

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 中档卤水底汤

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	✓



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

中档卤水底汤

《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: 预制酱卤 菜名: 中档卤水底汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月9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
1	冻猪后筒子骨	——	冻品批发	白沙洲	260226	23.65元/袋	2500 克/袋 0.7 斤/个	4.73元	解冻、漂洗、剁小块	解冻猪筒子骨	95%	4.98元	1000克	9.96元
210530测试: 冻猪筒子骨780克, 泡洗沥水、开水焯水, 锅内放油炒至焦黄后加水, 大火炖煮25分钟, 转高压锅上汽后10分钟, 静置放凉开盖捞出称重744克, 成品率95.1%														
2	熬汤牛棒骨	——	国产	白沙洲	260226	2.40元/斤	500 克/斤 50斤/件起售包邮	2.40元	解冻漂洗、沥水	净牛棒骨	100%	2.40元	1000克	4.80元
3	冻鸡架	盈泰	冻品批发	白沙洲	250225	2.29元/斤	7 千克/件	2.29元	摘去肾肺, 漂洗沥水	解冻鸡架	87.0%	2.63元	1500克	7.90元
210430测试: 山东临沂冻鸡架10斤35.72元20个-化冰沥水后称重4736克, 净料率94.7%; 泡洗三遍摘除肾部剁小块泡洗沥水4351克, 净料率87.0%; 焯水8分钟断生漂洗沥水2952克成品率59.0%														
4	鲜猪皮	——	——	菜场批发	260226	2.00元/斤	500 克/斤	2.00元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	81%	2.48元	500克	2.48元
210704测试↑: 鲜猪皮377克, 开水下锅焯水2分钟沥水388克, 去掉皮内肥肉后304克, 净料率80.6%; 猪皮丝加清水1641克, 姜片45克, 小火焖煮1小时, 取出猪皮丝放入破壁机, 加清水526克搅拌2分40秒后、倒入煮猪皮的汤内再煮20分钟, 煮制中用勺不断搅动; 煮完后倒入容器放凉即成, 成品皮冻1168克。														
5	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450 克/桶 约890 克/升	4.30元	68° 高粱酒	焯水用高度酒	100%	4.30元	100克	0.86元
6	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	20000克	0.00元
7	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500 克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	150克	1.29元
8	小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	去根须后卷成小葱结	小葱结	97%	5.18元	150克	1.55元
210408测试↑: 小葱144克, 去根须后称重124克, 净料率①86.1%; 洗净沥水1小时后139克, 净料率②96.5%。														
9	大葱	——	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500 克/斤	2.00元	去掉根须、老黄叶边	去根须净大葱	95%	2.11元	50克	0.21元
10	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	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	250克	1.08元
11	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	260224	28.80元/斤	500 克/斤 约24000 颗/斤	28.80元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	28.80元	15克	0.86元
以上原料可制作成品底汤≧ 12000克, 成品率 48.6% 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 24715克		31.00元	
											每500克成品汤成本		1.29元	
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将冻猪骨、冻牛骨、烧过毛的猪皮、冻鸡架放入清水泡洗3小时(中途换水2次), 洗净无血水后捞出沥水备用; 猪皮洗净切小块备用;</p> <p>2) 锅内烧水, 下入猪骨、牛骨、鸡架、猪皮, 下入高度白酒焯水断生, 捞出食材放入清水中泡洗去血沫;</p> <p>3) 在熬汤锅(桶)底放一个不锈钢篦子、防止食材糊锅底; 将焯水食材全部倒入, 再加入清水大火烧开(用勺子随时打去泡沫), 加入拍破的生姜块、小葱结、大葱段50克、料酒、红花椒, 盖上锅盖、用中小火熬煮5-8小时(中途每隔1小时揭开锅盖用炒勺翻动一次食材, 直至食材脱骨、软化), 熬制浓稠后关火、过滤汤渣, 最后可得到成品底汤占加水量的60%, 或是生猪骨+牛骨+鸡架+猪皮等主要食材的3倍。注: 如果最后出汤重量不够, 可补充等量的开水并将底汤烧开。</p>													



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：预制酱卤

菜名：中档卤水底汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年3月5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	成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材	
			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
1	冻猪筒骨/熬汤	解冻猪筒子骨	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
2	熬汤牛棒骨	净牛棒骨	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
3	冻鸡架	解冻鸡架	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
4	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	104克	0.42斤	208克	0.63斤	313克	0.83斤	417克
5	5L-68° 高粱酒	焯水用高度酒	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
6	清水	清水	1.67斤	833克	3.33斤	1667克	8.33斤	4167克	16.67斤	8333克	25.00斤	12500克	33.33斤	16667克
7	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
8	小葱	小葱结	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
9	铁杆大葱	去根须净大葱	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	42克
10	2.5kg13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	104克	0.31斤	156克	0.42斤	208克
11	干红花椒粒	净红花椒粒	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.4克	0.03斤	13克
合计投入净料数量→			2.06斤	1030克	4.12斤	2060克	10.30斤	5149克	20.60斤	10298克	30.89斤	15447克	41.19斤	20596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）→			48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%	48.6%

1) 将冻猪骨、冻牛骨、烧过毛的猪皮、冻鸡架放入清水泡洗3小时（中途换水2次），洗净无血水后捞出沥水备用；猪皮洗净切小块备用；
 2) 锅内烧水，下入猪骨、牛骨、鸡架、猪皮，下入高度白酒焯水断生，捞出食材放入清水中泡洗去血沫；
 3) 在熬汤锅（桶）底放一个不锈钢篦子、防止食材糊锅底；将焯水食材全部倒入，再加入清水大火烧开（用勺子随时打去泡沫），加入拍破的生姜块、小葱结、大葱段50克、料酒、红花椒，盖上锅盖、用中小火熬煮5-8小时（中途每隔1小时揭开锅盖用炒勺翻动一次食材，直至食材脱骨、软化），熬制浓稠后关火、过滤汤渣，最后可得到成品底汤占加水量的60%，或是生猪骨+牛骨+鸡架+猪皮等主要食材的3倍。注：如果最后出汤重量不够，可补充等量的开水并将底汤烧开。



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。

