

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 东北大拌菜酱汁

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

东北大拌菜酱汁-1

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



东北大拌菜酱汁-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 | 幼砂糖粉 | 253克 | 25.26% |
| 2 | 粉状味精 | 21克 | 2.11% |
| 3 | 食盐 | 21克 | 2.11% |
| 4 | 恒顺白醋 | 211克 | 21.05% |
| 5 | 海天苹果醋 | 211克 | 21.05% |
| 6 | 蜂蜜 | 74克 | 7.37% |
| 7 | 浓缩橙汁 | 42克 | 4.2% |
| 8 | 纯净水 | 168克 | 16.8% |
| 合计投料 | | 1000克 | 100.0% |
| 实际得到成品数量→ | | 1000克 | —— |
| 酱料成品率→ | | 100.0% | —— |



东北大拌菜酱汁

将配方表中的调料混合、搅拌均匀即可。

注：大拌菜食材可以用大白菜丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、粉丝、木耳丝、蛋皮丝、熟肉丝、香菜段……等等。



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: 东北大拌菜酱汁-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 | 2.5kg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 | 120克 | 0.62元 |
| 2 | 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% | 粉状味精 | 100% | 3.85元 | 10克 | 0.08元 |
| 3 | 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 | 10克 | 0.01元 |
| 4 | 1.75L恒顺6°白醋 | 恒顺 | 江苏镇江 | 拼多多 | 260224 | 9.57元/壶 | 1750毫升/壶 | 约1000克/升 | 2.73元 | 醋酸浓度6% | 恒顺白醋 | 100% | 2.73元 | 100克 | 0.55元 |
| 5 | 1.9L海天苹果醋 | 海天 | 佛山 | 拼多多 | 260224 | 14.30元/壶 | 1900毫升/壶 | 6瓶/箱起售包邮 | 3.76元 | 醋酸浓度3%/盐1.47% | 海天苹果醋 | 100% | 3.76元 | 100克 | 0.75元 |
| 6 | 1kg土蜂蜜 | 百蜂百 | 中国 | 拼多多 | 260224 | 19.45元/罐 | 1000克/罐 | 约1300克/升 | 9.73元 | 成品调料 | 蜂蜜 | 100% | 9.73元 | 35克 | 0.68元 |
| 7 | 840ml新的浓缩橙汁 | 新的 | 广东 | 拼多多 | 260224 | 34.90元/瓶 | 840克/瓶 | 约1045克/升 | 21.71元 | 成品调料 | 浓缩橙汁 | 100% | 21.71元 | 20克 | 0.87元 |
| 8 | 10升桶装纯净水 | —— | 自备 | 水站送 | 260224 | 10.00元/桶 | 10000克/桶 | | 0.50元 | 10升桶装纯净水包送 | 纯净水 | 100% | 0.50元 | 80克 | 0.08元 |
| 以上原料可制作成品料 \geq 475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 | 475克 | 3.64元 |
| 成品料(全部原料)综合含盐量 \leq 2.35% , 含味精 \leq 2.11% , 醋酸度 \geq 1.89% , 甜度 \geq 30.84% | | | | | | | | | | | | | 每500克成品料成本 | | 3.83元 |
| 备注 | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 将以上调料混合、搅拌均匀即可。 注: 大拌菜食材可以用大白菜丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、粉丝、木耳丝、蛋皮丝、熟肉丝、香菜段……等等。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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：东北大拌菜酱汁-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 | | 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 | 4.5kg幼砂糖 | 幼砂糖粉 | 0.25斤 | 126克 | 0.51斤 | 253克 | 1.26斤 | 632克 | 2.53斤 | 1263克 | 3.79斤 | 1895克 | 5.05斤 | 2526克 |
| 2 | 2kg莲花味精 | 粉状味精 | 0.02斤 | 11克 | 0.04斤 | 21克 | 0.11斤 | 53克 | 0.21斤 | 105克 | 0.32斤 | 158克 | 0.42斤 | 211克 |
| 3 | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.02斤 | 11克 | 0.04斤 | 21克 | 0.11斤 | 53克 | 0.21斤 | 105克 | 0.32斤 | 158克 | 0.42斤 | 211克 |
| 4 | 1.75L恒顺6°白醋 | 恒顺白醋 | 0.21斤 | 105克 | 0.42斤 | 211克 | 1.05斤 | 526克 | 2.11斤 | 1053克 | 3.16斤 | 1579克 | 4.21斤 | 2105克 |
| 5 | 1.9L海天苹果醋 | 海天苹果醋 | 0.21斤 | 105克 | 0.42斤 | 211克 | 1.05斤 | 526克 | 2.11斤 | 1053克 | 3.16斤 | 1579克 | 4.21斤 | 2105克 |
| 6 | 1kg土蜂蜜 | 蜂蜜 | 0.07斤 | 37克 | 0.15斤 | 74克 | 0.37斤 | 184克 | 0.74斤 | 368克 | 1.11斤 | 553克 | 1.47斤 | 737克 |
| 7 | 840ml新的浓缩橙汁 | 浓缩橙汁 | 0.04斤 | 21克 | 0.08斤 | 42克 | 0.21斤 | 105克 | 0.42斤 | 211克 | 0.63斤 | 316克 | 0.84斤 | 421克 |
| 8 | 10升桶装纯净水 | 纯净水 | 0.17斤 | 84克 | 0.34斤 | 168克 | 0.84斤 | 421克 | 1.68斤 | 842克 | 2.53斤 | 1263克 | 3.37斤 | 1684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% |

将以上调料混合、搅拌均匀即可。

注：大拌菜食材可以用大白菜丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、粉丝、木耳丝、蛋皮丝、熟肉丝、香菜段……等等。



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。

