

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 辣卤小龙虾234-自配料6合1

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

辣卤小龙虾234-自配料6合1

制作流程简介	... 第3页
①《卤水底汤成本卡》	... 第4页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	... 第5页
②《卤水蒜油成本卡》	... 第6页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	... 第7页
③《卤水香料粉成本卡》	... 第8-9页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	... 第10-11页
④《卤水酱料包成本卡》	... 第12页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	... 第13页
⑤《调制卤水成本卡》	... 第14页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	... 第15页
⑥《卤制234小龙虾成本卡》	... 第16页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	... 第17页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	... 第18页
版权声明	... 第19页



辣卤小龙虾234-自配料6合1 制作流程



①调制卤水底汤



②炸姜蒜油



③准备香料粉



④卤水酱料包



⑤调制卤水



⑥卤虾

辣卤小龙虾234-自配料-①卤水底汤

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: 预制酱卤 菜名: 辣卤小龙虾①卤水底汤 出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍 日期: 2024年3月14日 食材进货询价更新: 2024年7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	
卤水底汤	鲜猪皮	——	——	鲜肉批发	240624	2.00元 /斤	500 克 /斤	2.00元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	81%	2.48元	1500克	7.44元	
	冻鸡架	——	白沙洲	冻品批发	240625	2.00元 /斤	7 千克 /件 平均250克/个	2.00元	摘去肾肺，漂洗沥水	解冻鸡架	87.0%	2.30元	1000克	4.60元	
	210430测试：山东临沂冻鸡架10斤35.72元20个-化冰沥水后称重4736克，净料率94.7%；泡洗三遍摘除肾部剁小块泡洗沥水4351克，净料率87.0%；焯水8分钟断生漂洗沥水2952克成品率59.0%														
	鲜猪筒子骨/熬汤	——	——	鲜肉批发	240624	10.00元 /斤	500 克 /斤 0.7 斤/ 个	10.00元	剁/锯成小块，漂洗沥水	鲜猪筒子骨	100%	10.00元	2000克	40.00元	
	两次测试鲜猪筒子骨/大骨、棒骨成熟率：201016鲜筒子骨644克，漂洗沥水后用猪油煸炒，入高压锅（加清水）煮上汽后压制15分钟，晾凉开盖捞出熟骨头、净熟重498克，成熟率77.3%；210511鲜筒子骨809克，按以上工艺制作得到净熟重筒子骨679克，成熟率83.9%；两次平均成熟率80.6%。														
	小葱	——	——	菜场批发	240627	4.50元 /斤	500 克 /斤	4.50元	去根须后卷成小葱结	小葱结	97%	4.66元	250克	2.33元	
	210408测试↑：小葱144克，去根须后称重124克，净料率①86.1%；洗净沥水1小时后139克，净料率②96.5%。														
	老生姜	散装	安徽	菜场批发	240627	6.50元 /斤	500 克 /斤	6.50元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93%	6.99元	250克	3.49元	
	210618测试：带皮姜片31.96克，配红烧肉煸炒、烧熟后捞出姜片后称重19.23克，成熟率60.2%														
	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	60000克	0.00元	
5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	240627	30.30元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	3.83元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	3.83元	500克	3.83元		
备注	以上原料可制作成品汤≥ 50000克 ，成品率 76.3% 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	65500克	61.69元	
												每500克成品菜成本 0.62元			
		制作工艺简介 1) 将鸡架、筒子骨砍成大块状，清水泡洗漂除血水；猪皮清洗干净；将鸡架、筒子骨和猪皮放入沸水锅中，倒入一半高度白酒，小火煮8分钟，保持90度的温度，这样有助于打净血污——直至打净血沫，取出用热水洗净、猪皮去掉油脂备用； 2) 大桶中加清水，放入焯水洗净的煲汤用肉料，小葱结、姜片、另一半的高度白酒，用大火烧开40分钟，保持沸腾状态维持在100度的温度，完成食材胶质乳化； 3) 小火炖浓汤：改小火炖煮1小时，煮至汤浓，过滤掉食材残渣后即可得到成品“小龙虾卤水底汤”。 注↑：每千克清水（含熬汤全部食材），经炖煮及过滤食材残渣后、可得到成品底汤（浓汤）约750克。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													

辣卤小龙虾234-自配料-①卤水底汤

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾①卤水底汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5日

原料名称			制作10斤		制作20斤		制作50斤		制作100斤		制作150斤		制作200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
卤水底汤	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	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
	冻鸡架	解冻鸡架	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
	鲜猪筒子骨/熬汤	鲜猪筒子骨	0.40斤	200克	0.80斤	400克	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克
	小葱	小葱结	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
	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
	清水	清水	12.00斤	6000克	24.00斤	12000克	60.00斤	30000克	120.00斤	60000克	180.00斤	90000克	240.00斤	120000克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	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
合计投入净料数量→			13.1斤	6550克	26.2斤	13100克	65.5斤	32750克	131.0斤	65500克	196.5斤	98250克	262.0斤	131000克
实际得到成品数量→			10.0斤	5000克	20.0斤	10000克	50.0斤	25000克	100.0斤	50000克	150.0斤	75000克	200.0斤	100000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%
1) 将鸡架、筒子骨砍成大块状，清水泡洗漂除血水；猪皮清洗干净；将鸡架、筒子骨和猪皮放入沸水锅中，倒入一半高度白酒，小火煮8分钟，保持90度的温度，这样有助于打净血污——直至打净血沫，取出用热水洗净、猪皮去掉油脂备用；														
2) 大桶中加清水，放入焯水洗净的煲汤用肉料，小葱结、姜片、另一半的高度白酒，用大火烧开40分钟，保持沸腾状态维持在100度的温度，完成食材胶质乳化；														
3) 小火炖浓汤：改小火炖煮1小时，煮至汤浓，过滤掉食材残渣后即可得到成品“小龙虾卤水底汤”。														
注↑：每千克清水（含熬汤全部食材），经炖煮及过滤食材残渣后、可得到成品底汤（浓汤）约750克。														



辣卤小龙虾234-自配料-②卤水蒜油

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：预制酱卤 菜名：辣卤小龙虾②蒜油

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2024年3月14日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2024年7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
姜蒜油用料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	240627	41.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.53元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.53元	3500克	31.74元
	带皮干蒜头-中果	——	——	美团优选	240627	3.90元 /斤	500 克 /斤	3.90元	——	带皮干蒜头	100%	3.90元	1000克	7.80元
	老生姜	散装	安徽	菜场批发	240627	6.50元 /斤	500 克 /斤	6.50元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93%	6.99元	200克	2.80元
	干葱头	——	广东	菜场批发	240627	4.50元 /斤	500 克 /斤 5斤1袋包邮	4.50元	去掉葱头老皮	净干葱头	92%	4.89元	500克	4.89元
备注	以上原料可制作成品油≥ 3200克 ，成品率 61.5% 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	5200克
	以上可炸制固态姜蒜残渣≥ 800克												每500克成品蒜油成本	7.38元
	 制作工艺简介 1) 将油温烧至120℃，下入蒜头、姜片，小火浸炸30分钟； 2) 将炸后的蒜头、姜片、干葱头过滤出来装入香料袋备用，成本计入到蒜油内。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													

辣卤小龙虾234-自配料-②卤水蒜油

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾②蒜油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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	成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材	
			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
姜蒜油用料	5L元宝大豆油	净大豆油	1.09斤	547克	2.19斤	1094克	5.47斤	2734克	10.94斤	5469克	16.41斤	8203克	21.88斤	10938克
	带皮干蒜头	带皮干蒜头	0.31斤	156克	0.63斤	313克	1.56斤	781克	3.13斤	1563克	4.69斤	2344克	6.25斤	3125克
	老生姜	带皮姜片	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.31斤	156克	0.63斤	313克	0.94斤	469克	1.25斤	625克
	干葱头	净干葱头	0.16斤	78克	0.31斤	156克	0.78斤	391克	1.56斤	781克	2.34斤	1172克	3.13斤	1563克
合计投入净料数量→			1.63斤	813克	3.25斤	1625克	8.13斤	4063克	16.25斤	8125克	24.38斤	12188克	32.50斤	16250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）→			61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%	61.5%
1) 将油温烧至120℃，下入蒜头、姜片，小火浸炸30分钟； 2) 将炸后的蒜头、姜片、干葱头过滤出来装入香料袋备用，成本计入到蒜油内。														



辣卤小龙虾234-白配料-③卤水香料1/2

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: 预制酱卤 菜名: 辣卤小龙虾③香料粉

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年3月14日

食材进货询价更新: 2024年7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	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	240627	25.71元 /斤	500 克 /斤	约300 颗/ 斤	25.71元	成品干制原料	八角	100%	25.71元	38克	1.95元
2	香料：肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	240627	11.52元 /斤	500 克 /斤		11.52元	成品干制原料	桂皮	100%	11.52元	38克	0.88元
3	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	240627	31.79元 /斤	500 克 /斤		31.79元	成品干制原料	香叶	100%	31.79元	38克	2.42元
4	香料：罗汉果	福小兵	广西	淘宝	240627	36.75元 /斤	500 克 /斤	约21 个/ 斤	36.75元	成品干制原料	罗汉果	100%	36.75元	48克	3.53元
5	香料：白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	240627	34.70元 /斤	500 克 /斤	约2300 颗/ 斤	34.70元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	34.70元	60克	4.16元
6	香料：红蔻/红扣	福小兵	中国	淘宝	240627	27.94元 /斤	500 克 /斤	约620 颗/ 斤	27.94元	成品干制原料	红蔻/红扣	100%	27.94元	15克	0.84元
7	香料：大草蔻/草扣	福小兵	安徽	淘宝	240627	25.80元 /斤	500 克 /斤	约350 颗/ 斤	25.80元	成品干制原料	草蔻/草扣	100%	25.80元	38克	1.96元
8	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	240627	43.43元 /斤	500 克 /斤	约6100 颗/ 斤	43.43元	成品干制原料	公丁香	100%	43.43元	12克	1.04元
9	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	240627	34.70元 /斤	500 克 /斤	约165 颗/ 斤	34.70元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	84.63元	88克	14.90元
10	新鲜紫苏叶	——	——	菜场批发	240627	5.50元 /斤	500 克 /斤		5.50元	摘洗沥水	新鲜紫苏叶	100%	5.50元	16克	0.18元
11	香料：迷迭香	福小兵	——	淘宝	240627	16.30元 /斤	500 克 /斤		16.30元	成品干制原料	迷迭香	100%	16.30元	16克	0.52元
12	香料：槟郎片	福小兵	海南	淘宝	240627	17.27元 /斤	500 克 /斤		17.27元	成品干制原料	槟郎片	100%	17.27元	28克	0.97元
13	香料：陈皮	福小兵	安徽	淘宝	240627	11.45元 /斤	500 克 /斤		11.45元	成品干制原料	陈皮	100%	11.45元	40克	0.92元
14	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	240627	19.21元 /斤	500 克 /斤		19.21元	成品干制原料	白芷	100%	19.21元	120克	4.61元
15	香料：香茅草	福小兵	中国	淘宝	240627	7.67元 /斤	500 克 /斤		7.67元	成品干制原料	香茅草	100%	7.67元	38克	0.58元
16	香料：灵草	福小兵	中国	淘宝	240627	26.10元 /斤	500 克 /斤		26.10元	成品干制原料	灵草	100%	26.10元	28克	1.46元
17	香料：排草	福小兵	中国	淘宝	240627	21.15元 /斤	500 克 /斤		21.15元	成品干制原料	排草	100%	21.15元	28克	1.18元
18	香料：高良姜	福小兵	安徽	淘宝	240627	17.15元 /斤	500 克 /斤		17.15元	成品干制原料	高良姜	100%	17.15元	25克	0.86元
19	香料：甘草	福小兵	安徽	淘宝	240627	22.12元 /斤	500 克 /斤		22.12元	成品干制原料	甘草	100%	22.12元	30克	1.33元
20	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	240627	9.45元 /斤	500 克 /斤		9.45元	成品干制原料	小茴香	100%	9.45元	100克	1.89元



辣卤小龙虾234-自配料-③卤水香料2/2

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: 预制酱卤 菜名: 辣卤小龙虾③香料粉

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年3月14日

食材进货询价更新: 2024年7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
21	香料：荜拨	福小兵	安徽	淘宝	240627	50.19元 /斤	500	克 /斤 约500 颗/ 斤	50.19元	成品干制原料	荜拨	100%	50.19元	15克	1.51元
22	香料：白胡椒粒	福小兵	海南	淘宝	240627	44.40元 /斤	500	克 /斤 约10500 颗/ 斤	44.40元	成品干制原料	白胡椒粒	100%	44.40元	62克	5.51元
23	香料：粗孜然粒	福小兵	新疆	淘宝	240627	20.15元 /斤	500	克 /斤	20.15元	成品干制原料	粗孜然	100%	20.15元	40克	1.61元
24	香料：百里香	——	广东	拼多多	240627	37.80元 /斤	500	克 /斤	37.80元	成品干制原料	百里香	100%	37.80元	15克	1.13元
25	香料：千里香	福小兵	中国	淘宝	240627	17.27元 /斤	500	克 /斤	17.27元	成品干制原料	千里香	100%	17.27元	18克	0.62元
26	香料：木香	福小兵	安徽	淘宝	240627	28.80元 /斤	500	克 /斤	28.80元	成品干制原料	木香	100%	28.80元	12克	0.69元
27	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	240627	39.55元 /斤	500	克 /斤	39.55元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	39.55元	58克	4.59元
28	香料：香果	福小兵	安徽	淘宝	240627	19.21元 /斤	500	克 /斤 约170 颗/ 斤	19.21元	成品干制原料	香果	100%	19.21元	60克	2.31元
29	药材：无核山楂圈	福小兵	——	淘宝	240627	13.80元 /斤	500	克 /斤	13.80元	成品干制原料	无核山楂圈	100%	13.80元	18克	0.50元
30	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	240627	35.67元 /斤	500	克 /斤 约200 颗/ 斤	35.67元	成品干制原料	黄栀子	100%	35.67元	16克	1.14元
31	香砂仁/川砂仁	福小兵	四川	淘宝	240627	20.15元 /斤	500	克 /斤 约560 颗/ 斤	20.15元	成品干制原料	香砂仁	100%	20.15元	60克	2.42元
32	香料：甘松	福小兵	四川	淘宝	240627	27.94元 /斤	500	克 /斤	27.94元	成品干制原料	甘松	100%	27.94元	15克	0.84元
33	香料：辛夷花/毛桃	福小兵	中国	淘宝	240627	64.74元 /斤	500	克 /斤 颗/ 斤	64.74元	成品干制原料	辛夷花/毛桃	100%	64.74元	15克	1.94元
34	香料：排草	福小兵	中国	淘宝	240627	21.15元 /斤	500	克 /斤	21.15元	成品干制原料	当归	100%	21.15元	85克	3.60元
蒜油	卤虾②蒜油	需提前预制			240314	7.38元 /斤	500	克 /斤	7.38元	——	卤虾②蒜油	100%	7.38元	500克	7.38元
注↑：油温烧至120℃，下入蒜头、姜片，小火浸炸30分钟；将蒜头、姜片过滤出来备用，成本计入到蒜油内。详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾②蒜油》成本卡。															
备注	以上原料可制作成品菜≥ 1800克					，成品率 98.2% 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 1833克		81.94元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.00% ，含味精≤ 1.00% ，含鸡精≤ 1.00% ，综合谷氨酸钠含量≤1.40% ，含食油≤ 0.89%													每500克香料粉成本 22.76元	
			制作工艺简介												
			1）将全部香料用清水浸泡20分钟，沥水后放入炒锅内用小火煸炒至干香； 2）将香料倒入粉碎机打成粉末状，倒入烧热至≥200℃的蒜油，趁热搅拌均匀后装入香料袋备用。												
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															

辣卤小龙虾234-白配料-③卤水香料1/2

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾③香料粉

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7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
1	香料：八角	八角	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
2	香料：肉桂皮	桂皮	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
3	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
4	香料：罗汉果	罗汉果	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	67克	0.27斤	133克	0.40斤	200克	0.53斤	267克
5	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
6	香料：红蔻/红扣	红蔻/红扣	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
7	香料：大草蔻/草扣	草蔻/草扣	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
8	香料：公丁香	公丁香	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.7克	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.10斤	50克	0.13斤	67克
9	香料：草果	去籽草果壳	0.05斤	24克	0.10斤	49克	0.24斤	122克	0.49斤	244克	0.73斤	367克	0.98斤	489克
10	新鲜紫苏叶	新鲜紫苏叶	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.9克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	67克	0.18斤	89克
11	香料：迷迭香	迷迭香	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.9克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	67克	0.18斤	89克
12	香料：槟郎片	槟郎片	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.23斤	117克	0.31斤	156克
13	香料：陈皮	陈皮	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克
14	香料：大片白芷	白芷	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
15	香料：香茅草	香茅草	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
16	香料：灵草	灵草	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.23斤	117克	0.31斤	156克
17	香料：排草	排草	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.23斤	117克	0.31斤	156克
18	香料：高良姜	高良姜	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.21斤	104克	0.28斤	139克
19	香料：甘草	甘草	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
20	香料：小茴香	小茴香	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	139克	0.56斤	278克	0.83斤	417克	1.11斤	556克

➤ 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



辣卤小龙虾234-自配料-③卤水香料2/2

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾③香料粉

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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
21	香料：荜拨	荜拨	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
22	香料：白胡椒粒	白胡椒粒	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.52斤	258克	0.69斤	344克
23	香料：粗孜然粒	粗孜然	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克
24	香料：百里香	百里香	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
25	香料：千里香	千里香	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
26	香料：木香	木香	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.7克	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.10斤	50克	0.13斤	67克
27	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	161克	0.48斤	242克	0.64斤	322克
28	香料：香果	香果	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
29	药材：无核山楂圈	无核山楂圈	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
30	色料：野生黄栀子	黄栀子	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.9克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	67克	0.18斤	89克
31	香砂仁/川砂仁	香砂仁	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
32	香料：甘松	甘松	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
33	香料：辛夷花/毛桃	辛夷花/毛桃	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
34	香料：排草	当归	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.24斤	118克	0.47斤	236克	0.71斤	354克	0.94斤	472克
蒜油	卤虾②蒜油	卤虾②蒜油	0.28斤	139克	0.56斤	278克	1.39斤	694克	2.78斤	1389克	4.17斤	2083克	5.56斤	2778克
合计投入净料数量→			1.02斤	509克	2.04斤	1018克	5.09斤	2546克	10.18斤	5092克	15.28斤	7638克	20.37斤	10183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）→			98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%	98.2%

- 1) 将全部香料用清水浸泡20分钟，沥水后放入炒锅内用小火煸炒至干香；
- 2) 将香料倒入粉碎机打成粉末状，倒入烧热至≥200℃的蒜油，趁热搅拌均匀后装入香料袋备用。



辣卤小龙虾234-自配料-④卤水酱料

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾④酱料包

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2024年3月14日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2024年7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	
酱料包调料	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	240627	2.88元 /盒	45	克 /盒 10盒起售包邮	32.00元	成品干制原料	十三香	100%	32.00元	180克	11.52元	
	500g姜黄粉	燕宇之家	江苏泰州	拼多多	240314	8.00元 /斤	500	克 /斤	8.00元	成品干制粉状原料	姜黄粉	100%	8.00元	25克	0.40元	
	1kg袋装沙姜粉	金饕饕	江苏泰州	拼多多	240627	17.60元 /袋	1000	克 /袋 1袋起售包邮	8.80元	成品干制原料	沙姜粉	100%	8.80元	20克	0.35元	
	300g三五火锅底料	三五	重庆	拼多多	240627	8.60元 /袋	300	克 /袋 3袋起售包邮	14.33元	成品调料/含盐量15.4%	三五火锅底料	100%	14.33元	900克	25.80元	
	280g老干妈油辣椒	老干妈	贵州	拼多多	240314	8.80元 /瓶	275	克 /瓶 4瓶起售包邮	15.99元	成品调料/含盐量6.66%	老干妈豆豉	100%	15.99元	1100克	35.18元	
	118g王守义麻辣鲜	王守义	河南	拼多多	240627	3.55元 /袋	118	克 /袋 10袋起售包邮	15.04元	成品调料/含盐量49.75%	麻辣鲜调料	100%	15.04元	400克	12.03元	
备注	以上原料可制作成品菜≧				2600克	，成品率 99.0%		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 2625克		85.29元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 15.80%												每500克混合酱料成本		16.40元	
			制作工艺简介													
			将全部酱料、调料装入香料袋（纱布袋）备用。													
	注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															

辣卤小龙虾234-自配料-④卤水酱料

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾④酱料包

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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
酱料包 调料	45g王守义十三香	十三香	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.35斤	173克	0.69斤	346克	1.04斤	519克	1.38斤	692克
	500g姜黄粉	姜黄粉	0.01斤	4.8克	0.02斤	10克	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.14斤	72克	0.19斤	96克
	1kg袋装沙姜粉	沙姜粉	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.7克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.12斤	58克	0.15斤	77克
	300g三五火锅底料	三五火锅底料	0.35斤	173克	0.69斤	346克	1.73斤	865克	3.46斤	1731克	5.19斤	2596克	6.92斤	3462克
	275老干妈油辣椒	老干妈豆豉	0.42斤	212克	0.85斤	423克	2.12斤	1058克	4.23斤	2115克	6.35斤	3173克	8.46斤	4231克
	118g王守义麻辣鲜	麻辣鲜调料	0.15斤	77克	0.31斤	154克	0.77斤	385克	1.54斤	769克	2.31斤	1154克	3.08斤	1538克
合计投入净料数量→			1.01斤	505克	2.02斤	1010克	5.05斤	2524克	10.10斤	5048克	15.14斤	7572克	20.19斤	10096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）→			99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%
将全部酱料、调料装入香料袋（纱布袋）备用。														



辣卤小龙虾234-自配料-⑤调制卤水

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: 预制酱卤 菜名: 辣卤小龙虾⑤卤水

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2024年3月15日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新: 2024年7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	
底汤	卤虾①卤水底汤	需提前预制			240701	0.62元 /斤	500 克 /斤	0.62元	过滤熬汤食材的净汤	卤水①底汤	100%	0.62元	50000克	61.69元	
	注↑：详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾①卤水底汤》成本卡。														
蒜油	卤虾②蒜油	需提前预制			240314	7.38元 /斤	500 克 /斤	7.38元	——	卤虾②蒜油	100%	7.38元	3200克	47.23元	
	注↑：油温烧至120℃，下入蒜头、姜片，小火浸炸30分钟；将蒜头、姜片过滤出来备用，成本计入到蒜油内。详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾②蒜油》成本卡。														
香料	炸蒜+炸姜葱头	需提前预制			240314	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	预制蒜油的炸姜葱蒜头	炸蒜+炸姜葱头	100%	0.00元	800克	0.00元	
	卤虾③香料粉	需提前预制			240701	22.76元 /斤	500 克 /斤	22.76元	——	卤虾③香料粉	100%	22.76元	1800克	81.94元	
	注↑：详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾③香料粉》成本卡。												含油500克		
酱料	卤虾④酱料包	需提前预制			240701	16.40元 /斤	500 克 /斤	16.40元	——	卤虾④酱料包	100%	16.40元	2600克	85.29元	
	注↑：成品含盐量15.6%；详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾④酱料包》成本卡。														
调味料	2.5kg13° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	240627	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	2500克	13.30元	
	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	240627	61.80元 /斤	500 克 /斤 约24000 颗/ 斤	61.80元	成品干制调料	汉源红花椒粒	100%	61.80元	400克	49.44元	
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	240627	20.80元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	400克	16.64元	
	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	240627	15.47元 /斤	375 个 /斤 1斤起售包邮	15.47元	成品调料	二荆条干椒	100%	15.47元	1000克	30.94元	
	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	240627	56.00元 /罐	500 克 /罐 1罐起售包邮	56.00元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	56.00元	500克	56.00元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	美团优选	240627	0.85元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.85元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.85元	1000克	1.70元	
	20kg双桥麦芽糖	双桥	广东	拼多多	240627	139.0元 /桶	20000 克 /桶 20kg/袋起售包邮	3.48元	成品调料/浓度85度	麦芽糖	100%	3.48元	200克	1.39元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	240627	19.50元 /袋	1000 克 /袋 1袋/箱批发	9.75元	含味精40%/含盐39%	卤虾鸡精	100%	9.75元	1600克	31.20元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	拼多多	240627	28.50元 /袋	2000 克 /袋	7.13元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	7.13元	1600克	22.80元	
	1000g卤虾回味膏	苏之源味	江苏泰州	拼多多	240627	39.69元 /罐	1000 克 /罐 1罐起售包邮	19.85元	成品调料/含盐量15.4%	卤虾回味膏	100%	19.85元	150克	5.95元	
	散装白砂糖	——	云南	拼多多	240627	3.79元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.79元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.79元	1800克	13.64元	
备注	以上原料可制作成品菜≥ 60000克 ，成品率 86.3% 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	69550克	519.16元
	成品卤汤综合含盐≤ 3.37% ，含甜度≤ 3.28% ，味精≤ 2.67% ，含鸡精≤ 2.67% ，花雕酒≤ 4.17% ，含食油≥ 7.00%												每500克成品卤水成本	4.33元	
		制作工艺简介 1）提前预制：卤虾①卤水底汤、卤虾②蒜油、卤虾③香料粉（装袋中）、卤虾④酱料包（详见独立《成本卡》）； 2）将预制姜蒜油过滤出来的炸蒜头、炸姜片、炸干葱头用香料袋装好；花椒、干辣椒用清水洗后沥干用香料袋装好； 3）将“过滤了熬汤食材”的净卤水底汤倒入不锈钢桶，下入卤虾③香料粉（装袋中）、卤虾④酱料包、袋装炸蒜头+炸姜片、袋装花椒干辣椒，用小火炖煮30分钟；开小火下入食盐、砂糖、麦芽糖、鸡精、味精、回味膏，搅拌至融化（防止鸡精户锅底）；最后倒入蒜油、鸡油、花生油，用大火烧开，捞出浮出卤水表面的油膜，即可用于卤虾。 注1：提前将小龙虾用200-220℃油温炸10秒，捞出放置吹凉；卤制时倒入烧开卤水中，大火卤3分钟、中火卤5分钟，关火浸泡10-12分钟即可捞出。注2：平均每100斤小龙虾需要40斤原汤卤水；卤水可多次使用（中途需要加料）。													

辣卤小龙虾234-自配料-⑤调制卤水

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：预制酱卤 菜名：辣卤小龙虾⑤卤水 出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新：2024年3月5日

原料名称			制作10斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		制作50斤 成品菜需要食材		制作100斤 成品菜需要食材		制作150斤 成品菜需要食材		制作200斤 成品菜需要食材	
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
底汤	卤虾①卤水底汤	卤水①底汤	8.33斤	4167克	16.67斤	8333克	41.67斤	20833克	83.33斤	41667克	125.0斤	62500克	166.7斤	83333克
蒜油	卤虾②蒜油	卤虾②蒜油	0.53斤	267克	1.07斤	533克	2.67斤	1333克	5.33斤	2667克	8.00斤	4000克	10.67斤	5333克
	炸蒜+炸姜葱头	炸蒜+炸姜葱头	0.13斤	67克	0.27斤	133克	0.67斤	333克	1.33斤	667克	2.00斤	1000克	2.67斤	1333克
香料	卤虾③香料粉	卤虾③香料粉	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
酱料	卤虾④酱料包	卤虾④酱料包	0.43斤	217克	0.87斤	433克	2.17斤	1083克	4.33斤	2167克	6.50斤	3250克	8.67斤	4333克
调味料	2.5kg13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.42斤	208克	0.83斤	417克	2.08斤	1042克	4.17斤	2083克	6.25斤	3125克	8.33斤	4167克
	汉源大红袍花椒	汉源红花椒粒	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
	二荆条干辣椒	二荆条干椒	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
	20kg双桥麦芽糖	麦芽糖	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
	900g厨师乐鸡精	卤虾鸡精	0.27斤	133克	0.53斤	267克	1.33斤	667克	2.67斤	1333克	4.00斤	2000克	5.33斤	2667克
	2kg莲花味精	味精	0.27斤	133克	0.53斤	267克	1.33斤	667克	2.67斤	1333克	4.00斤	2000克	5.33斤	2667克
	1000g卤虾回味膏	卤虾回味膏	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
	散装白砂糖	白砂糖	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
	合计投入净料数量→			11.6斤	5796克	23.2斤	11592克	58.0斤	28979克	115.9斤	57958克	173.9斤	86938克	231.8斤
实际得到成品卤水→			10.0斤	5000克	20.0斤	10000克	50.0斤	25000克	100.0斤	50000克	150.0斤	75000克	200.0斤	100000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%	86.3%

1) 提前预制：卤虾①卤水底汤、卤虾②蒜油、卤虾③香料粉（装袋中）、卤虾④酱料包（详见独立《成本卡》）；
2) 将预制姜蒜油过滤出来的炸蒜头、炸姜片、炸干葱头用香料袋装好；花椒、干辣椒用清水洗后沥干用香料袋装好；
3) 将“过滤了熬汤食材”的净卤水底汤倒入不锈钢桶，下入卤虾③香料粉（装袋中）、卤虾④酱料包、袋装炸蒜头+炸姜片、袋装花椒干辣椒，用小火炖煮30分钟；开小火下入食盐、砂糖、麦芽糖、鸡精、味精、回味膏，搅拌至融化（防止鸡精户锅底）；最后倒入蒜油、鸡油、花生油，用大火烧开，捞出浮出卤水表面的油膜，即可用于卤虾。
注1：提前将小龙虾用200-220℃油温炸10秒，捞出放置吹凉；卤制时倒入烧开卤水中，大火卤3分钟、中火卤5分钟，关火浸泡10-12分钟即可捞出。注2：平均每100斤小龙虾需要40斤原汤卤水；卤水可多次使用（中途需要加料）。



扫码登录手机网站

辣卤小龙虾234-自配料-⑥卤制小龙虾

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: 预制酱卤

菜名: 辣卤小龙虾⑥卤234虾

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2024年3月17日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新: 2024年7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
卤汤	辣卤小龙虾⑤卤水		需提前预制		240315	4.33元 / 斤	500 克 / 斤	4.33元	——	自制虾卤水	100%	4.33元	20000克	173.05元
	注↑: 成品含盐量3.37%; 详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾⑤卤水》成本卡。													
主料	234钱小青活龙虾	——	湖北潜江	楚淼水产	240625	10.00元 / 斤	500 克 / 斤 约33 个/ 斤	10.00元	洗净小龙虾、沥水	洗净小龙虾	100%	10.00元	50000克	1000.00元
	注↑: 制作卤虾仅洗净小龙虾即可, 如果拉去虾线, 卤制后虾肉容易松散;													
	210501测试↑: 345钱规格的小青龙虾漂洗、沥水1小时后称重1104克, 摘去尾中及虾线后称重1062克, 净料率96.2%。													
备注	以上原料可制作成品卤虾≥ 46000克 , 卤熟虾成品率 92.0% 计算式: 成品率 = 成品虾质量÷洗净小龙虾质量×100%												龙虾合计 50000克	1173.05元
	实际消耗卤水≥ 20000克												每500克成品虾成本 12.75元	
	制作工艺简介													
	1) 提前预制《辣卤小龙虾⑤卤水》, 详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾⑤卤水》成本卡;													
	2) 提前将小龙虾用200-220℃油温炸10秒, 捞出放置吹凉;													
	3) 卤制时倒入烧开卤水中, 大火卤3分钟、中火卤5分钟, 关火浸泡10-12分钟即可捞出。注2: 平均每100斤小龙虾需消耗40斤原汤卤水; 卤水可多次使用(中途需要加料)。													
	注: 卤虾卤水详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾⑤卤水》成本卡。													
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													



菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	洗净小龙虾	主料	21.74元	10.87元	85.2%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	自制虾卤水	调料	3.76元	1.88元	14.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			25.50元	12.75元	100%

原料进货价更新： 2024年7月1日
满堂红-菜品实验室出品

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： 自制虾卤水			
主要原料毛料名称： 辣卤小龙虾⑤卤水			
主料转制成品工艺： 小龙虾→过油炸→卤（泡）熟			
每千克小龙虾经加工后可得到成品：			920克
			成品率： 92.0%
当前“234鲜活小龙虾”进货价： 10.00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	活小龙虾 进货价	卤熟 小龙虾成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.00元	5.14元	30%
2) 进货价下降至→	4.00元	6.23元	40%
3) 进货价下降至→	5.00元	7.32元	50%
4) 进货价下降至→	6.00元	8.40元	60%
5) 进货价下降至→	7.00元	9.49元	70%
6) 进货价下降至→	8.00元	10.58元	80%
7) 进货价下降至→	9.00元	11.66元	90%
8) 目前进货价→	10.00元	12.75元	100%
9) 进货价上涨至→	11.00元	13.84元	110%
10) 进货价上涨至→	12.00元	14.92元	120%
11) 进货价上涨至→	13.00元	16.01元	130%
12) 进货价上涨至→	14.00元	17.10元	140%
13) 进货价上涨至→	15.00元	18.19元	150%
14) 进货价上涨至→	16.00元	19.27元	160%
15) 进货价上涨至→	17.00元	20.36元	170%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站

辣卤小龙虾234-自配料-⑥卤制小龙虾

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：预制酱卤

菜名：辣卤小龙虾⑥卤234虾

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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
卤汤	辣卤小龙虾⑤卤水	自制虾卤水	0.43斤	217克	0.87斤	435克	2.17斤	1087克	4.35斤	2174克	6.52斤	3261克	8.70斤	4348克
主料	234钱小青活龙虾	洗净小龙虾	1.09斤	543克	2.17斤	1087克	5.43斤	2717克	10.87斤	5435克	16.30斤	8152克	21.74斤	10870克
合计投入净料数量→			1.09斤	543克	2.17斤	1087克	5.43斤	2717克	10.87斤	5435克	16.30斤	8152克	21.74斤	10870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）→			92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%

1) 提前预制《辣卤小龙虾⑤卤水》，详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾⑤卤水》成本卡；

2) 提前将小龙虾用200-220℃油温炸10秒，捞出放置吹凉；

3) 卤制时倒入烧开卤水中，大火卤3分钟、中火卤5分钟，关火浸泡10-12分钟即可捞出。注2：平均每100斤小龙虾需消耗40斤原汤卤水；卤水可多次使用（中途需要加料）。

注：卤虾卤水详见/预制酱卤类/《辣卤小龙虾⑤卤水》成本卡。



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。

