

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 简单凉菜口水汁

**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

## 简单凉菜口水汁

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



# 简单凉菜口水汁

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天蚝油	54克	5.43%
2	山西紫林米醋	45克	4.53%
3	麻辣香调料	100克	9.96%
4	纯白芝麻酱	91克	9.06%
5	幼砂糖粉	54克	5.43%
6	味精粉	36克	3.62%
7	海天生抽	136克	13.6%
8	纯净水	91克	9.06%
9	口水鸡红油	226克	22.6%
10	上菜前淋红油	167克	16.7%
合计数量		1000克	100.0%



# 简单凉菜口水汁

- 1) 将编号1-9的全部调料混合；
  - 2) 本调料汁含盐量约 $\leq 4.45\%$ ，建议无底味的成品食材和调料汁按3:1配料，有底味的成品食材和调料汁按4:1配料；
  - 3) 菜品装盘后、上菜前再淋入（相当于浇汁调料质量20%的）自制口水鸡红油（详见单独的配方成本卡：M101018《自制口水鸡老红油》）；
- 注↑：本调料汁适合餐饮店凉菜“大刀耳片”、口水肝腰、口水鸡等菜品。



**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: 简单凉菜口水汁


出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年9月17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	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	120克	0.65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	100克	0.74元
3	400g三五麻辣香调料	三五	重庆	拼多多	260224	8.20元/瓶	400 克/瓶 4瓶起售包邮	10.25元	成品调料/含盐量15.4%	麻辣香调料	100%	10.25元	220克	4.51元
4	石磨纯白芝麻酱	——	山西运城	拼多多	260224	16.90元/罐	1000 克/罐 1罐起售	8.45元	成品调料/纯白芝麻酱	纯白芝麻酱	100%	8.45元	200克	3.38元
5	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
6	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	80克	0.62元
7	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	260224	47.25元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升	4.19元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.19元	300克	2.52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	200克	0.20元
9	自制口水鸡用红油	——	自己提前预制	——	260301	14.77元/斤	500 克/斤	14.77元	——	口水鸡红油	100%	14.77元	500克	14.77元
10	自制口水鸡用红油	——	自己提前预制	——	260301	14.77元/斤	500 克/斤	14.77元	自制口水鸡老红油	上菜前淋红油	100%	14.77元	368克	10.87元

以上原料可制作成品料 $\geq$ <b>2208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>2208克</b>	<b>38.86元</b>	
成品料 (全部原料) 综合含盐量 $\leq$ <b>4.45%</b> , 含味精 $\leq$ <b>3.62%</b> , 甜度 $\geq$ <b>5.43%</b> , 含红油 $\leq$ <b>39.3%</b>													<b>0.00%</b>	每500克成品料成本	<b>8.80元</b>

备注	制作工艺简介													
		1) 将编号1-9的全部调料混合; 2) 本调料汁含盐量约 $\leq$ 4.45%, 建议无底味的成品食材和调料汁按3:1配料, 有底味的成品食材和调料汁按4:1配料; 3) 菜品装盘后、上菜前再淋入 (相当于浇汁调料质量20%) 自制口水鸡红油 (详见单独的配方成本卡: M101018《自制口水鸡老红油》); 注↑: 本调料汁适合餐饮店凉菜“大刀耳片”、口水肝腰、口水鸡等菜品。												
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：简单凉菜口水汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10月1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
1	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
2	2.5L山西紫林米醋	山西紫林米醋	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	226克	0.68斤	340克	0.91斤	453克
3	400g三五麻辣香调料	麻辣香调料	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	249克	1.00斤	498克	1.49斤	747克	1.99斤	996克
4	石磨纯白芝麻酱	纯白芝麻酱	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	226克	0.91斤	453克	1.36斤	679克	1.81斤	906克
5	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
6	2kg莲花味精	味精粉	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	181克	0.54斤	272克	0.72斤	362克
7	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.14斤	68克	0.27斤	136克	0.68斤	340克	1.36斤	679克	2.04斤	1019克	2.72斤	1359克
8	10升桶装纯净水	纯净水	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	226克	0.91斤	453克	1.36斤	679克	1.81斤	906克
9	自制口水鸡用红油	口水鸡红油	0.23斤	113克	0.45斤	226克	1.13斤	566克	2.26斤	1132克	3.40斤	1698克	4.53斤	2264克
10	自制口水鸡用红油	上菜前淋红油	0.17斤	83.3克	0.33斤	166.7克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667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) 将编号1-9的全部调料混合；  
 2) 本调料汁含盐量约≤4.45%，建议无底味的成品食材和调料汁按3:1配料，有底味的成品食材和调料汁按4:1配料；  
 3) 菜品装盘后、上菜前再淋入（相当于浇汁调料质量20%的）自制口水鸡红油（详见单独的配方成本卡：M101018《自制口水鸡老红油》）；  
 注↑：本调料汁适合餐饮店凉菜“大刀耳片”、口水肝腰、口水鸡等菜品。



## 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。

