

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 传统翅汤/鱼翅汤

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

传统翅汤/鱼翅汤

《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)

类别： 预制酱汁 菜名： 传统翅汤/鱼翅汤

出品： 满堂红菜品配方成本网

制作： 杨巍

日期： 2022年10月18日

食材进货询价更新： 2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	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	500克	11.79元
	解冻带腿骨鸡爪	——	冻品批发	白沙洲	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	500克	16.25元
	鲜猪排骨带脊骨	——	——	鲜肉批发	241227	16.00元 /斤	500	克 /斤		16.00元	——	鲜排骨带脊骨	100%	16.00元	600克	19.20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%。															
	瑶柱碎	留金	辽宁大连	拼多多	241228	63.80元 /袋	1000	克 /袋	九成以上干度	31.90元	——	干瑶柱碎	100%	31.90元	50克	3.19元
	北海鲨鱼骨鱼翅骨	——	——	拼多多	241228	118.00元 /斤	1000	克 /斤		59.00元	——	鲨鱼骨鱼翅骨	100%	59.00元	200克	23.60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	150克	10.11元
调料	老生姜	散装	安徽	菜场批发	241227	6.00元 /斤	500	克 /斤		6.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	100克	1.29元
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	241227	13.30元 /壶	2500	克 /壶	约980 克/ 升	2.66元	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.66元	200克	1.06元
	净水机制纯净水	——	自制	自制	241227	0.15元 /升	1000	克 /升		0.08元	净水机自制纯净水	净水机纯净水	100%	0.08元	4000克	0.60元
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500	克 /袋	中粒5斤/袋起售包邮	4.36元	成品调料/甜度100	冰糖	100%	4.36元	10克	0.09元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500	克 /袋	25公斤/袋	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	10克	0.02元
	25kg风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	241227	335元 /袋	25000	克 /袋		6.70元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.68元	115克	0.39元
	5L福临门压榨花生油	鲁姬花	山东	美团优选	241227	98.90元 /壶	5000	毫升 /壶	约915 克/ 升	9.89元	注↑：食油应用中有损耗	净花生油	100%	9.89元	40克	0.79元
备注	以上原料可制成品翅汤≥				2000克	，成品率 30.9% 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 6475克		88.37元	
	主料投料重量				2000克	，成品纯翅汤是投入主料的 1 倍 ， 盐含量≤ 0.73% ，糖含量≤ 0.50%							每500克成品料成本		22.09元	
			制作工艺简介													
	1) 提前将土鸡洗净沥水剁成块；将金华火腿用夹子夹住放明火上烧至表面略焦、再洗净沥水；干瑶柱、鲨鱼骨漂洗干净沥水；凤爪剪去指甲、排骨剁小块漂洗沥水；															
	2) 锅内放清水，下入鸡块、凤爪、排骨，水烧开后撇去油沫、下入花雕酒去腥，焯水断生后捞出放入汤桶；															
	3) 将洗净的金华火腿、干瑶柱、鲨鱼骨、老姜片也放入汤桶，加入纯净水，盖上桶盖、大火烧开，小火炖煮5小时；															
	4) 5小时后大火再煮20分钟至汤浓白，过滤汤渣（可留作二汤用），即得到纯净翅汤；晾凉后分装冷冻保存；															
	5) 使用时，取出翅汤、解冻倒入锅内，下入冰糖、食盐，勾芡、淋花生油即可。（也可加入少量鸡汁等咸味调料）															

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：传统翅汤/鱼翅汤

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	无内脏杂土鸡	净老母鸡块	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
	解冻带腿骨鸡爪	去爪尖鸡爪	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
	鲜猪排骨带脊骨	鲜排骨带脊骨	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
	瑶柱碎	干瑶柱碎	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
	北海鲨鱼骨鱼翅骨	鲨鱼骨鱼翅骨	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
	金华火腿-无骨无皮	金华火腿纯肉	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.13斤	563克	1.50斤	750克
调料	老生姜	带皮姜片	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
	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	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
	净水机制纯净水	净水机纯净水	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	9.22斤	4609克	17.91斤	8957克	26.61斤	13304克	35.30斤	17652克
	单晶冰糖	冰糖	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
	500g云鹤食盐	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
	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	144克	0.58斤	288克	0.86斤	431克	1.15斤	575克
	5L鲁姬花花生油	净花生油	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→			3.24斤	1619克	6.48斤	3238克	15.41斤	7703克	30.29斤	15145克	45.17斤	22585克	60.05斤	30027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）→			30.9%	30.9%	30.9%	30.9%	32.5%	32.5%	33.0%	33.0%	33.2%	33.2%	33.3%	33.3%

- 1) 提前将土鸡洗净沥水剁成块；将金华火腿用夹子夹住放明火上烧至表面略焦、再洗净沥水；干瑶柱、鲨鱼骨漂洗干净沥水；凤爪剪去指甲、排骨剁小块漂洗沥水；
- 2) 锅内放清水，下入鸡块、凤爪、排骨，水烧开后撇去油沫、下入花雕酒去腥，焯水断生后捞出放入汤桶；
- 3) 将洗净的金华火腿、干瑶柱、鲨鱼骨、老姜片也放入汤桶，加入纯净水，盖上桶盖、大火烧开后，小火炖煮5小时；
- 4) 5小时后大火再煮20分钟至汤浓白，过滤汤渣（可留作二汤用），即得到纯净翅汤；晾凉后分装冷冻保存；
- 5) 使用时，取出翅汤、解冻倒入锅内，下入冰糖、食盐，勾芡、淋花生油即可。（也可加入少量鸡汁等咸味调料）

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。

