

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 食堂大酱汤

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

食堂大酱汤

工艺简介 ……第3页

成本卡 ……第4页

不同规格餐盒的装汤数量与图例……第5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6页

适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



食堂大酱汤



工艺简介:

- 1) 准备 (4×3×3) 厘米豆腐块; 土豆块、洋葱块、西葫芦半圆形厚片, 金针菇、大葱片;
- 2) 炖锅内倒入开水, 下入韩式大酱煮开; 下入土豆块、洋葱片煮15分钟; 下入豆腐、西葫芦和金针菇再煮5分钟; 加入韩式粗辣椒粉、牛肉粉搅匀, 最后放入大葱片即可。注: 大酱汤不放油。

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: 食堂大酱汤

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			
1	清水/开水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开/开水	100%	0.00元	1000克	0.00元			
2	500g韩式大酱	年糕大叔	青岛	拼多多	260224	8.91元/盒	500克/盒 1盒包邮	8.91元	成品调料/含盐量7.31%	韩式大酱	100%	8.91元	100克	1.78元			
3	土豆	—	本地	菜场批发	260301	1.50元/斤	500克/斤 180-220克/个	1.50元	去皮切片、漂洗沥水	去皮净土豆	86%	1.75元	150克	0.52元			
200927测试↑: 土豆1个208克, 去皮后180克, 净料率86.5%; 将土豆煮熟后178克, 相当于去皮土豆的98.9%。																	
4	紫皮大洋葱	—	本地	多多买菜	260301	1.20元/斤	500克/斤	1.20元	去残皮、根须切片	净洋葱片	85%	1.41元	50克	0.14元			
5	老豆腐	—	—	批发市场	260227	3.00元/斤	500克/斤	3.00元	放置1小时平均脱水4%	老豆腐	96.0%	3.13元	150克	0.94元			
240920测试↑: 菜市场4元1斤买老豆腐906克, 静置2小时沥水, 称重868克, 净料率95.8%																	
6	西葫芦/笋瓜	—	—	批发市场	260301	1.70元/斤	500克/斤	1.70元	洗净去两头去瓢切片	带皮西葫芦片	80%	2.13元	100克	0.43元			
201116测试↑: 洗净西葫芦(笋瓜)1个384克, 去两头去瓢后306克, 净料率79.7%; 250608测试笋瓜斜切厚片239克, 炒至断生后221克, 成熟率92.5%																	
7	带梗金针菇	—	—	批发市场	260226	5.00元/斤	500克/斤	5.00元	切去老根、泡洗沥水	去梗净金针菇	89%	5.62元	100克	1.12元			
200913测试↑: 金针菇157克, 切去老梗后125克, 泡洗沥水后140克, 净料率89%; 焯水断生沥水后133克, 成熟率84.7%																	
8	辣椒粉/中辣中粗粉	椒之香纯	河南漯河	拼多多	260224	11.43元/斤	1000克/斤 辣度3-5万SHU	5.72元	成品干制调料	辣椒粗粉	100%	5.72元	5.0克	0.06元			
9	900g牛肉粉调味料	大喜大	北京	拼多多	260224	26.80元/袋	900克/袋 10袋起售包邮价	14.89元	16.6克/kg成品汤/盐17.2%	牛肉汤料	100%	14.89元	10克	0.30元			
10	大葱	—	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500克/斤	2.00元	去掉根须、叶管未去芯	净大葱白切片	52%	3.87元	20克	0.15元			
以上原料可制作成品汤≧ 1000克, 成品率 59.3%, 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		1685克	5.44元		
成品汤综合含盐量≤ 0.89%, 含大酱≤ 10.00%												固形物≧		51.5%	每500克成品汤成本		2.72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) 准备(4×3×3)厘米豆腐块; 土豆块、洋葱块、西葫芦半圆形厚片, 金针菇、大葱片; 2) 炖锅内倒入开水, 下入韩式大酱煮开; 下入土豆块、洋葱片煮15分钟; 下入豆腐、西葫芦和金针菇再煮5分钟; 加入韩式粗辣椒粉、牛肉粉搅匀, 最后放入大葱片即可。注: 大酱汤不放油。 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	1.31元	1.45元	4.84元	3.63元	2.90元		
								450圆餐盒	0.158元	360克	1.96元	2.12元	7.06元	5.29元	4.24元		
								600圆餐盒	0.233元	480克	2.61元	2.85元	9.49元	7.12元	5.69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）



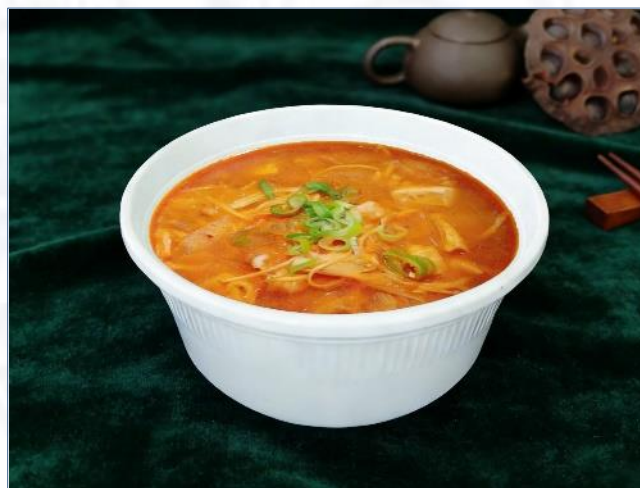
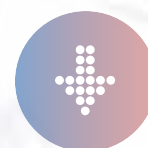
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



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: 食堂大酱汤 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
1	清水/开水	清水烧开/开水	4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	——	——	——	——	——	——
2	500g韩式大酱	韩式大酱	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
3	土豆	去皮净土豆	0.72斤	360克	1.08斤	540克	1.44斤	720克	——	——	——	——	——	——
4	紫皮大洋葱	净洋葱片	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
5	老豆腐	老豆腐	0.72斤	360克	1.08斤	540克	1.44斤	720克	——	——	——	——	——	——
6	西葫芦/笋瓜	带皮西葫芦片	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
7	带梗金针菇	去梗净金针菇	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
8	辣椒粉/中辣中粗粉	辣椒粗粉	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克	——	——	——	——	——	——
9	900g牛肉粉调味料	牛肉汤料	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
10	大葱	净大葱白切片	0.10斤	48克	0.14斤	72克	0.19斤	96克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			8.09斤	4044克	12.13斤	6066克	16.18斤	8088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)→			59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	——	——	——	——	——	——
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) 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) 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：食堂大酱汤

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 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
1	清水/开水	清水烧开/开水	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
2	500g韩式大酱	韩式大酱	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
3	土豆	去皮净土豆	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
4	紫皮大洋葱	净洋葱片	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
5	老豆腐	老豆腐	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
6	西葫芦/笋瓜	带皮西葫芦片	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
7	带梗金针菇	去梗净金针菇	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
8	辣椒粉/中辣中粗粉	辣椒粗粉	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
9	900g牛肉粉调味料	牛肉汤料	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
10	大葱	净大葱白切片	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
合计投入净料数量→			1.69斤	843克	3.37斤	1685克	8.43斤	4213克	16.85斤	8425克	25.28斤	12638克	33.70斤	16850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）→			59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%	59.3%
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。

