

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 简易家用红卤水

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版：[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

简易手机版：[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 简易家用红卤水



# 简易家用红卤水



类别	投入原料 净料名称	净料 单价 元/500克	投入净原料 数量与占比	
			克	占比
香料袋	八角	26.50	11克	0.15%
	白芷	11.90	11克	0.15%
	十三香	31.00	102克	1.31%
蔬菜袋	带皮姜片	5.38	91克	1.16%
	小葱结	5.18	227克	2.91%
	净大豆油	5.62	114克	1.45%
	去蒂干尖椒	8.70	36克	0.46%
	带根净香菜	7.17	45克	0.58%
米袋	红曲米	9.90	91克	1.16%
调料	五花肉末	13.00	455克	5.81%
	净大豆油	5.62	114克	1.45%
	清水		5682克	72.65%
	净海天老抽	3.90	114克	1.45%
	净海天生抽	3.57	182克	2.32%
	净美极鲜	7.49	68克	0.87%
	净食盐	1.80	91克	1.16%
	净味精	6.13	34克	0.44%
	净鸡精	14.44	34克	0.44%
	净冰糖	3.88	45克	0.58%
绍兴花雕料酒		2.37	273克	3.49%
合计净料数量		7820克	100.0%	
实得成品数量→		5000克	—	
成品率→		63.9%	—	

以上原材料可制作  
成品卤水5千克

# 简易家用红卤水

1) 高汤：如果没有调卤水用的“高汤”，可用猪肉末用油煸炒后倒入卤水桶，加入清水、盖上锅盖炖煮20分钟，捞出肉末留汤即可；

2) 香料袋：将八角、白芷用清水（可加点高度白酒）浸泡10分钟，沥水后（连同十三香一起）装入纱布袋，扎紧袋口后放入卤水桶内；

3) 蔬菜袋：将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；大豆油烧热后将小葱、生姜炸透后装入纱布袋（姜葱油倒入卤水桶）；再将干尖椒用清水泡洗、沥水，连同带根洗净香菜装入姜葱纱布袋内，扎紧袋口后放入卤水桶内；

4) 米袋：将红曲米用清水漂洗一遍以后、单独装入一个纱布袋内，放入卤水桶；

5) 将放有香料袋、蔬菜袋和米袋的卤水大火烧开、小火熬制1小时；加入老抽、生抽、美极鲜、食盐、味精、鸡精、冰糖、花雕酒烧开后即可用于卤制食材。

注1：熬卤水时，待卤水足够红时可以取出装有红曲米的纱布袋；美极鲜可替换为生抽；注意，加了老抽的卤水，**长时间多次使用**会让卤水发黑；

注2：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤水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: 简易家用红卤水

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2021年9月20日

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	5.0克	0.17元		
	香料: 白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元/斤	500 克/斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	5.0克	0.09元		
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	250725	2.95元/盒	45 克/盒	32.78元	成品干制原料	十三香	100%	32.78元	45克	2.95元		
蔬菜袋	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	40克	0.52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	100克	1.04元		
	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%。															
米袋	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	煸炒姜片葱结用油	净大豆油	100%	4.75元	50克	0.48元		
	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	16克	0.42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	带根净香菜	97.6%	6.15元	20克	0.25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%。																
调料	色料: 红曲米	福小兵	福建	淘宝	250725	8.42元/斤	500 克/斤	8.42元	成品干制原料	红曲米	100%	8.42元	40克	0.67元		
	注: 将红曲米用清水漂洗一遍以后、单独装入一个纱布袋内, 放入卤水桶熬煮出色; 待卤水足够红时则可以取出红曲米装的纱布袋。													0.00元		
备注	鲜无皮五花肉	——	——	鲜肉批发	250724	12.00元/斤	500 克/斤 肥50%+瘦50%	12.00元	搅(剁)成肉末	五花肉末	100%	12.00元	200克	4.80元		
	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	炒肉末用油	净大豆油	100%	4.75元	50克	0.48元		
	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	2500克	0.00元		
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250725	47.27元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升	4.19元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.19元	50克	0.42元		
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	80克	0.57元		
	1.8L雀巢美极鲜	雀巢	东莞	拼多多	250725	29.90元/壶	1800 毫升/壶 约1150 克/升	7.22元	成品调料/含盐量15.9%	净美极鲜	100%	7.22元	30克	0.43元		
	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	40克	0.06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/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	15克	0.13元		
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	15克	0.33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	20克	0.17元		
以上原料可制作成品卤水≥ 2200克, 成品率 63.9% 含香料≤ 2.50% 计算式: 成品率=成品卤水质量÷全部投料合计×100%												投料合计 3441克	14.58元			
成品卤水含盐≤ 3.24%, ≤含酱油 7.27%, 含味精谷氨酸钠≤ 0.95%, 含食油≤ 4.55%, 甜度≤ 0.91%, 花雕酒≤ 5.45%												每500克成品卤水成本 3.31元				
备注					<h3>制作工艺简介</h3> <p>1) 高汤: 如果没有调卤水用的“高汤”, 可用猪肉末用油煸炒后倒入卤水桶, 加入清水、盖上锅盖炖煮20分钟, 捞出肉末留汤即可;</p> <p>2) 香料袋: 将八角、白芷用清水(可加点高度白酒)浸泡10分钟浸泡10分钟, 沥水后(连同十三香一起)装入纱布袋, 扎紧袋口后放入卤水桶内;</p> <p>3) 蔬菜袋: 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片; 大豆油烧热后将小葱、生姜炸透后装入纱布袋(姜葱油倒入卤水桶); 再将干尖椒用清水泡洗、沥水, 连同带根净香菜装入姜葱纱布袋内, 扎紧袋口后放入卤水桶内;</p> <p>4) 米袋: 将红曲米用清水漂洗一遍以后、单独装入一个纱布袋内, 放入卤水桶;</p> <p>5) 将放有香料袋、蔬菜袋和米袋的卤水大火烧开、小火熬制1小时; 加入老抽、生抽、美极鲜、食盐、味精、鸡精、冰糖、花雕酒烧开后即可用于卤制食材。</p> <p>注1: 熬卤水时, 待卤水足够红时可以取出装有红曲米的纱布袋; 美极鲜可替换为生抽; 加了老抽的卤水, 长时间多次使用会让卤水发黑;</p> <p>注2: 每次卤完食材, 均需添加缺失或蒸发的调料; 以上卤水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。</p>											

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: 简易家用红卤水

出品: 满堂红菜品配方成本网

制表: 杨巍 更新: 2023年3月1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 原料名称	投入原料 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	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	57克	0.17斤	85克	0.23斤	114克
	香料: 白芷	白芷	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	57克	0.17斤	85克	0.23斤	114克
	45g王守义十三香	十三香	0.10斤	51克	0.20斤	102克	0.51斤	256克	1.02斤	511克	1.53斤	767克	2.05斤	1023克
蔬菜袋	老生姜	带皮姜片	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	227克	0.91斤	455克	1.36斤	682克	1.82斤	909克
	小葱	小葱结	0.23斤	114克	0.45斤	227克	1.14斤	568克	2.27斤	1136克	3.41斤	1705克	4.55斤	2273克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	284克	1.14斤	568克	1.70斤	852克	2.27斤	1136克
	干尖辣椒	去蒂干尖椒	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.55斤	273克	0.73斤	364克
	香菜/芫茜	带根净香菜	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	114克	0.45斤	227克	0.68斤	341克	0.91斤	455克
米袋	色料: 红曲米	红曲米	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	227克	0.91斤	455克	1.36斤	682克	1.82斤	909克
调料	鲜无皮五花肉	五花肉末	0.45斤	227克	0.91斤	455克	2.27斤	1136克	4.55斤	2273克	6.82斤	3409克	9.09斤	4545克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	284克	1.14斤	568克	1.70斤	852克	2.27斤	1136克
	清水	清水	5.68斤	2841克	11.36斤	5682克	27.66斤	13830克	52.38斤	26190克	77.08斤	38540克	101.78斤	50890克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	284克	1.14斤	568克	1.70斤	852克	2.27斤	1136克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.91斤	455克	1.82斤	909克	2.73斤	1364克	3.64斤	1818克
	1.8L雀巢美极鲜	净美极鲜	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	170克	0.68斤	341克	1.02斤	511克	1.36斤	682克
	500g云鹤食盐	食盐	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	227克	0.91斤	455克	1.36斤	682克	1.82斤	909克
	2kg莲花味精	味精	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	85克	0.34斤	170克	0.51斤	256克	0.68斤	341克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	85克	0.34斤	170克	0.51斤	256克	0.68斤	341克
	单晶冰糖	净冰糖	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	114克	0.45斤	227克	0.68斤	341克	0.91斤	455克
	2.5kg13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.27斤	136克	0.55斤	273克	1.36斤	682克	2.73斤	1364克	4.09斤	2045克	5.45斤	2727克
合计投入净料数量→			7.82斤	3910克	15.64斤	7820克	38.35斤	19177克	73.77斤	36883克	109.16斤	54580克	144.55斤	72276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)→			63.9%	63.9%	63.9%	63.9%	65.2%	65.2%	67.8%	67.8%	68.7%	68.7%	69.2%	69.2%

1) 高汤: 如果没有调卤水用的“高汤”, 可用猪肉末用油煸炒后倒入卤水桶, 加入清水、盖上锅盖炖煮20分钟, 捞出肉末留汤即可;  
 2) 香料袋: 将八角、白芷用清水(可加点高度白酒)浸泡10分钟浸泡10分钟, 沥水后(连同十三香一起)装入纱布袋, 扎紧袋口后放入卤水桶内;  
 3) 蔬菜袋: 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片; 大豆油烧热后将小葱、生姜炸透后装入纱布袋(姜葱油倒入卤水桶); 再将干尖椒用清水泡洗、沥水, 连同带根净香菜装入姜葱纱布袋内, 扎紧袋口后放入卤水桶内;  
 4) 米袋: 将红曲米用清水漂洗一遍以后、单独装入一个纱布袋内, 放入卤水桶;  
 5) 将放有香料袋、蔬菜袋和米袋的卤水大火烧开、小火熬制1小时; 加入老抽、生抽、美极鲜、食盐、味精、鸡精、冰糖、花雕酒烧开后即可用于卤制食材。  
 注1: 熬卤水时, 待卤水足够红时可以取出装有红曲米的纱布袋; 美极鲜可替换为生抽; 加了老抽的卤水, 长时间多次使用会让卤水发黑;  
 注2: 每次卤完食材, 均需添加缺失或蒸发的调料; 以上卤水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”等因素而产生变化。

## 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。

