

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 花生萝卜羹

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

花生萝卜羹



工艺简介:

- 1) 白萝卜丝切细丝; 炸花生米压碎吹皮;
- 2) 锅里下入豆油、猪油炒热, 下姜末、小葱花煸香; 下入萝卜丝煸炒; 下入面粉炒至略黄; 倒入开水搅匀、盖锅盖煮开至浓白; 下入泡好的红薯粉丝段煮开; 下盐、味精、白胡椒粉调味;
- 3) 撒花生碎、香菜段、淋香油出锅装盆。

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: 花生萝卜羹

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	长白萝卜	—	湖北	批发配送	260301	1.00元/斤	500克/斤	1.00元	去蒂去皮、切萝卜丝	净白萝卜丝	86%	1.17元	300克	0.70元	
	201119测试↑: 白萝卜1个634克, 去蒂去皮切萝卜丝543克, 净料率85.7%; 萝卜丝炒熟(无汤汁)称重430克, 成品率67.8%。														
配料	干细红薯粉丝	尧星园	山西临汾	拼多多	260228	38.80元/袋	4500克/袋 红薯淀粉+水	4.31元	水发4小时捞出沥水	水发苕粉丝	419%	1.03元	200克	0.41元	
	200829测试↑: 红薯(苕)粉丝100克, 放入冷水锅内大火烧开后关火, 浸泡4小时后捞出沥水1小时, 称重419克, 涨发率419%。														
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.86元	注: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.86元	15克	0.15元	
	2.5kg成品猪油	金锣	山东临沂	拼多多	260224	43.00元/桶	2500克/桶 1桶起售包邮	8.60元	成品化猪油	成品化猪油	100%	8.60元	10克	0.17元	
	老生姜	散装	—	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	4.71元	8.0克	0.08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	15克	0.16元	
	5kg辰蔻中筋面粉	辰蔻	—	拼多多	260228	24.00元/袋	5000克/袋 中筋, 1袋包邮	2.40元	中筋面粉/蛋白质≤11%	中筋面粉	100%	2.40元	15克	0.07元	
	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	1500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	15克	0.02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	9.0克	0.07元	
	250g鼎鼎白胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	19.22元/袋	250克/袋 10袋/箱批发	38.44元	成品调料	白胡椒粉	100%	38.44元	3.0克	0.23元	
	油炸花生米	需提前预制			260301	6.74元/斤	500克/斤	6.74元	—	油炸花生米	100%	6.74元	20克	0.27元	
	注↑: 生花生米炸熟后成品率95.7%; 实际耗油率相当于生花生米的6.2%; 详见/素凉菜类《油炸花生米》成本卡														
	香菜/芫茜	—	本地	菜场批发	260224	4.78元/斤	500克/斤	4.78元	去根须泡洗沥水切段	净香菜段	55%	8.69元	15克	0.26元	
1L-白芝麻油	—	河南	拼多多	260224	13.40元/壶	1000毫升/壶 约923克/升	7.26元	成品调料	白芝麻油	100%	7.26元	3.0克	0.04元		
以上原料可制作成品汤≧ 1750克, 成品率 82.2%, 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	2128克	2.63元		
成品汤综合含盐量≤ 0.83%, 含味精≤ 0.51%, 胡椒粉≤ 0.17%, 食油≤ 1.60%, 固形物≧ 26.7%, 熟荤料≧ 0.0%											每500克成品汤成本	0.75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)		
			1) 白萝卜丝切细丝; 炸花生米压碎吹皮;					(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%
			2) 锅里下入豆油、猪油炒热, 下姜末、小葱花煸香; 下入萝卜丝煸炒; 下入面粉炒至略黄; 倒入开水搅匀、盖锅盖煮开至浓白; 下入泡好的红薯粉丝段煮开; 下盐、味精、白胡椒粉调味;					300圆餐盒	0.144元	240克	0.36元	0.50元	1.68元	1.26元	1.01元
			3) 撒花生碎、香菜段、淋香油出锅装盆。					450圆餐盒	0.158元	360克	0.54元	0.70元	2.33元	1.75元	1.40元
			注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。					600圆餐盒	0.233元	480克	0.72元	0.95元	3.18元	2.39元	1.91元
								—	—	—	—	—	—	—	—



当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；

考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（八种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。

——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“12种”不同的成本数据分析供您参考。



扫码登录手机网站

汤品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品汤成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	白萝卜	主料	0.40元	0.20元	26.6%
2	红薯粉丝	配料	0.24元	0.12元	15.7%
3	油盐味精胡椒等	调料	0.47元	0.24元	31.5%
4	花生+香菜+小葱	其它	0.39元	0.20元	26.2%
合计			1.50元	0.75元	100%

原料进货价更新：2026年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比较高。

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称：**净白萝卜丝**
 主要原料毛料名称：**长白萝卜**
 主料转制成品工艺：**炒萝卜丝+开水+红薯粉丝+调料→煮汤羹**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**822克**
 成品率：**82.2%**

当前“白萝卜”进货价：**1.00元** /斤·500克

如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

类型	白萝卜 进货价	花生萝卜 羹成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.10元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	0.70元	0.69元	70%
2) 进货价下降至→	0.80元	0.71元	80%
3) 进货价下降至→	0.90元	0.73元	90%
4) 目前进货价→	1.00元	0.75元	100%
5) 进货价上涨至→	1.10元	0.77元	110%
6) 进货价上涨至→	1.20元	0.79元	120%
7) 进货价上涨至→	1.30元	0.81元	130%
8) 进货价上涨至→	1.40元	0.83元	140%
9) 进货价上涨至→	1.50元	0.85元	150%
10) 进货价上涨至→	1.60元	0.87元	160%
11) 进货价上涨至→	1.70元	0.89元	170%
12) 进货价上涨至→	1.80元	0.91元	180%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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）

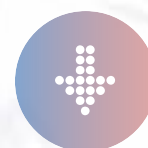


↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤

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: 花生萝卜羹

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	长白萝卜	净白萝卜丝	0.82斤	411克	1.23斤	617克	1.65斤	823克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	干细红薯粉丝	水发苕粉丝	0.55斤	274克	0.82斤	411克	1.10斤	549克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	5L元宝大豆油	大豆油	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.05斤	27克	——	——	——	——	——	——
	老生姜	净生姜末	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	22克	——	——	——	——	——	——
	小葱	小葱葱花	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	清水/开水	清水烧开/开水	4.11斤	2057克	6.17斤	3086克	8.23斤	4114克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	12克	0.04斤	19克	0.05斤	25克	——	——	——	——	——	——
	250g鼎鼎白胡椒粉	白胡椒粉	0.01斤	4.1克	0.01斤	6.2克	0.02斤	8.2克	——	——	——	——	——	——
	油炸花生米	油炸花生米	0.05斤	27克	0.08斤	41克	0.11斤	55克	——	——	——	——	——	——
	香菜/芫茜	净香菜段	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克	——	——	——	——	——	——
	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.01斤	4.1克	0.01斤	6.2克	0.02斤	8.2克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.84斤	2918克	8.76斤	4378克	11.67斤	5837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)→			82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	——	——	——	——	——	——
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	——	——	——	——	——	——



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：花生萝卜羹

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 投料数量	换算	成品汤需要食材 投料数量	换算	成品汤需要食材 投料数量	换算	成品汤需要食材 投料数量	换算	成品汤需要食材 投料数量	换算	成品汤需要食材 投料数量	换算
主料	长白萝卜	净白萝卜丝	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.86斤	429克	1.71斤	857克	2.57斤	1286克	3.43斤	1714克
配料	干细红薯粉丝	水发苕粉丝	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	286克	1.14斤	571克	1.71斤	857克	2.29斤	1143克
调料	5L元宝大豆油	大豆油	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.7克	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.11斤	57克
	老生姜	净生姜末	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.6克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	46克
	小葱	小葱葱花	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	5kg香满园中筋面粉	中筋面粉	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	清水/开水	清水烧开/开水	0.86斤	429克	1.71斤	857克	4.29斤	2143克	8.57斤	4286克	12.86斤	6429克	17.14斤	8571克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.1克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	51克
	250g鼎鼎白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
	油炸花生米	油炸花生米	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.17斤	86克	0.23斤	114克
	香菜/芫茜	净香菜段	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
合计投入净料数量→			1.22斤	608克	2.43斤	1216克	6.08斤	3040克	12.16斤	6080克	18.24斤	9120克	24.32斤	12160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）→			82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%	82.2%
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。

