

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 万能捞汁酱汁-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	✓



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

## 万能捞汁酱汁-1

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



# 万能捞汁酱汁-1



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	镇江陈醋	125克	12.5%
2	美极鲜	125克	12.5%
3	家乐麻辣鲜露	250克	25.0%
4	海天蚝油	250克	25.0%
5	味精粉	25克	2.50%
6	幼砂糖粉	125克	12.5%
7	万能微辣红油	75克	7.50%
8	红小米椒圈	25克	2.50%
<b>合计净料数量</b>		<b>1000克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品菜数量→		1000克	——
菜品成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作  
成品复制酱油1千克

- 1) 将红小米椒切成椒圈；
- 2) 将以上1-8全部调料混合即成；

注↑：本调料综合含盐量 $\leq 9.75\%$ （盐味来源：陈醋、美极鲜、麻辣鲜露、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。

**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)


敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制酱汤 菜名: 万能捞汁酱汁-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年9月11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
1	2.3L山西水塔陈醋	水塔	山西太原	拼多多	260224	14.30元/壶	2300 毫升/壶 约1057 克/升	2.94元	醋酸浓度6%/盐0.66%	镇江陈醋	100%	2.94元	50克	0.29元
2	1.8L雀巢美极鲜	雀巢	东莞	拼多多	260224	26.20元/壶	1800 毫升/壶 约1150 克/升	6.33元	成品调料/含盐量15.9%	美极鲜	100%	6.33元	50克	0.63元
3	468g家乐鲜麻辣鲜露	家乐	上海	拼多多	260224	16.58元/瓶	468 克/瓶 6瓶/箱起售包邮	17.71元	成品调料/含盐量19.3%	家乐麻辣鲜露	100%	17.71元	100克	3.54元
4	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	260224	32.50元/桶	6000 克/桶 约1180 克/升	2.71元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.71元	100克	0.54元
5	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%	味精粉	100%	3.85元	10克	0.08元
6	2.5kg中细砂糖	——	韩国	拼多多	260224	12.87元/袋	2500 克/袋 5斤/袋起包邮	2.57元	成品调料/甜度100	幼砂糖粉	100%	2.57元	50克	0.26元
7	万能微辣浓香红油	自己提前预制			260301	12.00元/斤	500 克/斤	12.00元	——	万能微辣红油	100%	12.00元	30克	0.72元
注↑: 详见/烹调油料类/《万能微辣浓香红油》成本卡。														
8	新鲜红小米椒	散装	——	菜场批发	260224	7.00元/斤	500 克/斤 22个/50克	7.00元	去蒂后顶刀切6毫米圈	红小米椒圈	92%	7.61元	10克	0.15元
以上原料可制作成品料≥ <b>400克</b> , 成品率 <b>100.0%</b> 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	<b>400克</b>	<b>6.22元</b>	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ <b>9.75%</b> , 含味精≤ <b>2.50%</b> , 含陈醋≤ <b>12.5%</b> , 含红油≤ <b>7.50%</b>											每500克成品料成本 <b>7.77元</b>			
备注	<b>制作工艺简介</b>													
		1) 将红小米椒切成椒圈; 2) 将以上1-8全部调料混合即成; 注↑: 本调料适合荤素食材的浇汁, 捞汁综合含盐量≤9.75% (盐味来源: 陈醋、美极鲜、麻辣鲜露、蚝油), 建议按主料质量的20%浇淋本调料。												
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



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：万能捞汁酱汁-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10月1日

原料名称			制作1斤 成品汁需要食材		制作2斤 成品汁需要食材		制作5斤 成品汁需要食材		制作10斤 成品汁需要食材		制作15斤 成品汁需要食材		制作20斤 成品汁需要食材	
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
1	2.3L山西水塔陈醋	镇江陈醋	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
2	1.8L雀巢美极鲜	美极鲜	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
3	468g家乐麻辣鲜露	家乐麻辣鲜露	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
4	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	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
5	2kg莲花味精	味精粉	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
6	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
7	万能微辣浓香红油	万能微辣红油	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
8	红小米椒	红小米椒圈	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
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

1) 将红小米椒切成椒圈；  
 2) 将以上1-8全部调料混合即成；  
 注↑：本调料综合含盐量≤9.75%（盐味来源：陈醋、美极鲜、麻辣鲜露、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。



## 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。

