

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 粤菜豉汁酱-1

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-1

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-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	阳江干豆豉	471克	38.8%
2	鲁姬花花生油	404克	33.3%
3	蒜米剁蒜蓉	40克	3.27%
4	干葱头剁蓉	40克	3.27%
5	净生姜末	40克	3.27%
6	金华火腿肉末	40克	3.27%
7	白砂糖	33克	2.8%
8	海天生抽	48克	3.95%
9	海天蚝油	94克	7.73%
15	新会陈皮末	3.8克	0.31%
合计投料		1212克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		82.5%	——

以上原材料可制作
成品豉汁酱1千克

粤菜豉汁酱-1

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，下入蒜蓉、葱蓉、姜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、金华火腿末小火推炒；下入砂糖、生抽、蚝油、陈皮末，小火推炒3分钟；放凉后密封保存。

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825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-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年12月26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	113克	1.74元
2	5L项冠压榨花生油搭档	项冠	广东	多多买菜	260224	66.98元 /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	97克	1.30元
3	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	9.5克	0.09元
4	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	9.5克	0.06元
5	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	9.5克	0.09元
6	金华火腿-无骨皮	藤香阁	浙江金华	拼多多	260226	38.70元 /斤	500 克 /斤 1斤/ 块		38.70元	——	金华火腿肉末	97%	39.90元	9.5克	0.76元
7	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋		3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	8.0克	0.05元
8	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	11.5克	0.10元
9	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	22.5克	0.12元
10	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	0.9克	0.03元
以上原料可制作成品料≥ 240克 , 成品率 82.5% 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	291克	4.34元
成品料 (全部原料) 综合含盐量 ≤ 2.07% , 含豆豉 ≤ 47.08% , 含食油 ≤ 40.42%													每500克成品料成本		9.04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, 下入蒜蓉、葱蓉、姜蓉, 炸制微黄; 再下入剁碎豆豉、金华火腿末小火推炒; 下入砂糖、生抽、蚝油、陈皮末, 小火推炒3分钟; 放凉后密封保存。</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825克; 本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。</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-1

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	2kg广东阳江豆豉	阳江干豆豉	0.47斤	235克	0.94斤	471克	2.35斤	1177克	4.71斤	2354克	7.06斤	3531克	9.42斤	4708克
2	5L鲁姬花花生油	鲁姬花花生油	0.40斤	202克	0.81斤	404克	2.02斤	1010克	4.04斤	2021克	6.06斤	3031克	8.08斤	4042克
3	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
4	干葱头	干葱头剁蓉	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
5	老生姜	净生姜末	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
6	金华火腿-无骨无皮	金华火腿肉末	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
7	散装白砂糖	白砂糖	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
8	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	120克	0.48斤	240克	0.72斤	359克	0.96斤	479克
9	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	234克	0.94斤	469克	1.41斤	703克	1.88斤	938克
10	五年新会陈皮丝	新会陈皮末	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
合计投入净料数量→			1.21斤	606克	2.42斤	1212克	6.06斤	3030克	12.12斤	6060克	18.18斤	9091克	24.24斤	12121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）→			82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%

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，下入蒜蓉、葱蓉、姜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、金华火腿末小火推炒；下入砂糖、生抽、蚝油、陈皮末，小火推炒3分钟；放凉后密封保存。

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825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。

