

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 粤菜豉汁酱-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

## 粤菜豉汁酱-2

工艺简介 ……第4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



# 粤菜豉汁酱-2

| 类别          | 投入原料<br>净料名称 | 投入净原料<br>质量与占比 |               |
|-------------|--------------|----------------|---------------|
|             |              | 克              | 占比            |
| 1           | 阳江干豆豉        | 500克           | 39.8%         |
| 2           | 鲁姬花花生油       | 350克           | 27.9%         |
| 3           | 肥膘猪肉末        | 70克            | 5.58%         |
| 4           | 蒜米剁蒜蓉        | 50克            | 3.98%         |
| 5           | 干葱头剁蓉        | 50克            | 3.98%         |
| 6           | 净生姜末         | 25克            | 1.99%         |
| 7           | 净青椒切末        | 5.0克           | 0.4%          |
| 8           | 净红椒切末        | 10克            | 0.80%         |
| 9           | 新会陈皮末        | 5.0克           | 0.40%         |
| 10          | 单晶颗粒冰糖       | 40克            | 3.2%          |
| 11          | 海天生抽         | 50克            | 3.98%         |
| 12          | 海天蚝油         | 100克           | 7.97%         |
| <b>合计投料</b> |              | <b>1255克</b>   | <b>100.0%</b> |
| 实际得到成品数量→   |              | <b>1000克</b>   | ——            |
| 酱料成品率→      |              | <b>79.7%</b>   | ——            |



以上原材料可制作  
成品豉汁酱1千克

## 粤菜豉汁酱-2

1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎（中颗粒）；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；

2) 将炒锅内花生油烧热，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。

注↑：每千克干豆豉等（全部）调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约850克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。

### 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: 预制酱汁 菜名: 粤菜豉汁酱-2

出品: 满堂红菜品配成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年12月28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  | 2kg广东阳江豆豉   | 皇冠桥牌 | 广东阳江 | 拼多多  | 260224 | 30.80 /袋  | 2000 克 /袋 1袋起售包邮     | 7.70元     | 成品干制调料        | 阳江干豆豉  | 100% | 7.70元      | 500克   | 7.70元  |
| 2  | 5L项冠压榨花生油搭档   | 项冠   | 广东   | 多多买菜 | 260224 | 66.98 /壶  | 5000 毫升 /壶 约915 克/升  | 6.70元     | 注↑: 食油应用中有损耗  | 鲁姬花花生油 | 100% | 6.70元      | 350克   | 4.69元  |
| 3  | 鲜去皮肥膘肉  | 双汇   | 冻品批发 | 白沙洲  | 260226 | 5.70元 /斤  | 500 克 /斤             | 5.70元     | 无皮净肥肉         | 肥膘猪肉末  | 100% | 5.70元      | 70克    | 0.80元  |
| 4  | 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      | 50克    | 0.48元  |
| 5  | 河北红葱头毛葱   | ——   | 河北   | 菜场批发 | 260224 | 3.10元 /斤  | 500 克 /斤 5斤1袋包邮      | 3.10元     | 去掉葱头老皮剁成蓉     | 干葱头剁蓉  | 92%  | 3.37元      | 50克    | 0.34元  |
| 6  | 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      | 25克    | 0.24元  |
| 7  | 薄皮青椒  | 芜湖椒  | ——   | 菜场批发 | 260301 | 2.50元 /斤  | 500 克 /斤             | 2.50元     | 去籽筋蒂切块、泡洗沥水   | 净青椒切末  | 90%  | 2.77元      | 5.0克   | 0.03元  |
| 201022测试↑: 青椒283克, 去蒂去籽237克, 切成滚刀块泡洗沥水后255克, 净料率83.7%; 放入锅内(不放油)焗干后176克, 成品率62.2%。 |   |      |      |      |        |           |                      |           |               |        |      |            |        |        |
| 8  | 大红椒/广红椒   | ——   | ——   | 批发配送 | 260301 | 7.00元 /斤  | 500 克 /斤 平均100克/个    | 7.00元     | 去蒂切两头去籽筋      | 净红椒切末  | 81%  | 8.70元      | 10克    | 0.17元  |
| 210701测试↑: 大红广椒2个210克, 去蒂切两头去籽筋留红椒皮169克, 净料率80.5%; 红椒末可用“切去两头的边角料”                 |   |      |      |      |        |           |                      |           |               |        |      |            |        |        |
| 9  | 五年新会陈皮丝   | ——   | 广东新会 | 拼多多  | 231028 | 14.36元 /斤 | 500 克 /斤             | 14.36元    | 洗净后剁成末        | 新会陈皮末  | 100% | 14.36元     | 5.0克   | 0.14元  |
| 10   | 单晶颗粒冰糖  | 饯小玥  | 河北   | 批发市场 | 260224 | 17.80元 /袋 | 2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮 | 3.56元     | 成品调料/甜度100    | 单晶颗粒冰糖 | 100% | 3.56元      | 40克    | 0.28元  |
| 11   | 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      | 50克    | 0.42元  |
| 12   | 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  |
| 以上原料可制作成品料≥ 1000克, 成品率 79.7% 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       | 1255克  | 15.83元 |
| 成品料(全部原料)综合含盐量≤ 1.98%, 含豆豉≤ 50.00%, 含食油≥ 35.00%, 甜度≤ 4.00%                         |   |      |      |      |        |           |                      |           |               |        |      | 每500克成品料成本 | 7.91元  |        |
| 备注   | 制作工艺简介  |      |      |      |        |           |                      |           |               |        |      |            |        |        |
|  | <p>1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎(中颗粒); 干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒;</p> <p>2) 将炒锅内花生油烧热, 下入肥猪肉粒煸炒出油, 再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉, 炸制微黄; 再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒; 下入冰糖炒至融化; 下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟; 晾凉后密封保存。</p> <p>注↑: 每千克干豆豉等(全部)调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约800克; 本调料适用于蒸凤爪、蒸鱼等菜品。</p> |      |      |      |        |           |                      |           |               |        |      |            |        |        |
| 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：粤菜豉汁酱-2

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1月1日

| 类别              | 原料名称         |              | 制作1斤<br>成品料需要食材 |       | 制作2斤<br>成品料需要食材 |       | 制作5斤<br>成品料需要食材 |       | 制作10斤<br>成品料需要食材 |       | 制作15斤<br>成品料需要食材 |       | 制作20斤<br>成品料需要食材 |        |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|------------------|--------|
|                 | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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               | 2kg广东阳江豆豉    | 阳江干豆豉        | 0.50斤           | 250克  | 1.00斤           | 500克  | 2.50斤           | 1250克 | 5.00斤            | 2500克 | 7.50斤            | 3750克 | 10.00斤           | 5000克  |
| 2               | 5L鲁姬花花生油     | 鲁姬花花生油       | 0.35斤           | 175克  | 0.70斤           | 350克  | 1.75斤           | 875克  | 3.50斤            | 1750克 | 5.25斤            | 2625克 | 7.00斤            | 3500克  |
| 3               | 鲜去皮肥膘肉       | 肥膘猪肉末        | 0.07斤           | 35克   | 0.14斤           | 70克   | 0.35斤           | 175克  | 0.70斤            | 350克  | 1.05斤            | 525克  | 1.40斤            | 700克   |
| 4               | 去皮蒜瓣/蒜米      | 蒜米剁蒜蓉        | 0.05斤           | 25克   | 0.10斤           | 50克   | 0.25斤           | 125克  | 0.50斤            | 250克  | 0.75斤            | 375克  | 1.00斤            | 500克   |
| 5               | 干葱头          | 干葱头剁蓉        | 0.05斤           | 25克   | 0.10斤           | 50克   | 0.25斤           | 125克  | 0.50斤            | 250克  | 0.75斤            | 375克  | 1.00斤            | 500克   |
| 6               | 老生姜          | 净生姜末         | 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   |
| 7               | 薄皮青椒         | 净青椒切末        | 0.01斤           | 2.5克  | 0.01斤           | 5.0克  | 0.03斤           | 13克   | 0.05斤            | 25克   | 0.08斤            | 38克   | 0.10斤            | 50克    |
| 8               | 大红椒/红广椒      | 净红椒切末        | 0.01斤           | 5.0克  | 0.02斤           | 10.0克 | 0.05斤           | 25克   | 0.10斤            | 50克   | 0.15斤            | 75克   | 0.20斤            | 100克   |
| 9               | 五年新会陈皮丝      | 新会陈皮末        | 0.01斤           | 2.5克  | 0.01斤           | 5.0克  | 0.03斤           | 13克   | 0.05斤            | 25克   | 0.08斤            | 38克   | 0.10斤            | 50克    |
| 10              | 单晶冰糖         | 单晶颗粒冰糖       | 0.04斤           | 20克   | 0.08斤           | 40克   | 0.20斤           | 100克  | 0.40斤            | 200克  | 0.60斤            | 300克  | 0.80斤            | 400克   |
| 11              | 4.9L海天金标生抽   | 海天生抽         | 0.05斤           | 25克   | 0.10斤           | 50克   | 0.25斤           | 125克  | 0.50斤            | 250克  | 0.75斤            | 375克  | 1.00斤            | 500克   |
| 12              | 6kg海天金字蚝油    | 海天蚝油         | 0.10斤           | 50克   | 0.20斤           | 100克  | 0.50斤           | 250克  | 1.00斤            | 500克  | 1.50斤            | 750克  | 2.00斤            | 1000克  |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.26斤           | 628克  | 2.51斤           | 1255克 | 6.28斤           | 3138克 | 12.55斤           | 6275克 | 18.83斤           | 9413克 | 25.10斤           | 12550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）→ |              |              | 79.7%           | 79.7% | 79.7%           | 79.7% | 79.7%           | 79.7% | 79.7%            | 79.7% | 79.7%            | 79.7% | 79.7%            | 79.7%  |

1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎（中颗粒）；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；  
 2) 将炒锅内花生油烧热，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。  
 注↑：每千克干豆豉等（全部）调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约850克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。



## 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。

