

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 油渣下饭酱

**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

## 油渣下饭酱

《成本卡》 ……第3页  
用于“批量生产”的六种不同投料配方……第4页  
版权声明 ……第5页



**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：油渣下饭酱

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年8月20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
主料	新鲜猪油渣	—	本地	食品厂	260226	2.50元/斤	500 克/斤 熬猪油下脚料		2.50元	食品厂熬猪油下脚料	新鲜猪油渣	100%	2.50元	500克	2.50元
	去皮猪前腿肉/前夹	—	—	鲜肉批发	260226	9.50元/斤	500 克/斤 肥三瘦七肉		9.50元	将去皮猪肉搅碎	肥三瘦七肉末	100%	9.50元	100克	1.90元
210422测试↑：去皮猪前腿肉/前夹628克，泡洗、沥水1小时后称重647克；做肉馅添加清水最大数量相当于（未泡洗）生肉馅的36%。															
调料	原味榨菜丝	乔什	重庆	拼多多	260301	18.80元/箱	4500 克/箱 1箱起售包邮		2.09元	清水漂洗去盐分剁碎末	原味榨菜末	100%	2.09元	100克	0.42元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升		4.86元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.86元	130克	1.26元
	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	净蒜蓉	94.0%	4.79元	100克	0.96元
	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	260224	9.35元/瓶	1100 克/瓶 1瓶起售包邮		4.25元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.25元	150克	1.28元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发		10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	25克	0.54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	80克	0.00元	
以上原料可制作成品料≥ <b>1000克</b> ，成品率 <b>84.4%</b> 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 <b>1185克</b>		<b>8.85元</b>	
成品料（全部原料）综合含盐量≤ <b>3.54%</b> ，含味精≤ <b>0.00%</b> ，含鸡精≤ <b>2.50%</b> ，综合谷氨酸钠含量≤ <b>1.00%</b> ，含食油≤ <b>13.00%</b>												每500克成品料成本		<b>4.43元</b>	
备注	<b>制作工艺简介</b>														
	<p>1) 提前将猪油渣绞成末状；</p> <p>2) 锅内放大豆油烧热、下入蒜蓉煸香、下入猪肉末煸炒断生、下入豆瓣酱炒红；</p> <p>3) 下入清水、榨菜末、鸡精，炒至水分收干出锅即可。</p> <p>注↑：每千克原料经以上加工后可得到成品油渣酱约844克；本酱料可用于食堂、简易自助餐作下饭酱，拌饭、拌面酱。</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：油渣下饭酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	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
主料	新鲜猪油渣	新鲜猪油渣	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
	去皮猪前腿肉/前夹	肥三瘦七肉末	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
调料	原味榨菜丝	原味榨菜末	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
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	325克	1.30斤	650克	1.95斤	975克	2.60斤	1300克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	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
	1100g红油郫县豆瓣酱	郫县豆瓣	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
	900g大桥鸡精	鸡精	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
	清水	清水	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克
合计投入净料数量→			1.19斤	593克	2.37斤	1185克	5.93斤	2963克	11.85斤	5925克	17.78斤	8888克	23.70斤	11850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）→			84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%

1) 提前将猪油渣绞成末状；  
 2) 锅内放大豆油烧热、下入蒜茸煸香、下入猪肉末煸炒断生、下入豆瓣酱炒红；  
 3) 下入清水、榨菜末、鸡精，炒至水分收干出锅即可。  
 注↑：每千克原料经以上加工后可得到成品油渣酱约844克；本酱料可用于食堂、简易自助餐作下饭酱拌饭拌面酱。



## 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。

