

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 藤椒萝卜汤

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

藤椒萝卜汤

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



藤椒萝卜汤



工艺简介:

- 1) 1) 先熬鸡架汤：冻鸡架解冻泡洗，焯水断生再用清水泡洗，沥水后剁小块；炒锅放鸡油烧热，下姜片煸香，下入鸡架煸炒后倒入汤桶；下入开水、小葱结；大火烧开再持续熬煮20分钟至汤汁浓白；过滤汤汁残渣；
- 2) 汤内倒入萝卜块、鲜藤椒大火烧开焖煮15分钟；
- 3) 下入盐味精鸡精鲜香粉白胡椒等调料，撒葱花出品。

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: 藤椒萝卜汤

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			
熬鸡架汤食材	冻鸡架	盈泰	冻品批发	白沙洲	250225	2.29元/斤	7 千克/件	2.29元	摘去肾脏, 漂洗沥水	净生鸡架	87.0%	2.63元	1000克	5.26元			
	210430测试↑: 山东临沂冻鸡架10斤35.72元20个一化冰沥水后称重4736克, 净料率94.7%; 泡洗三遍摘除肾部剥小块泡洗沥水4351克, 净料率87.0%; 余水8分钟断生漂洗沥水2952克成品率59.0%																
	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	260224	43.00元/罐	2500 克/罐 1罐起售包邮	8.60元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	8.60元	75克	1.29元			
	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	93.0%	4.30元	50克	0.43元			
	小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	洗净沥水小葱带根须打结	小葱结	100%	5.00元	25克	0.25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	3600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	22克	0.03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	味精	100%	3.85元	10克	0.08元			
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发	10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	10克	0.22元			
	200g老姆鸡鲜香粉	大厨四宝	青岛	拼多多	260224	10.00元/袋	200 克/袋 5袋起售包邮	25.00元	成品调料/含盐量36.25%	老姆鸡粉	100%	25.00元	2.0克	0.10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				
炖萝卜	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、切萝卜块	净白萝卜块	90%	1.11元	1000克	2.23元			
	210503测试↑: 白萝卜2个1342克, 去蒂去皮后1205克, 净料率89.8%; 切块小火煮30分钟沥水称重1035克, 成熟率77.1%。																
	新鲜青花椒	炊夫	重庆	拼多多	260224	35.80元/件	1750 克/件 5袋/件	10.23元	新鲜花椒去枝留花椒粒	新鲜青花椒粒	70%	14.61元	25克	0.73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	50克	0.53元				
备注	以上原料可制作成品汤≥ 3000克, 成品率 51.1%, 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	5872克	11.37元			
	成品汤综合含盐量≤ 0.86%, 谷氨酸钠≥ 0.47%, 胡椒粉≤ 0.10%, 食油≤ 2.50%, 固形物≥ 30.8%, 熟荤料≥ 0.0%											每500克成品汤成本	1.90元				
		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) 先熬鸡架汤: 冻鸡架解冻泡洗, 焯水断生再用清水泡洗, 沥水后剥小块; 炒锅放鸡油烧热, 下姜片煸香, 下入鸡架煸炒后倒入汤桶; 下入开水、小葱结; 大火烧开再持续熬煮20分钟至汤汁浓白; 过滤汤汁残渣;									(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+汤品	毛利率70%	毛利率60%
2) 汤内倒入萝卜块、鲜藤椒大火烧开焖煮15分钟;									300圆餐盒	0.144元	240克	0.91元	1.05元	3.51元	2.64元	2.11元	
3) 下入盐味精鸡精鲜香粉白胡椒等调料, 撒葱花出品。									450圆餐盒	0.158元	360克	1.36元	1.52元	5.08元	3.81元	3.05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	1.82元	2.05元	6.84元	5.13元	4.11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）



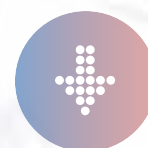
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



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: 藤椒萝卜汤

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		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		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	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		---		---		---	
			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
熬鸡架汤食材	冻鸡架	净生鸡架	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克	---	---	---	---	---	---
	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克	---	---	---	---	---	---
	老生姜	带皮姜片	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克	---	---	---	---	---	---
	小葱	小葱结	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	---	---	---	---	---	---
	清水	清水	5.76斤	2880克	8.64斤	4320克	11.52斤	5760克	---	---	---	---	---	---
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克	---	---	---	---	---	---
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	8.0克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	---	---	---	---	---	---
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	8.0克	0.02斤	12克	0.03斤	16克	---	---	---	---	---	---
	200g老姆鸡鲜香粉	老姆鸡粉	0.00斤	1.6克	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.2克	---	---	---	---	---	---
	250g鼎鼎白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	---	---	---	---	---	---
炖萝卜	长白萝卜	净白萝卜块	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克	---	---	---	---	---	---
	新鲜青花椒	新鲜青花椒粒	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	---	---	---	---	---	---
	小葱	小葱葱花	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克	---	---	---	---	---	---
合计投入净料数量→			9.40斤	4698克	14.09斤	7046克	18.79斤	9395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)→			51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	---	---	---	---	---	---
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：藤椒萝卜汤

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		制作1斤 成品汤需要食材		制作2斤 成品汤需要食材		制作5斤 成品汤需要食材		制作10斤 成品汤需要食材		制作15斤 成品汤需要食材		制作20斤 成品汤需要食材		
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
熬鸡架汤食材	冻鸡架	净生鸡架	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.67斤	833克	3.33斤	1667克	5.00斤	2500克	6.67斤	3333克
	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	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
	老生姜	带皮姜片	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	小葱	小葱结	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
	清水	清水	1.20斤	600克	2.40斤	1200克	6.00斤	3000克	12.00斤	6000克	18.00斤	9000克	24.00斤	12000克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.3克	0.04斤	18克	0.07斤	37克	0.11斤	55克	0.15斤	73克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	200g老姆鸡鲜香粉	老姆鸡粉	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.01斤	5.0克	0.01斤	6.7克
	250g鼎鼎白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
炖萝卜	长白萝卜	净白萝卜块	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.67斤	833克	3.33斤	1667克	5.00斤	2500克	6.67斤	3333克
	新鲜青花椒	新鲜青花椒粒	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
	小葱	小葱葱花	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
合计投入净料数量→			1.96斤	979克	3.91斤	1957克	9.79斤	4893克	19.57斤	9787克	29.36斤	14680克	39.15斤	19573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）→			51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%	51.1%
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。

