猪手	——	——	菜场批发	241227	18.00元 /斤	500 克 /斤 0.9-1 斤/ 个	18.00元	对剖剁小块-45克/块	去爪尖猪蹄块	92.0%	19.57元	2500克	97.83元	
	解冻带腿骨鸡爪	——	——	冻品批发	241219	16.10元 /斤	500 克 /斤 15 /斤	16.10元	将鸡爪剪去爪尖	去爪尖鸡爪	99.1%	16.25元	1000克	32.49元	
	无内脏老母鸡	——	本地	批发市场	241219	11.00元 /斤	500 克 /斤 3-3.5斤/只	11.00元	去指甲鸡屁股等杂物	净老母鸡块	93.3%	11.79元	2500克	58.95元	
鲜猪皮	——	——	菜场批发	241227	2.50元 /斤	500 克 /斤	2.50元	猪皮焯水断生去肥膘	焯水去油净猪皮	80.6%	3.10元	2500克	15.51元		
调料	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	241227	33.59元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.24元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.24元	250克	2.12元	
	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	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	实耗800克	8.46元	
	净水机制纯净水	——	自制	自制	241227	0.15元 /升	1000 克 /升	0.08元	净水机制纯净水	净水机纯净水	100%	0.08元	40000克	6.00元	
备注	以上原料熬制过滤可得纯汤≥ 30000克，成品率 53.5% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计	56050克	448.78元
	主料投料重量 15000克，成品纯浓汤是投入主料的 2 倍												每500克成品料成本		7.48元
		制作工艺简介 1) 备料和漂洗：①将排骨、猪瘦肉、金华火腿切（剁）成100-150克大小的块；②老母鸡剪去屁股、抠出脊骨中的鸡肺和肾脏，泡洗、沥水后剁成小块；③将去骨蹄髌肉表皮烧掉杂毛、刮洗干净后切成大块；④鸡爪剪去爪尖；⑤猪蹄（猪手）剖开再剁成块；将这些原料分别用清水浸泡2小时以上，中途发现有血水浸出应倒掉并换上清水；半熟猪皮片去肥肉后切成大块； 2) 原料焯水：锅内放清水，下入鸡块、鸡爪，水逐步烧开后撇去泡沫，下入高度白酒后中火煮5分钟，捞出后用清水漂洗沥水后装盆备用；锅内再放清水，下入排骨、蹄髌肉和猪蹄块，焯水方法和鸡肉鸡爪相同，捞出后用清水漂洗沥水后装盆备用；锅内继续放清水，下入排骨和金华火腿、白酒焯水断生、捞出漂洗沥水后装盆备用；锅内还是放清水，下入猪皮、白酒焯水断生，捞出漂洗沥水后倒入汤桶； 3) 油炸：大锅内放入大豆油烧热，下入盆中焯过水的原料（鸡爪、猪皮除外），油炸约5分钟至脱水后捞出沥油、再倒入汤桶内； 4) 炖汤：在装满原料的汤桶内加入纯净水，大火烧开后盖上盖焖煮20分钟，改小火炖煮4-5小时；晾凉过滤后即可得到浓汤。 注：所得纯汤相当于主料（生料）重量的2倍；所得汤渣相当于主料（生料）重量的55%，剩余汤渣可再次熬汤——俗称“二汤”。													

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：高档菜用浓汤（高汤）

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	鲜猪排骨带脊骨	鲜排骨带脊骨	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
	鲜猪（腿）瘦肉	新鲜猪瘦肉	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
	金华火腿-无骨无皮	金华火腿纯肉	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
	新鲜猪蹄髌/肘	去骨蹄髌肉	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
	鲜猪蹄/猪手	去爪尖猪蹄块	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
	解冻带腿骨鸡爪	去爪尖鸡爪	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
	无内脏老母鸡	净老母鸡块	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
	鲜猪皮	焯水去油净猪皮	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
调料	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.13斤	63克	0.17斤	83克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	67克	0.27斤	133克	0.40斤	200克	0.53斤	267克
	净水机制纯净水	净水机纯净水	1.33斤	667克	2.67斤	1333克	6.14斤	3072克	11.94斤	5971克	17.74斤	8870克	23.54斤	11768克
合计投入净料数量→			1.87斤	934克	3.74斤	1868克	8.82斤	4410克	17.29斤	8646克	25.77斤	12883克	34.24斤	17118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）→			53.5%	53.5%	53.5%	53.5%	56.7%	56.7%	57.8%	57.8%	58.2%	58.2%	58.4%	58.4%

1) 备料和漂洗：①将排骨、猪瘦肉、金华火腿切（剁）成100-150克大小的块；②老母鸡剪去屁股、抠出脊骨中的鸡肺和肾脏，泡洗、沥水后剁成小块；③将去骨蹄髌肉表皮烧掉杂毛、刮洗干净后切成大块；④鸡爪剪去爪尖；⑤猪蹄（猪手）剖开再剁成块；将这些原料分别用清水浸泡2小时以上，中途发现有血水浸出应倒掉并换上清水；半熟猪皮片去肥肉后切成大块；

2) 原料焯水：锅内放清水，下入鸡块、鸡爪，水逐步烧开后撇去泡沫，下入高度白酒后中火煮5分钟，捞出后用清水漂洗沥水后装盆备用；锅内再放清水，下入排骨、蹄髌肉和猪蹄块，焯水方法和鸡肉鸡爪相同，捞出后用清水漂洗沥水后装盆备用；锅内继续放清水，下入排骨和金华火腿、白酒焯水断生、捞出漂洗沥水后装盆备用；锅内还是放清水，下入猪皮、白酒焯水断生，捞出漂洗沥水后倒入汤桶；

3) 油炸：大锅内放入大豆油烧热，下入盆中焯过水的原料（鸡爪、猪皮除外），油炸约5分钟至脱水后捞出沥油、再倒入汤桶内；

4) 炖汤：在装满原料的汤桶内加入纯净水，大火烧开后盖上盖焖煮20分钟，改小火炖煮4-5小时；晾凉过滤后即可得到浓汤。

注：所得纯汤相当于主料（生料）重量的2倍；所得汤渣相当于主料（生料）重量的55%，剩余汤渣可再次熬汤——俗称“二汤”。

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。

