

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 金汤酸辣蒜蓉酱

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

金汤酸辣蒜蓉酱

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第7页

版权声明第8页



金汤酸辣蒜蓉酱

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	净菜籽油	134克	13.3%
2	成品炼制鸡油	47克	4.65%
3	成品化猪油	47克	4.65%
4	黄灯笼辣椒酱	101克	9.96%
5	净生姜末	34克	3.32%
6	去皮胡萝卜末	67克	6.64%
7	红小米椒末	34克	3.32%
8	泡白萝卜末	67克	6.64%
9	泡野山椒末	34克	3.32%
10	蒜米剁蒜蓉	403克	39.8%
11	食盐	6.7克	0.66%
12	味精	13克	1.33%
13	鸡精	13克	1.33%
14	白砂糖	11克	1.06%
合计投料		1011克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		98.9%	——



以上原材料可制作
成品蒜蓉酱1千克

金汤酸辣蒜蓉酱

- 1) 将去皮蒜瓣剪去“蒂头”，可得到92%净蒜瓣（如果需要千克净蒜瓣，就应准备 $1\text{千克} \div 92\% = 1087\text{克}$ “去皮蒜瓣”）；
 - 2) 将净蒜瓣搅碎（或手工剁碎），用清水泡洗1分钟后过滤沥水、压干水分（每千克蒜蓉泡洗、压干水分后称重约1320克）；
 - 3) 锅内下入菜籽油、鸡油、猪油，油化开后下入黄灯笼辣椒酱，小火煸炒出香味；
 - 4) 加入姜末、胡萝卜末、红小米椒末、泡白萝卜末、泡野山椒末，小火推炒5分钟（注意防止糊锅），；
 - 5) 加入蒜蓉后推炒搅拌，下入盐、味精、鸡精、白糖，继续小火推炒5分钟，炒至油层清澈关火放凉、进冰箱保存即可。
- 注：每千克全部原料，经熬制后可得成品蒜蓉酱约989克（由于蒜蓉经泡洗沥水后增加了质量，因此最后的成品率也较高）。

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：金汤酸辣蒜蓉酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年11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
1	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	美团优选	241227	53.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约912 克/ 升	5.92元	注：食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	5.92元	100克	1.18元
2	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	46.00元 /罐	2500 克 /罐 1罐起售包邮	9.20元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	9.20元	35克	0.64元
3	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	52.00元 /桶	2500 克 /桶 1桶起售包邮	10.40元	成品化猪油	成品化猪油	100%	10.40元	35克	0.73元
4	500g黄灯笼辣椒酱	冇爷	海南琼海	拼多多	241227	7.35元 /瓶	500 克 /瓶 约1150 克/ 升	7.35元	成品调料/含盐量13.7%	黄灯笼辣椒酱	100%	7.35元	75克	1.10元
5	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去皮，切剁成姜末	净生姜末	85%	7.06元	25克	0.35元
6	胡萝卜	——	本地	美团优选	241228	1.50元 /斤	500 克 /斤 180-220克/个	1.50元	去皮去蒂漂洗剁成蓉	去皮胡萝卜末	84%	1.78元	50克	0.18元
	210613测试↑：胡萝卜2根395克。去皮去蒂洗净沥水后332克，净料率84.1%；切滚刀块烧熟306克，成熟率77.5%，相当于去皮净胡萝卜的92.2%。													
7	新鲜红小米椒	散装	——	美团优选	241227	4.00元 /斤	500 克 /斤 22个/50克	4.00元	去蒂后剁成小米椒蓉	红小米椒末	92%	4.35元	25克	0.22元
	210627测试↑：小米辣199克有87个，平均每个2.287克，平均每斤有218.6个													
8	5kg无水泡萝卜	川龙	四川资阳	拼多多	241227	27.00元 /袋	5000 克 /袋 1袋起售包邮	2.70元	剁成蓉/含盐量5.68%	泡白萝卜末	95%	2.84元	50克	0.28元
9	小米辣泡椒含60%水分	贵三红	遵义	拼多多	241227	6.00元 /袋	1000 克 /袋 3袋18元起售包邮	3.00元	剁成山椒蓉/含盐13.7%	泡野山椒末	40%	7.50元	25克	0.38元
10	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒂头、剁成蒜蓉	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	300克	3.19元
11	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	5.0克	0.01元
12	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	10克	0.10元
13	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	10克	0.22元
14	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	8.0克	0.06元
备注	以上原料可制作成品酱≧				745克	，成品率 98.9% 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	753克	8.64元
	成品酱含盐量≤ 3.38% ， 含味精≤ 1.34% ， 含鸡精≤ 1.34% ， 含甜度≥ 1.07% ， 含食油≤ 22.82% ， 含黄灯笼辣椒酱≤ 10.07%											每500克成品酱成本		5.80元
	 制作工艺简介 1) 将去皮蒜瓣剪去“蒂头”，可得到92%净蒜瓣（如果需要千克净蒜瓣，就应准备1千克÷92%=1087克“去皮蒜瓣”）； 2) 将净蒜瓣搅碎（或手工剁碎），用清水泡洗1分钟后过滤沥水、压干水分（每千克蒜蓉泡洗、压干水分后称重约1320克）； 3) 锅内下入菜籽油、鸡油、猪油，油化开后下入黄灯笼辣椒酱，小火煸炒出香味； 4) 加入姜末、胡萝卜末、红小米椒末、泡白萝卜末、泡野山椒末，小火推炒5分钟（注意防止糊锅），； 5) 加入蒜蓉后推炒搅拌，下入盐、味精、鸡精、白糖，继续小火推炒5分钟，炒至油层清澈关火放凉、进冰箱保存即可。 注：每千克全部原料，经熬制后可得成品蒜蓉酱约989克（由于蒜蓉经泡洗沥水后增加了质量，因此最后的成品率也较高）。													

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	蒜米剁蒜蓉	主料	4.28元	2.14元	36.9%
2	其它全部调料	调料	7.32元	3.66元	63.1%
3	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			11.60元	5.80元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 蒜米剁蒜蓉			
主要原料毛料名称： 去皮蒜瓣/蒜米			
主料转制成品工艺： 豉油+其它调料→混合即成			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			989克
			成品率： 98.9%
当前“去皮蒜瓣/蒜米” 进货价： 5.00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	去皮蒜米 进货价	金汤蒜蓉 酱料成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.50元	5.16元	70%
2) 进货价下降至→	4.00元	5.37元	80%
3) 进货价下降至→	4.50元	5.59元	90%
4) 目前进货价→	5.00元	5.80元	100%
5) 进货价上涨至→	5.50元	6.02元	110%
6) 进货价上涨至→	6.00元	6.23元	120%
7) 进货价上涨至→	6.50元	6.44元	130%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

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：金汤酸辣蒜蓉酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年1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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	0.13斤	67克	0.27斤	134克	0.67斤	336克	1.34斤	671克	2.01斤	1007克	2.68斤	1342克
2	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.23斤	117克	0.47斤	235克	0.70斤	352克	0.94斤	470克
3	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.23斤	117克	0.47斤	235克	0.70斤	352克	0.94斤	470克
4	500g黄灯笼辣椒酱	黄灯笼辣椒酱	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.50斤	252克	1.01斤	503克	1.51斤	755克	2.01斤	1007克
5	老生姜	净生姜末	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	84克	0.34斤	168克	0.50斤	252克	0.67斤	336克
6	胡萝卜	去皮胡萝卜末	0.07斤	34克	0.13斤	67克	0.34斤	168克	0.67斤	336克	1.01斤	503克	1.34斤	671克
7	红小米椒	红小米椒末	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	84克	0.34斤	168克	0.50斤	252克	0.67斤	336克
8	5kg无水泡萝卜	泡白萝卜末	0.07斤	34克	0.13斤	67克	0.34斤	168克	0.67斤	336克	1.01斤	503克	1.34斤	671克
9	泡野山椒含60%水分	泡野山椒末	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	84克	0.34斤	168克	0.50斤	252克	0.67斤	336克
10	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.40斤	201克	0.81斤	403克	2.01斤	1007克	4.03斤	2013克	6.04斤	3020克	8.05斤	4027克
11	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3克	0.01斤	7克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	50克	0.13斤	67克
12	2kg莲花味精	味精	0.01斤	7克	0.03斤	13克	0.07斤	34克	0.13斤	67克	0.20斤	101克	0.27斤	134克
13	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.01斤	7克	0.03斤	13克	0.07斤	34克	0.13斤	67克	0.20斤	101克	0.27斤	134克
14	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	5.4克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.16斤	81克	0.21斤	107克
合计投入净料数量→			1.01斤	505克	2.02斤	1011克	5.05斤	2527克	10.11斤	5054克	15.16斤	7581克	20.21斤	10107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）→			98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%	98.9%
1) 将去皮蒜瓣剪去“蒂头”，可得到92%净蒜瓣（如果需要千克净蒜瓣，就应准备1千克÷92%=1087克“去皮蒜瓣”）； 2) 将净蒜瓣搅碎（或手工剁碎），用清水泡洗1分钟后过滤沥水、压干水分（每千克蒜蓉泡洗、压干水分后称重约1320克）； 3) 锅内下入菜籽油、鸡油、猪油，油化开后下入黄灯笼辣椒酱，小火煸炒出香味； 4) 加入姜末、胡萝卜末、红小米椒末、泡白萝卜末、泡野山椒末，小火推炒5分钟（注意防止糊锅），； 5) 加入蒜蓉后推炒搅拌，下入盐、味精、鸡精、白糖，继续小火推炒5分钟，炒至油层清澈关火放凉、进冰箱保存即可。 注：每千克全部原料，经熬制后可得成品蒜蓉酱约989克（由于蒜蓉经泡洗沥水后增加了质量，因此最后的成品率也较高）。														



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。

