

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 捞汁花甲酱汁

**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

## 捞汁花甲酱汁

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



# 捞汁花甲酱汁

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天生抽	87克	8.66%
2	家乐辣鲜露	144克	14.4%
3	家乐麻辣鲜露	72克	7.22%
4	纯净水	144克	14.4%
5	海天蚝油	202克	20.2%
6	恒顺香醋	14克	1.44%
7	幼砂糖粉	87克	8.66%
8	蒜米剁蒜蓉	87克	8.66%
9	树上鲜花椒油	43克	4.33%
10	自制二级红油	87克	8.66%
	注↑：详见满堂红成本卡		
11	红小米椒段	14克	1.44%
12	香菜碎末	14克	1.44%
13	熟白芝麻仁	3.6克	0.36%
<b>合计投料</b>		<b>1000克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		100.0%	——



以上原材料可制作  
成品捞汁1千克

# 捞汁花甲酱汁

- 1) 将1-11项调料混合后搅拌均匀，浇汁在焯水后的花甲上面、最后撒上香菜末、芝麻仁即可；
- 2) 本调料综合含盐量 $\geq 6.69\%$ （盐味来源：生抽、辣鲜露、麻辣鲜露、蚝油、香醋等），建议按（焯水后）主料质量的 $\leq 25\%$ 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: 预制酱汤 菜名: 捞汁花甲酱汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年10月24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	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	120克	1.01元
2	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	260224	27.63元/瓶	930 克/瓶 2瓶起售包邮	14.85元	成品调料/含盐量10.6%	家乐辣鲜露	100%	14.85元	200克	5.94元
3	468g家乐鲜麻辣鲜露	家乐	上海	拼多多	260224	16.58元/瓶	468 克/瓶 6瓶/箱起售包邮	17.71元	成品调料/含盐量19.3%	家乐麻辣鲜露	100%	17.71元	100克	3.54元
4	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
5	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	280克	1.52元
6	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	260224	14.50元/壶	3000 毫升/壶 约1057 克/升	2.29元	醋酸浓度6%/盐0.66%	恒顺香醋	100%	2.29元	20克	0.09元
7	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
8	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	120克	1.15元
9	树上鲜青椒油	树上鲜	重庆	拼多多	260224	55.00元/瓶	2500 毫升/瓶 约920 克/升	11.96元	树上鲜成品调料	树上鲜花椒油	100%	11.96元	60克	1.43元
10	凉菜用万能红油	自己提前预制			260301	12.35元/斤	500 克/斤	12.35元	预制方法详见成本卡	自制二级红油	100%	12.35元	120克	2.97元
注↑: 详见/烹调油料类/《凉菜用万能红油》成本卡。														
11	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	去蒂后斜切小马蹄圈	红小米椒段	92%	7.61元	20克	0.30元
12	香菜/芫茜	—	本地	菜场批发	260224	4.78元/斤	500 克/斤	4.78元	剪去香菜根须、改刀	香菜碎末	55%	8.69元	20克	0.35元
13	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	5.0克	0.07元
以上原料可制作成品料≥ 1385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	1385克	19.19元
成品料(全部原料)综合含盐量≥ 6.69%, 含醋酸≥ 0.09%, 含甜度≤ 8.66%, 含油料≤ 13.00%, 蒜蓉+香菜+小米椒≥ 11.91%												每500克成品料成本	6.93元	
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将1-11项调料混合后搅拌均匀, 浇汁在焯水后的花甲上面、最后撒上香菜末、芝麻仁即可;</p> <p>2) 本调料综合含盐量≥6.69% (盐味来源: 生抽、辣鲜露、麻辣鲜露、蚝油、香醋等), 建议按 (焯水后) 主料质量的 ≤25%浇淋本调料。</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：捞汁花甲酱汁

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 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材	
	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	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.43斤	217克	0.87斤	433克	1.30斤	650克	1.73斤	866克
2	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.14斤	72克	0.29斤	144克	0.72斤	361克	1.44斤	722克	2.17斤	1083克	2.89斤	1444克
3	468g家乐麻辣鲜露	家乐麻辣鲜露	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	361克	1.08斤	542克	1.44斤	722克
4	10升桶装纯净水	纯净水	0.14斤	72克	0.29斤	144克	0.72斤	361克	1.44斤	722克	2.17斤	1083克	2.89斤	1444克
5	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.20斤	101克	0.40斤	202克	1.01斤	505克	2.02斤	1011克	3.03斤	1516克	4.04斤	2022克
6	3L镇江恒顺香醋	恒顺香醋	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	144克
7	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.43斤	217克	0.87斤	433克	1.30斤	650克	1.73斤	866克
8	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.43斤	217克	0.87斤	433克	1.30斤	650克	1.73斤	866克
9	树上鲜青花椒油	树上鲜花椒油	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	217克	0.65斤	325克	0.87斤	433克
10	凉菜用万能红油	自制二级红油	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.43斤	217克	0.87斤	433克	1.30斤	650克	1.73斤	866克
11	红小米椒	红小米椒段	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	144克
12	香菜/芫茜	香菜碎末	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	144克
13	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.6克	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
合计投入净料数量→			1.00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1-11项调料混合后搅拌均匀，浇汁在焯水后的花甲上面、最后撒上香菜末、芝麻仁即可；
- 2) 本调料综合含盐量≥6.69%（盐味来源：生抽、辣鲜露、麻辣鲜露、蚝油、香醋等），建议按（焯水后）主料质量的≤25%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。

