

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 普通白卤水

适用于：

|   |             |   |
|---|-------------|---|
| 1 | 称重式自助餐/其它自助 | ✓ |
| 2 | 团膳/食堂       | ✓ |
| 3 | 堂食小碗菜       | ✓ |
| 4 | 线上外卖菜       | ✓ |
| 5 | 零餐/快餐       | ✓ |
| 6 | 摆摊现做现卖      | ✗ |

|    |            |   |
|----|------------|---|
| 7  | 早餐         | ✗ |
| 8  | 夜宵大排档      | ✓ |
| 9  | 中央厨房（批量配方） | ✓ |
| 10 | 厨务管理用资料    | ✓ |
| 11 | 菜品研发用资料    | ✓ |
| 12 | 居家美食爱好者    | ✓ |



| 序号 | 《配方成本卡》成本数据更新说明 |               |              |
|----|-----------------|---------------|--------------|
|    | 类别              | 免费浏览          | 会员浏览         |
| 1  | 手机网站            | 不定期更新成本       | 不定期更新成本      |
| 2  | 电脑网站            | 不定期更新成本       | 3/6/9/12月份更新 |
| 3  | 微信商城            | 购买PDF电子版《成本卡》 | 每月更新         |

# 目 录

## 普通白卤水

|                   |           |       |
|-------------------|-----------|-------|
| 工艺简介              | … … … … … | … 第3页 |
| 《成本卡》             | … … … …   | … 第5页 |
| 主料进货单价上涨或降价与成本的变化 | … …       | 第6页   |
| 用于“批量生产”的六种不同投料配方 | … …       | 第7页   |
| 版权声明              | … … …     | … 第8页 |



# 普通白卤水试验工作图



IMG\_20220220\_131021



IMG\_20220220\_131156



IMG\_20220220\_131331



IMG\_20220220\_131451



IMG\_20220220\_131631



IMG\_20220220\_131817



IMG\_20220220\_131956



IMG\_20220220\_132213



IMG\_20220220\_133137



IMG\_20220220\_133756



IMG\_20220220\_133909



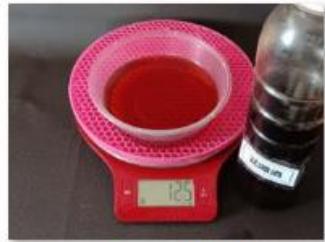
IMG\_20220220\_134210



IMG\_20220220\_134443



IMG\_20220220\_134600



IMG\_20220220\_134830



IMG\_20220220\_135429



IMG\_20220220\_135618



IMG\_20220220\_135726



IMG\_20220220\_135931



IMG\_20220220\_140112



IMG\_20220220\_140202



IMG\_20220220\_140327



IMG\_20220220\_140602



IMG\_20220220\_141256



IMG\_20220220\_141722



IMG\_20220220\_154415



# 普通白卤水

- 1) 将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内；
- 2) 将香料用清水泡洗、沥水后装入纱布（香料）袋，放入卤水桶内；
- 3) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；锅内放大豆油，烧热后下入蒜瓣、小葱、生姜煸炒至脱水，装入纱布（调料）袋、放入卤水桶内；
- 4) 将干尖椒用清水泡洗、沥水，连同带根香菜梗、芹菜段装入纱布（菜料）袋备用；
- 5) 将卤水桶大火烧开、小火煮30分钟，加入纱布（菜料）袋后再小火煮30分钟；加入冰糖、食盐、味精、花雕酒，烧开后关火倒入芝麻油即成。

注：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤汤可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。

## 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)

类别: 预制酱卤 菜名: 普通白卤水

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

日期: 2022年2月20日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新: 2025年8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   |
| 香料袋 | 香料: 八角   | 福小兵   | 广西     | 淘宝     | 250725  | 16.8元/斤           | 500克/斤 约300颗/斤     | 16.80元     | 成品干制原料        | 八角    | 100%    | 16.80元    | 60克         | 2.02元  |
|     | 香料: 甘草   | 福小兵   | 安徽     | 淘宝     | 250725  | 17.6元/斤           | 500克/斤             | 17.60元     | 成品干制原料        | 甘草    | 100%    | 17.60元    | 45克         | 1.58元  |
|     | 香料: 山奈/沙姜  | 福小兵   | 广东阳春   | 淘宝     | 250725  | 35.5元/斤           | 500克/斤             | 35.50元     | 成品干制原料        | 山奈/砂姜 | 100%    | 35.50元    | 45克         | 3.20元  |
|     | 香料: 陈皮   | 福小兵   | 安徽     | 淘宝     | 250725  | 9.6元/斤            | 500克/斤             | 9.55元      | 成品干制原料        | 陈皮    | 100%    | 9.55元     | 45克         | 0.86元  |
|     | 香料: 大片白芷   | 福小兵   | 安徽     | 淘宝     | 250725  | 8.9元/斤            | 500克/斤             | 8.90元      | 成品干制原料        | 白芷    | 100%    | 8.90元     | 28克         | 0.50元  |
|     | 香料: 公丁香  | 福小兵   | 安徽     | 淘宝     | 250725  | 30.7元/斤           | 500克/斤 约6100颗/斤    | 30.74元     | 成品干制原料        | 公丁香   | 100%    | 30.74元    | 10克         | 0.61元  |
|     | 香料: 草果   | 福小兵   | 云南     | 淘宝     | 250725  | 26.8元/斤           | 500克/斤 约165颗/斤     | 26.79元     | 草果拍裂去籽留壳      | 去籽草果壳 | 41.0%   | 65.34元    | 18克         | 2.35元  |
|     | 香料: 白蔻/白扣  | 福小兵   | 安徽     | 淘宝     | 250725  | 29.8元/斤           | 500克/斤 约2300颗/斤    | 29.79元     | 成品干制原料        | 白蔻/白扣 | 100%    | 29.79元    | 28克         | 1.67元  |
| 菜料袋 | 小米辣干辣椒整支   | 散装    | ——     | 拼多多    | 250725  | 12.14元/斤          | 500克/斤 中辣          | 12.14元     | 干尖辣椒去蒂        | 去蒂干尖椒 | 92.0%   | 13.20元    | 45克         | 1.19元  |
|     | 香菜/芫茜  | ——    | 山东     | 拼多多    | 250725  | 6.00元/斤           | 500克/斤             | 6.00元      | 摘去老黄叶,留根须     | 带根香菜梗 | 97.6%   | 6.15元     | 350克        | 4.30元  |
|     | 200824测试↑: 购香菜110克, 去老叶根须称重88克占80%; 其中根须19.4克占17.6%; 废弃老叶2.6克占2.4%; 带根须去老叶107.4克占97.6%。  |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           |             |        |
|     | 中粗芹菜   | ——    | 本地     | 批发配送   | 250725  | 3.00元/斤           | 500克/斤             | 3.00元      | 去叶根切段泡洗沥水     | 中粗芹菜段 | 平均76.9% | 3.90元     | 350克        | 2.73元  |
| 调料袋 | 去皮蒜瓣/蒜米  | 散装    | 山东     | 多多买菜   | 250725  | 5.00元/斤           | 500克/斤             | 5.00元      | 切去蒜瓣蒂头        | 去蒂蒜瓣  | 94.3%   | 5.30元     | 350克        | 3.71元  |
|     | 210315测试黄金蒜: 生229克、切去蒜蒂后216克, 净料率94.32%; 用油炸成“黄金蒜”后191克, 成品率83.4% = 191 ÷ 229 × 100%; 成品油耗15克即7.85%  |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           |             |        |
|     | 老生姜  | 散装    | ——     | 批发市场   | 250725  | 6.00元/斤           | 500克/斤             | 6.00元      | 洗净后带皮切片       | 带皮姜片  | 93.0%   | 6.45元     | 225克        | 2.90元  |
|     | 小葱   | 散装    | 安徽     | 拼多多    | 250725  | 5.00元/斤           | 500克/斤             | 5.00元      | 去根须后卷成小葱结     | 小葱结   | 96.5%   | 5.18元     | 350克        | 3.63元  |
| 调味  | 210408测试↑: 小葱144克, 去根须后称重124克, 净料率①86.1%; 洗净沥水1小时后139克, 净料率②96.5%。   |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           |             |        |
|     | 5L元宝大豆油  | 元宝    | 青岛     | 多多买菜   | 250725  | 43.99/壶           | 5000毫升/壶 约926克/升   | 4.75元      | 注↑: 食油应用中有损耗  | 净大豆油  | 100%    | 4.75元     | 100克        | 0.95元  |
|     | 普通卤水鸡架底汤   | 需提前预制 |        | 250801 | 1.93元/斤 | 500克/斤 鸡架单价 2.15元 | 1.93元              | 详见/酱汤类/成本卡 | 鸡架底汤          | 100%  | 1.93元   | 13500克    | 52.06元      |        |
|     | 注↑: 成品含盐量0.84%+味精0.43%+鸡精0.43%+白胡椒粉0.1%+食油3.75%; 详见/预制酱卤类/《普通卤水鸡架底汤》成本卡。   |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           |             |        |
|     | 500g长舟加碘盐  | 长舟    | 湖北     | 白沙洲    | 250725  | 0.70元/袋           | 500克/袋 60袋/件       | 0.70元      | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐    | 100%    | 0.70元     | 340克        | 0.48元  |
|     | 单晶颗粒冰糖   | 馋小玥   | 河北     | 批发市场   | 250725  | 20.80元/袋          | 2500克/袋 中粒5斤/袋起售包邮 | 4.16元      | 成品调料/甜度100    | 净冰糖   | 100%    | 4.16元     | 150克        | 1.25元  |
|     | 2kg莲花味精  | 莲花    | 河南周口   | 白沙洲    | 250725  | 17.60元/袋          | 2000克/袋            | 4.40元      | 成品调料          | 味精    | 100%    | 4.40元     | 135克        | 1.19元  |
|     | 5斤14° 绍兴花雕酒  | 越龙潭   | 浙江绍兴   | 拼多多    | 250725  | 12.96元/壶          | 2500克/壶 约980克/升    | 2.59元      | 13° 绍兴花雕酒     | 花雕料酒  | 100%    | 2.59元     | 650克        | 3.37元  |
| 备注  | 1L-白芝麻油  | ——    | 河南     | 拼多多    | 250725  | 12.90元/壶          | 1000毫升/壶 约923克/升   | 6.99元      | 成品调料          | 净芝麻油  | 100%    | 6.99元     | 100克        | 1.40元  |
|     | 以上原料可制作成品≥ 13500克, 成品率 79.8% 含香料≤ 2.07% 计算式: 成品率=成品卤水质量÷全部投料合计×100%  |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           | 投料合计 16924克 | 91.94元 |
|     | 成品卤水(全部原料)综合含盐量≤ 3.28%, 含味精≤ 1.00%, 含食油≤ 5.23%, 甜度≤ 1.11%, 花雕酒≤ 4.81%  |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           | 每500克成品白卤水  | 3.41元  |
|     |  |       | 制作工艺简介 |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           |             |        |
| 备注  | 1) 将提前熬制的普通鸡架底汤(参考《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺)倒入卤水桶内;<br>2) 将香料用清水泡洗、沥水后装入纱布(香料)袋, 放入卤水桶内;<br>3) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片; 锅内放大豆油, 烧热后下入蒜瓣、小葱、生姜煸炒至脱水, 装入纱布(调料)袋、放入卤水桶内;<br>4) 将干尖椒用清水泡洗、沥水, 连同带根香菜梗、芹菜段装入纱布(菜料)袋备用;<br>5) 将卤水桶大火烧开、小火煮30分钟, 加入纱布(菜料)袋后再小火煮30分钟; 加入冰糖、食盐、味精、花雕酒, 烧开后关火倒入芝麻油即成。<br>注: 每次卤完食材, 均需添加缺失或蒸发的调料; 以上卤汤可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材, 因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。 |       |        |        |         |                   |                    |            |               |       |         |           |             |        |

## 当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；
- 考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
- 也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

| 菜品原料分类与成本占比分析↓ |        |    |              |              |             |
|----------------|--------|----|--------------|--------------|-------------|
| 序号             | 主要原料名称 | 类别 | 成品卤水成本       |              | 占比          |
|                |        |    | 元/千克         | 元/斤          |             |
| 1              | ——     | 主料 | ——           | ——           | ——          |
| 2              | ——     | 配料 | ——           | ——           | ——          |
| 3              | 鸡架底汤   | 调料 | 3.86元        | 1.93元        | 56.6%       |
| 4              | 其它调料   | 其它 | 2.95元        | 1.48元        | 43.4%       |
| <b>合计</b>      |        |    | <b>6.81元</b> | <b>3.41元</b> | <b>100%</b> |

原料进货价更新：2025年8月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比较高。

| 配方中的“主要”原料<br>涨价或降价后的成本分析↓            |  |              |              |
|---------------------------------------|--|--------------|--------------|
| 主要原料净料名称： <b>鸡架底汤</b>                 |  |              |              |
| 主要原料毛料名称： <b>普通卤水鸡架底汤</b>             |  |              |              |
| 主料转制成品工艺： <b>鸡架底汤+其它调料→熬制卤水</b>       |  |              |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： <b>798克</b>         |  |              |              |
| 成品率： <b>79.8%</b>                     |  |              |              |
| 当前“冻鸡架”进货价： <b>2.15元 /斤·500克</b>      |  |              |              |
| <b>如果主料进货价上涨或下降<br/>其菜肴成本将会有以下变化↓</b> |  |              |              |
| 类型                                    |  | 冻鸡架<br>进货价   | 浓白鸡架<br>底汤成本 |
| 涨降幅度 <b>0.30元</b>                     |  | (元/斤)        | (元/斤)        |
| 1) 进货价下降至→                            |  | 1.25元        | 1.58元        |
| 2) 进货价下降至→                            |  | 1.55元        | 1.70元        |
| 3) 进货价下降至→                            |  | 1.85元        | 1.81元        |
| 4) 目前进货价→                             |  | <b>2.15元</b> | <b>1.93元</b> |
| 5) 进货价上涨至→                            |  | 2.45元        | 2.04元        |
| 6) 进货价上涨至→                            |  | 2.75元        | 2.16元        |
| 7) 进货价上涨至→                            |  | 3.05元        | 2.27元        |

↑  
不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系↑



## 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：预制酱卤

菜名：普通白卤水

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2022年2月20日

| 原料名称            |              |              | 制作5斤     |       | 制作10斤    |       | 制作25斤    |        | 制作50斤    |        | 制作75斤    |        | 制作100斤   |        |
|-----------------|--------------|--------------|----------|-------|----------|-------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|----------|--------|
| 类别              | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>净料名称 | 成品卤水需要食材 |       | 成品卤水需要食材 |       | 成品卤水需要食材 |        | 成品卤水需要食材 |        | 成品卤水需要食材 |        | 成品卤水需要食材 |        |
|                 |              |              | 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     |
| 香料袋             | 香料：八角        | 八角           | 0.02斤    | 11克   | 0.04斤    | 22克   | 0.11斤    | 56克    | 0.22斤    | 111克   | 0.33斤    | 167克   | 0.44斤    | 222克   |
|                 | 香料：甘草        | 甘草           | 0.02斤    | 8.3克  | 0.03斤    | 17克   | 0.08斤    | 42克    | 0.17斤    | 83克    | 0.25斤    | 125克   | 0.33斤    | 167克   |
|                 | 香料：山奈/沙姜     | 山奈/砂姜        | 0.02斤    | 8.3克  | 0.03斤    | 17克   | 0.08斤    | 42克    | 0.17斤    | 83克    | 0.25斤    | 125克   | 0.33斤    | 167克   |
|                 | 香料：陈皮        | 陈皮           | 0.02斤    | 8.3克  | 0.03斤    | 17克   | 0.08斤    | 42克    | 0.17斤    | 83克    | 0.25斤    | 125克   | 0.33斤    | 167克   |
|                 | 香料：大片白芷      | 白芷           | 0.01斤    | 5.2克  | 0.02斤    | 10克   | 0.05斤    | 26克    | 0.10斤    | 52克    | 0.16斤    | 78克    | 0.21斤    | 104克   |
|                 | 香料：公丁香       | 公丁香          | 0.00斤    | 1.9克  | 0.01斤    | 3.7克  | 0.02斤    | 9.3克   | 0.04斤    | 19克    | 0.06斤    | 28克    | 0.07斤    | 37克    |
|                 | 香料：草果        | 去籽草果壳        | 0.01斤    | 3.3克  | 0.01斤    | 6.7克  | 0.03斤    | 17克    | 0.07斤    | 33克    | 0.10斤    | 50克    | 0.13斤    | 67克    |
|                 | 香料：白蔻/白扣     | 白蔻/白扣        | 0.01斤    | 5.2克  | 0.02斤    | 10克   | 0.05斤    | 26克    | 0.10斤    | 52克    | 0.16斤    | 78克    | 0.21斤    | 104克   |
| 菜料袋             | 小米辣干辣椒整支     | 去蒂干尖椒        | 0.02斤    | 8.3克  | 0.03斤    | 17克   | 0.08斤    | 42克    | 0.17斤    | 83克    | 0.25斤    | 125克   | 0.33斤    | 167克   |
|                 | 香菜/芫茜        | 带根香菜梗        | 0.13斤    | 65克   | 0.26斤    | 130克  | 0.65斤    | 324克   | 1.30斤    | 648克   | 1.94斤    | 972克   | 2.59斤    | 1296克  |
|                 | 中粗土芹菜        | 中粗芹菜段        | 0.13斤    | 65克   | 0.26斤    | 130克  | 0.65斤    | 324克   | 1.30斤    | 648克   | 1.94斤    | 972克   | 2.59斤    | 1296克  |
| 调料袋             | 去皮蒜瓣/蒜米      | 去蒂蒜瓣         | 0.13斤    | 65克   | 0.26斤    | 130克  | 0.65斤    | 324克   | 1.30斤    | 648克   | 1.94斤    | 972克   | 2.59斤    | 1296克  |
|                 | 老生姜          | 带皮姜片         | 0.08斤    | 42克   | 0.17斤    | 83克   | 0.42斤    | 208克   | 0.83斤    | 417克   | 1.25斤    | 625克   | 1.67斤    | 833克   |
|                 | 小葱           | 小葱结          | 0.13斤    | 65克   | 0.26斤    | 130克  | 0.65斤    | 324克   | 1.30斤    | 648克   | 1.94斤    | 972克   | 2.59斤    | 1296克  |
| 调味              | 5L元宝大豆油      | 净大豆油         | 0.04斤    | 19克   | 0.07斤    | 37克   | 0.19斤    | 93克    | 0.37斤    | 185克   | 0.56斤    | 278克   | 0.74斤    | 370克   |
|                 | 普通卤水鸡架底汤     | 鸡架底汤         | 5.00斤    | 2500克 | 10.00斤   | 5000克 | 24.34斤   | 12170克 | 46.08斤   | 23040克 | 67.82斤   | 33910克 | 89.56斤   | 44780克 |
|                 | 500g长舟加碘盐    | 食盐           | 0.13斤    | 63克   | 0.25斤    | 126克  | 0.63斤    | 315克   | 1.26斤    | 630克   | 1.89斤    | 944克   | 2.52斤    | 1259克  |
|                 | 单晶颗粒冰糖       | 净冰糖          | 0.06斤    | 28克   | 0.11斤    | 56克   | 0.28斤    | 139克   | 0.56斤    | 278克   | 0.83斤    | 417克   | 1.11斤    | 556克   |
|                 | 2kg莲花味精      | 味精           | 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斤14° 绍兴花雕酒  | 花雕料酒         | 0.24斤    | 120克  | 0.48斤    | 241克  | 1.20斤    | 602克   | 2.41斤    | 1204克  | 3.61斤    | 1806克  | 4.81斤    | 2407克  |
|                 | 1L-白芝麻油      | 净芝麻油         | 0.04斤    | 19克   | 0.07斤    | 37克   | 0.19斤    | 93克    | 0.37斤    | 185克   | 0.56斤    | 278克   | 0.74斤    | 370克   |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 6.27斤    | 3134克 | 12.54斤   | 6268克 | 30.68斤   | 15340克 | 58.76斤   | 29381克 | 86.84斤   | 43421克 | 114.92斤  | 57461克 |
| 实际得到成品数量→       |              |              | 5.0斤     | 2500克 | 10.0斤    | 5000克 | 25.0斤    | 12500克 | 50.0斤    | 25000克 | 75.0斤    | 37500克 | 100.0斤   | 50000克 |
| 成品率(成品数量÷投料数量)→ |              |              | 79.8%    | 79.8% | 79.8%    | 79.8% | 81.5%    | 81.5%  | 85.1%    | 85.1%  | 86.4%    | 86.4%  | 87.0%    | 87.0%  |

1) 将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内；

2) 将香料用清水泡洗、沥水后装入纱布（香料）袋，放入卤水桶内；

3) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；锅内放大豆油，烧热后下入蒜瓣、小葱、生姜煸炒至脱水，装入纱布（调料）袋、放入卤水桶内；

4) 将干尖椒用清水泡洗、沥水，连同带根香菜梗、芹菜段装入纱布（菜料）袋备用；

5) 将卤水桶大火烧开、小火煮30分钟，加入纱布（菜料）袋后再小火煮30分钟；加入冰糖、食盐、味精、花雕酒，烧开后关火倒入芝麻油即成。

注：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤汤可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。

备注：以上“颜色标黄”数据表示煮制卤水中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。

➤了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网** [www.mth51777.com](http://www.mth51777.com)  
 快速了解配方信息，可登录简易手机版 **满堂红菜品配方成本网** [m.mth51777.com](http://m.mth51777.com)

## 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。

