

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 酸辣鸭血豆腐汤

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

酸辣鸭血豆腐汤



工艺简介:

- 1) 鸭血豆腐分别切3厘米见方的块；海带切丝；
- 2) 锅内放食油，下入姜丝煸香；倒入开水，下入海带丝、鸭血和豆腐块煮开；
- 3) 下入盐、味精、黑胡椒粉、生抽、香醋；
- 4) 再度煮开后用超级生粉水勾透明芡，撒入葱花即可。

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: 酸辣鸭血豆腐汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2026年2月2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 | 300g盒装鸭血 | 忠意 | 山东潍坊 | 白沙洲 | 250225 | 0.90元/盒 | 300克/盒 含盐量≤0.69% | 1.50元 | 改刀成小块 | 净鸭血块 | 88.0% | 1.70元 | 150克 | 0.51元 | | |
| | 210622测试↑: 盒装鸭血标重300克, 实称318克; 从盒中取出后称重280克, 纵向改刀切两半、再改刀切成24小块, 焯水沥水后称重263克, 成熟率88% | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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% | 嫩豆腐切条 | 94.5% | 2.65元 | 150克 | 0.79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%; | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 配料 | 盐渍湿海带片 | — | — | 菜场批发 | 260227 | 5.00元/斤 | 500克/斤 | 5.00元 | 清水浸泡漂洗盐分切丝 | 煮熟海带丝 | 128% | 3.91元 | 50克 | 0.39元 | | |
| | 201024测试↑: 盐渍海带片1张313克, 改刀切丝泡洗2小时、沥水1小时后质量未发生变化; 煮熟、沥水、晾凉后称重400克, 煮熟成品率127.8%。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 5L元宝大豆油 | 元宝 | 青岛 | 多多买菜 | 260224 | 44.99/壶 | 5000毫升/壶 约926克/升 | 4.86元 | 注↑: 食油应用中有损耗 | 净大豆油 | 100% | 4.86元 | 15克 | 0.15元 | | |
| | 老生姜 | 散装 | — | 批发市场 | 260224 | 4.00元/斤 | 500克/斤 | 4.00元 | 去皮后切姜旧菱形片 | 生姜菱形片 | 60% | 6.67元 | 15克 | 0.20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 | 800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 25公斤/袋 | 0.65元 | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐 | 100% | 0.65元 | 5.0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 | 5.0克 | 0.04元 | | |
| | 4.9L海天金标生抽 | 海天 | 佛山 | 拼多多 | 260224 | 47.25元/桶 | 4900毫升/桶 约1150克/升 | 4.19元 | 成品调料/含盐量16.7% | 海天生抽 | 100% | 4.19元 | 25克 | 0.21元 | | |
| | 3L镇江恒顺香醋 | 恒顺 | 江苏镇江 | 拼多多 | 260224 | 14.50元/壶 | 3000毫升/壶 约1057克/升 | 2.29元 | 醋酸浓度6%/盐0.66% | 恒顺香醋 | 100% | 2.29元 | 30克 | 0.14元 | | |
| | 250g鼎鼎黑胡椒粉 | 鼎鼎 | 武汉 | 批发市场 | 260224 | 16.50元/袋 | 250克/袋 10袋/箱批发 | 33.00元 | 成品调料 | 黑胡椒粉 | 100% | 33.00元 | 3.0克 | 0.20元 | | |
| | 荷兰风车超级生粉 | 风车 | 荷兰 | 拼多多 | 260224 | 339元/袋 | 25000克/袋 | 6.78元 | 干生粉加3倍清水调匀 | 1:3超级生粉水 | 400% | 1.70元 | 60克 | 0.20元 | | |
| 小葱 | — | — | 菜场批发 | 260224 | 5.00元/斤 | 500克/斤 | 5.00元 | 去根须洗沥切葱花 | 小葱葱花 | 94% | 5.30元 | 10克 | 0.11元 | | | |
| 以上原料可制作成品汤≥ 1000克, 成品率 75.9%, 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 | 1318克 | 2.94元 | | |
| 成品汤综合含盐量≤ 0.92%, 含味精≤ 0.50%, 胡椒粉≤ 0.30%, 食油≤ 1.50%, 固形物≥ 34.3%, 熟鸭血≥ 13.2% | | | | | | | | | | | | 每500克成品汤成本 | 1.47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) | | |
| |  <p>1) 鸭血豆腐分别切3厘米见方的块; 海带切丝; 2) 锅内放食油, 下入姜丝煸香; 倒入开水, 下入海带丝、鸭血和豆腐块煮开; 3) 下入盐、味精、黑胡椒粉、生抽、香醋; 4) 再度煮开后用超级生粉水勾透明芡, 撒入葱花即可。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p> | | | | | | | | (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% |
| | | | | | | | | | 300圆餐盒 | 0.144元 | 240克 | 0.71元 | 0.85元 | 2.83元 | 2.13元 | 1.70元 |
| | | | | | | | | | 450圆餐盒 | 0.158元 | 360克 | 1.06元 | 1.22元 | 4.06元 | 3.04元 | 2.43元 |
| | | | | | | | | | 600圆餐盒 | 0.233元 | 480克 | 1.41元 | 1.65元 | 5.48元 | 4.11元 | 3.29元 |
| | | | | | | | | | — | — | — | — | — | — | — | — |
| — | — | — | — | — | — | — | — | | | | | | | | | |



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: 酸辣鸭血豆腐汤

外卖餐盒装菜容积使用率: 80%

出品: 满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表: 2026年2月2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 | 300g盒装鸭血 | 净鸭血块 | 0.72斤 | 360克 | 1.08斤 | 540克 | 1.44斤 | 720克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 水(嫩)豆腐 | 嫩豆腐切条 | 0.72斤 | 360克 | 1.08斤 | 540克 | 1.44斤 | 720克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 配料 | 盐渍湿海带片 | 煮熟海带丝 | 0.24斤 | 120克 | 0.36斤 | 180克 | 0.48斤 | 240克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 调料 | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 0.07斤 | 36克 | 0.11斤 | 54克 | 0.14斤 | 72克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 老生姜 | 生姜菱形片 | 0.07斤 | 36克 | 0.11斤 | 54克 | 0.14斤 | 72克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 清水 | 清水 | 3.84斤 | 1920克 | 5.76斤 | 2880克 | 7.68斤 | 3840克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 500g长舟加碘盐 | 食盐 | 0.02斤 | 12克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 24克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.02斤 | 12克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 24克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 4.9L海天金标生抽 | 海天生抽 | 0.12斤 | 60克 | 0.18斤 | 90克 | 0.24斤 | 120克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 3L镇江恒顺香醋 | 恒顺香醋 | 0.14斤 | 72克 | 0.22斤 | 108克 | 0.29斤 | 144克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 250g鼎鼎黑胡椒粉 | 黑胡椒粉 | 0.01斤 | 7.2克 | 0.02斤 | 11克 | 0.03斤 | 14克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 荷兰风车超级生粉 | 1:3超级生粉水 | 0.29斤 | 144克 | 0.43斤 | 216克 | 0.58斤 | 288克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 小葱 | 小葱葱花 | 0.05斤 | 24克 | 0.07斤 | 36克 | 0.10斤 | 48克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 合计投入净料数量→ | | | 6.33斤 | 3163克 | 9.49斤 | 4745克 | 12.65斤 | 6326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)→ | | | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 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 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |

➤ 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



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：酸辣鸭血豆腐汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2026年2月2日

| 类别 | 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 | |
|-----------------|------------|----------|-----------|-------|------------|-------|------------|-------|------------|-------|------------|-------|-------------|--------|
| | 采购食材 | 投入原料 | 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 | |
| | 原料名称 | 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 | 300g盒装鸭血 | 净鸭血块 | 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 |
| | 水(嫩)豆腐 | 嫩豆腐切条 | 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 |
| 配料 | 盐渍湿海带片 | 煮熟海带丝 | 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 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 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 |
| | 老生姜 | 生姜菱形片 | 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 |
| | 清水 | 清水 | 0.80斤 | 400克 | 1.60斤 | 800克 | 4.00斤 | 2000克 | 8.00斤 | 4000克 | 12.00斤 | 6000克 | 16.00斤 | 8000克 |
| | 500g长舟加碘盐 | 食盐 | 0.01斤 | 2.5克 | 0.01斤 | 5.0克 | 0.03斤 | 13克 | 0.05斤 | 25克 | 0.08斤 | 38克 | 0.10斤 | 50克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.01斤 | 2.5克 | 0.01斤 | 5.0克 | 0.03斤 | 13克 | 0.05斤 | 25克 | 0.08斤 | 38克 | 0.10斤 | 50克 |
| | 4.9L海天金标生抽 | 海天生抽 | 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 |
| | 3L镇江恒顺香醋 | 恒顺香醋 | 0.03斤 | 15克 | 0.06斤 | 30克 | 0.15斤 | 75克 | 0.30斤 | 150克 | 0.45斤 | 225克 | 0.60斤 | 300克 |
| | 250g鼎鼎黑胡椒粉 | 黑胡椒粉 | 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 |
| | 荷兰风车超级生粉 | 1:3超级生粉水 | 0.06斤 | 30克 | 0.12斤 | 60克 | 0.30斤 | 150克 | 0.60斤 | 300克 | 0.90斤 | 450克 | 1.20斤 | 600克 |
| 小葱 | 小葱葱花 | 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 | |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.32斤 | 659克 | 2.64斤 | 1318克 | 6.59斤 | 3295克 | 13.18斤 | 6590克 | 19.77斤 | 9885克 | 26.36斤 | 13180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)→ | | | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% | 75.9% |
| 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 | |

➤ 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



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。

