

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制老干妈豆豉酱

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	✓



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

自制老干妈豆豉酱

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第7页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



自制老干妈豆豉酱①先做：香料粉



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	八角	333克	33.3%
2	桂皮	100克	10.0%
3	陈皮	100克	10.0%
4	去籽草果壳	67克	6.67%
5	金阳青花椒粒	133克	13.3%
6	小茴香	200克	20.0%
7	公丁香	33克	3.33%
8	香叶	33克	3.33%
合计净料数量		1000克	100.0%
实得成品数量→		1000克	
香料成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品香料粉1千克
注：磨粉有损耗。

工艺简介：

将干香料八角+桂皮+陈皮+去籽草果皮+花椒+小茴香+丁香+香叶打成粉末即可。

自制老干妈豆豉酱②再做：刀口辣椒



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	子弹头干椒段	200克	14.7%
2	新一代干椒段	160克	11.8%
3	去籽皱皮椒段	120克	8.82%
4	无把干灯笼椒	300克	22.1%
5	印度魔鬼辣椒	140克	10.3%
6	熟白芝麻仁	40克	2.94%
7	金阳青花椒粒	40克	2.94%
8	茂汶大红袍花椒	60克	4.41%
9	菜籽油	300克	22.1%
合计净料数量		1360克	100.0%
实得成品数量		1000克	——
调料成品率→		73.5%	——

以上原材料可制作
成品辣椒1千克

工艺简介：

- 1) 热锅里加入菜籽油，逐步下入灯笼椒段、皱皮椒段、新一代干椒段、子弹头干椒段、印度魔鬼辣椒段，下入白芝麻仁；开最小火慢慢炒（最长可炒制1小时），至辣椒段水分脱干、椒皮酥脆，起锅倒在砧板上；
- 2) 用双手（戴乳胶手套）将炒好的辣椒搓碎，再用双菜刀将辣椒再次剁碎即可——用刀剁碎的辣椒才是“刀口辣椒”。

注↑：每千克全部食材经以上加工后可得到成品刀口辣椒约500克。

自制老干妈豆豉酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
熬姜葱油料	净菜籽油	545克	45.3%
	带皮姜片	14克	1.13%
	净洋葱丝	27克	2.26%
	大葱边角料	23克	1.89%
	带根净香菜	18克	1.51%
熬豆豉酱料	净生姜末	16克	1.36%
	蒜米剁蒜蓉	16克	1.36%
	水发香菇切丁	55克	4.53%
	陈皮	9.1克	0.75%
	原味永川豆豉	300克	24.9%
	绍兴花雕料酒	36克	3.02%
	红小米椒圈	82克	6.79%
	米酒/醪糟	20克	1.63%
	自制刀口辣椒	18克	1.51%
	豆豉酱香料粉	3.6克	0.30%
熟白芝麻仁	18克	1.51%	
高度高粱酒	3.6克	0.30%	
合计净料数量		1205克	100.0%
实际得到成品酱数量→		1000克	
酱料成品率→		83.0%	——

请提前预制

以上原材料可制作
成品豆豉酱1千克



自制老干妈豆豉酱

工艺简介:

1) 提前预制香料粉: 将干香料按八角+桂皮+陈皮+去籽草果皮+花椒+小茴香+丁香+香叶打成粉末。提前预制: 刀口辣椒; 红小米椒切丁、剁碎备用; 水发干香菇切丁; 干陈皮水泡涨发后捞出切丁;

2) 选用永川豆豉, 撒上花雕酒将豆豉打湿半小时; 再放入蒸笼蒸20分钟;

3) 锅内倒入菜籽油, 烧开至200℃去掉豆腥味, 再关火降油温至160℃, 依次下入老姜片、洋葱丝、大葱边角料、洗净带根香菜; 逐渐升高油温, 将姜片洋葱丝等炸至焦黄后滤油捞出;

4) 油内继续下入姜末、蒜蓉炸制; 下入香菇丁、水发陈皮丁; 下入蒸过的豆豉, 转小火炒制半小时, 将豆豉香味充分溶解到油里面; 下入小米椒圈、醪糟、刀口辣椒、香料粉、白芝麻, 倒入高度白酒; 出锅装盆, 稍晾后蒙上保鲜膜至24小时后即成。



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: 自制老干妈豆豉酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年6月23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
熬姜葱油料	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	260224	58.99元/壶	5000毫升/壶 约912克/升	6.47元	注↑: 食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.47元	3000克	38.81元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	4.30元	75克	0.65元
	洋葱	——	本地	菜场批发	260224	1.20元/斤	500克/斤	1.20元	去掉老叶、根须	净洋葱丝	85.0%	1.41元	150克	0.42元
	大葱	——	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500克/斤	2.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62.0%	0.00元	125克	0.00元
	香菜根/芫荽根	——	本地	菜场批发	260224	4.78元/斤	500克/斤	4.78元	摘去老黄叶, 留根须	带根净香菜	95%	5.03元	100克	1.01元
熬豆豉酱料	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	4.71元	90克	0.85元
	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	90克	0.86元
	干香菇	——	湖北随州	拼多多	260226	22.40元/斤	500克/斤	22.40元	水发4小时去蒂切小丁	水发香菇切丁	400%	5.60元	300克	3.36元
	210311测试↑: 100克干香菇冷水泡发4小时后称重485克; 去蒂后称重396克, 净料率396%; 锅内放清水、下入去蒂香菇煮制10分钟、沥水后称重446克, 成品率446%													
	香料: 陈皮	福小兵	安徽	淘宝	260224	10.79元/斤	500克/斤	10.79元	成品干制原料	陈皮	100%	10.79元	50克	1.08元
	2.5kg永川豆豉/原味	崔婆婆	重庆	拼多多	260224	27.90元/袋	2500克/袋 1袋起售包邮	5.58元	清水浸泡3小时沥水	原味永川豆豉	100%	5.58元	1650克	18.41元
	210705测试↑: 干豆豉99克, 清水浸泡3小时后沥水162克, 水发净料率163%													
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶 约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	200克	0.86元
	新鲜红小米椒	散装	——	菜场批发	260224	7.00元/斤	500克/斤 辣度3-5万SHU	7.00元	去蒂后顶刀切6毫米圈	红小米椒圈	92%	7.61元	450克	6.85元
	散装米酒/醪糟	——	湖北武汉	批发配送	260224	3.50元/斤	500克/斤	3.50元	成品米酒/醪糟	米酒/醪糟	100%	3.50元	108克	0.76元
自制刀口辣椒	需提前预制			260301	27.24元/斤	500克/斤	27.24元	——	自制刀口辣椒	100%	27.24元	100克	5.45元	
注↑: 详见/预制干调类/《自制刀口辣椒》成本卡。														
自制豆豉酱香料粉	需提前预制			260301	20.64元/斤	500克/斤	20.64元	——	豆豉酱香料粉	100%	20.64元	20克	0.83元	
注↑: 详见/预制酱汁类/《自制干妈豆豉酱-香料粉》成本卡。														
脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	260301	35.48元/包	2500克/包 1218克/升	7.10元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	7.10元	100克	1.42元	
5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450克/桶 约890克/升	4.30元	68°高粱酒	高度高粱酒	100%	4.30元	20克	0.17元	
以上原料可制作成品酱≧ 5500克, 成品率 83.0% 计算式: 成品率 = 成品酱质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											投料合计	6628克	81.78元	
含固形物豆豉 39.0% 香菇 2.73%, 姜蒜末 ≤ 2.0%, 小米椒 4.1%, 陈皮 0.45%, 含食油 ≤ 43.64%, 含其它 ≤ 8.13%											每500克成品酱成本	7.43元		
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 提前预制香料粉: 将干香料按八角100克+桂皮30克+陈皮30克+去籽草果皮20克+花椒40克+小茴香60克+丁香10克+香叶10克=合计300克打成粉末。红小米椒切丁、剁碎备用; 水发干香菇切丁; 干陈皮水泡涨发后捞出切丁;</p> <p>2) 选用永川豆豉, 撒上花雕酒将豆豉打湿半小时; 再放入蒸笼蒸20分钟;</p> <p>3) 锅内倒入菜籽油, 烧开至200℃去掉豆腥味, 再关火降油温至160℃, 依次下入老姜片、洋葱丝、大葱边角料、洗净带根香菜; 逐渐升高油温, 将姜片洋葱丝等炸至焦黄后滤油捞出;</p> <p>4) 油内继续下入姜末、蒜蓉炸制; 下入香菇丁、水发陈皮丁; 下入蒸过的豆豉, 转小火炒制半小时, 将豆豉香味充分溶解到油里面; 下入小米椒圈、醪糟、刀口辣椒、香料粉、白芝麻, 倒入高度白酒; 出锅装盆, 稍晾后蒙上保鲜膜至24小时后即成。</p> <p>5) 本酱料未添加盐、糖、味精, 需要调制“拌饭、拌面”用途时, 可按每千克添加60克食盐、15克糖、15克味精。</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：预制酱汁

菜名：自制老干妈豆豉酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年6月23日

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算
熬姜葱油料	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	0.55斤	273克	1.09斤	545克	2.73斤	1364克	5.45斤	2727克	8.18斤	4091克	10.91斤	5455克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.20斤	102克	0.27斤	136克
	洋葱	净洋葱丝	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	136克	0.41斤	205克	0.55斤	273克
	大葱	大葱边角料	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.34斤	170克	0.45斤	227克
	香菜根/芫茜根	带根净香菜	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.27斤	136克	0.36斤	182克
熬豆豉酱料	老生姜	净生姜末	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
	干香菇	水发香菇切丁	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	136克	0.55斤	273克	0.82斤	409克	1.09斤	545克
	香料：陈皮	陈皮	0.01斤	4.5克	0.02斤	9.1克	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.14斤	68克	0.18斤	91克
	2.5kg永川豆豉/原味	原味永川豆豉	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
	5斤14°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.55斤	273克	0.73斤	364克
	新鲜红小米椒	红小米椒圈	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	205克	0.82斤	409克	1.23斤	614克	1.64斤	818克
	散装米酒/醪糟	米酒/醪糟	0.02斤	9.8克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	98克	0.29斤	147克	0.39斤	196克
	自制刀口辣椒	自制刀口辣椒	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.27斤	136克	0.36斤	182克
	自制豆豉酱香料粉	豆豉酱香料粉	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.27斤	136克	0.36斤	182克
	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	9.1克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
合计投入净料数量→			1.21斤	603克	2.41斤	1205克	6.03斤	3013克	12.05斤	6025克	18.08斤	9038克	24.10斤	12051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）→			83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	

1) 提前预制香料粉：将干香料按八角100克+桂皮30克+陈皮30克+去籽草果皮20克+花椒40克+小茴香60克+丁香10克+香叶10克=合计300克打成粉末。红小米椒切丁、剁碎备用；水发干香菇切丁；干陈皮水泡涨发后捞出切丁；

2) 选用永川豆豉，撒上花雕酒将豆豉打湿半小时；再放入蒸笼蒸20分钟；

3) 锅内倒入菜籽油，烧开至200℃去掉豆腥味，再关火降油温至160℃，依次下入老姜片、洋葱丝、大葱边角料、洗净带根香菜；逐渐升高油温，将姜片洋葱丝等炸至焦黄后滤油捞出；

4) 油内继续下入姜末、蒜蓉炸制；下入香菇丁、水发陈皮丁；下入蒸过的豆豉，转小火炒制半小时，将豆豉香味充分溶解到油里面；下入小米椒圈、醪糟、刀口辣椒、香料粉、白芝麻，倒入高度白酒；出锅装盆，稍晾后蒙上保鲜膜至24小时后即成。



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。



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