

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 万能捞汁酱汁-2

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-2

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-2



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	浓缩鸡汁	76克	7.61%
2	山西紫林米醋	178克	17.8%
3	味达美酱油	178克	17.8%
4	李锦记蚝油	76克	7.61%
5	家乐酸辣鲜露	61克	6.09%
6	雀巢美极鲜	51克	5.08%
7	香味宝	51克	5.08%
8	幼砂糖粉	102克	10.2%
9	么麻子藤椒油	25克	2.54%
10	白芝麻油	76克	7.61%
11	婉钰芥末油	25.4克	2.54%
12	蒜米剁蒜蓉	76.1克	7.61%
13	红小米椒圈	25.4克	2.54%
合计净料数量		1000克	100.0%
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
成品捞汁1千克

- 1) 将以上1-12全部调料混合即成;
 - 2) 将红小米椒切成椒圈, 浇汁后撒在菜品上面即可;
- 注↑: 本调料适合荤素食材的浇汁, 捞汁综合含盐量 $\geq 6.77\%$ (盐味来源: 鸡汁、米醋、酱油、蚝油、酸辣鲜露、美极鲜等), 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: 预制酱汁 菜名: 万能捞汁酱汁-2

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	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	仟佳佰味	江苏泰州	拼多多	260224	13.40元/瓶	1000 克/瓶 6瓶/箱批发	6.70元	成品调料/含盐20.3%	浓缩鸡汁	100%	6.70元	30克	0.40元
2	2.5L山西紫林米醋	紫林	山西太原	拼多多	260224	19.45元/壶	2500 毫升/壶 约1057 克/升	3.68元	醋酸浓度3.5%/盐0.66%	山西紫林米醋	100%	3.68元	70克	0.52元
3	1.8L味达美味极鲜酱油	味达美	山东烟台	拼多多	260224	19.16元/壶	1800 毫升/壶 约1150 克/升	4.63元	成品调料/含盐量12.8%	味达美酱油	100%	4.63元	70克	0.65元
4	6kg李锦记味蚝鲜蚝油	李锦记	广东	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11.2%	李锦记蚝油	100%	2.71元	30克	0.16元
5	468g家乐酸辣鲜露	家乐	上海	拼多多	260224	16.25元/瓶	468 克/瓶 6瓶/箱起售包邮	17.36元	成品调料/含盐量19.3%	家乐酸辣鲜露	100%	17.36元	24克	0.83元
6	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%	雀巢美极鲜	100%	6.33元	20克	0.25元
7	200g香味宝	——	长沙市	拼多多	260224	37.90元/袋	200 克/袋 ——	94.75元	成品调料	香味宝	100%	94.75元	20克	3.79元
8	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	40克	0.21元
9	500ml么麻子藤椒油	么麻子	四川雅红	拼多多	260224	18.53元/瓶	500 毫升/瓶 约920 克/升	20.14元	么麻子成品调料	么麻子藤椒油	100%	20.14元	10克	0.40元
10	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	30克	0.44元
11	400ml婉钰芥末油	么麻子	四川德阳	拼多多	260224	13.50元/瓶	400 毫升/瓶 约920 克/升	14.67元	婉钰芥末油成品调料	婉钰芥末油	100%	14.67元	10克	0.29元
12	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	260224	4.50元/斤	500 克/斤	4.50元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	4.79元	30克	0.29元
13	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≥ 394克 ，成品率 100.0% 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	394克	8.38元	
成品料(全部原料)综合含盐量≥ 6.77% ，含食油≤ 12.69% ，											每500克成品料成本		10.64元	
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将以上1-12全部调料混合即成;</p> <p>2) 将红小米椒切成椒圈, 浇汁后撒在菜品上面即可;</p> <p>注↑: 本调料适合荤素食材的浇汁, 捞汁综合含盐量≥6.77% (盐味来源: 鸡汁、米醋、酱油、蚝油、酸辣鲜露、美极鲜等), 建议按主料质量的25%浇淋本调料。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													



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-2

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	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	190克	0.76斤	381克	1.14斤	571克	1.52斤	761克
2	2.5L山西紫林米醋	山西紫林米醋	0.18斤	89克	0.36斤	178克	0.89斤	444克	1.78斤	888克	2.66斤	1332克	3.55斤	1777克
3	1.8L味达美味极鲜酱油	味达美酱油	0.18斤	89克	0.36斤	178克	0.89斤	444克	1.78斤	888克	2.66斤	1332克	3.55斤	1777克
4	6kg李锦记味蚝鲜蚝油	李锦记蚝油	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	190克	0.76斤	381克	1.14斤	571克	1.52斤	761克
5	468g家乐酸辣鲜露	家乐酸辣鲜露	0.06斤	30克	0.12斤	61克	0.30斤	152克	0.61斤	305克	0.91斤	457克	1.22斤	609克
6	1.8L雀巢美极鲜	雀巢美极鲜	0.05斤	25克	0.10斤	51克	0.25斤	127克	0.51斤	254克	0.76斤	381克	1.02斤	508克
7	200g香味宝	香味宝	0.05斤	25克	0.10斤	51克	0.25斤	127克	0.51斤	254克	0.76斤	381克	1.02斤	508克
8	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.10斤	51克	0.20斤	102克	0.51斤	254克	1.02斤	508克	1.52斤	761克	2.03斤	1015克
9	500ml幺麻子藤椒油	幺麻子藤椒油	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	127克	0.38斤	190克	0.51斤	254克
10	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	190克	0.76斤	381克	1.14斤	571克	1.52斤	761克
11	400ml婉钰芥末油	婉钰芥末油	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	127克	0.38斤	190克	0.51斤	254克
12	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	190克	0.76斤	381克	1.14斤	571克	1.52斤	761克
13	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	127克	0.38斤	190克	0.51斤	254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) 将以上1-12全部调料混合即成；

2) 将红小米椒切成椒圈，浇汁后撒在菜品上面即可；

注↑：本调料适合荤素食材的浇汁，捞汁综合含盐量≥6.77%（盐味来源：鸡汁、米醋、酱油、蚝油、酸辣鲜露、美极鲜等），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。

