

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 传统鲍汁（快速熬制）

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

传统鲍汁（快速熬制）

《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: 传统鲍汁 (快速熬制)

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年10月17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	解冻净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	250225	7.42元/斤	500克/斤	3-3.5斤/只	7.42元	去指甲鸡屁股等杂物	净老母鸡块	93.3%	7.95元	500克	7.95元	
	解冻带腿骨鸡爪	太合	冻品批发	白沙洲	250225	16.00元/斤	500克/斤	15/斤	16.00元	将鸡爪剪去爪尖	去爪尖鸡爪	99.1%	16.15元	500克	16.15元	
	鲜猪蹄	——	——	鲜肉批发	260226	15.50元/斤	500克/斤	0.9-1斤/个	15.50元	对剖剁小块-45克/块	去爪尖猪蹄块	92.0%	16.85元	1000克	33.70元	
	鲜猪排骨带脊骨	——	——	鲜肉批发	260226	15.50元/斤	500克/斤		15.50元	——	鲜排骨带脊骨	100%	15.50元	500克	15.50元	
	210606测试↑: 鲜猪小排带脊骨532克, 煨汤炖熟后将“小排带脊骨”取出、沥水称重370克, 炖熟成品率69.5%。															
	鲜猪(腿)瘦肉	——	——	鲜肉批发	260226	14.00元/斤	500克/斤		14.00元	——	新鲜猪瘦肉	100%	14.00元	500克	14.00元	
	瑶柱碎	留金	辽宁大连	拼多多	260227	50.57元/袋	1000克/袋	九成以上干度	25.29元	——	干瑶柱碎	100%	25.29元	150克	7.59元	
	碎小墨鱼干	孔晓渔	浙江舟山	拼多多	260227	42.02元/袋	500克/袋	约70只	42.02元	——	碎小墨鱼干	100%	42.02元	100克	8.40元	
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	——	金华火腿纯肉	100%	38.70元	250克	19.35元		
调料	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤		4.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	4.30元	100克	0.86元	
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶	约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	200克	0.86元	
	净水机制纯净水	——	自制	自制	260224	0.15元/升	1000克/升		0.08元	净水机制纯净水	净水机纯净水	100%	0.08元	5000克	0.75元	
	单晶颗粒冰糖	饯小玥	河北	批发市场	260224	17.80元/袋	2500克/袋	中粒5斤/袋起售包邮	3.56元	成品调料/甜度100	冰糖	100%	3.56元	20克	0.14元	
	1kg任佳佰味浓缩鸡汁	任佳佰味	江苏泰州	拼多多	260224	13.40元/瓶	1000克/瓶	6瓶/箱批发	6.70元	成品调料/含盐20.3%	浓缩鸡汁	100%	6.70元	30克	0.40元	
	6kg李锦记味蚝鲜蚝油	李锦记	广东	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11.2%	蚝油	100%	2.71元	50克	0.27元	
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	260224	40.50元/桶	4900毫升/桶	约1150克/升	3.59元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	3.59元	15克	0.11元	
	荷兰风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	260224	339元/袋	25000克/袋		6.78元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.70元	200克	0.68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	180克	1.75元	
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	净花生油	100%	6.70元	50克	0.67元		
以上原料可制作成品料≥ 3500克 , 成品率 37.5% 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	9345克	129.13元	
主料投料重量 3500克 , 成品纯浓汤是投入主料的 1倍 , 盐含量 ≤ 0.69% , 糖含量 ≤ 0.57%													每500克成品料成本		18.45元	
备注	制作工艺简介															
		<p>1) 锅内放豆油, 将姜片炸香后捞出; 油内下排骨炸金黄后捞出; 全部食材除了瑶柱、墨鱼干、鸡爪不用炸制, 其余均需炸制;</p> <p>2) 将全部主料放入高压锅、倒入纯净水、花雕酒, 大火烧开后转小火压制1小时后关火、开盖后倒入大锅(汤桶);</p> <p>3) 开大火熬制, 同时将锅(桶)内的肉类打散, 熬制二十分钟后将汤汁过滤, 去除骨肉渣(骨肉渣可熬制二汤), 得到的汤汁(鲍汁)的重量与投入的主料重量相同;</p> <p>4) 如果是预制汤汁(鲍汁), 可暂不放冰糖、鸡汁、蚝油、老抽、生粉等调料, 晾凉、分装后放入冰箱冷冻保存。</p> <p>5) 使用鲍汁时, 将汤汁倒入锅内, 下入冰糖、鸡汁(不喜可不放)、蚝油调味, 老抽上色、用生粉水勾芡、淋花生油即可。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</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：预制酱汤 菜名：传统鲍汁（快速熬制）

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		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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
主料	无内脏杂土鸡	净老母鸡块	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.71斤	357克	1.43斤	714克	2.14斤	1071克	2.86斤	1429克
	解冻带腿骨鸡爪	去爪尖鸡爪	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.71斤	357克	1.43斤	714克	2.14斤	1071克	2.86斤	1429克
	鲜猪蹄	去爪尖猪蹄块	0.29斤	143克	0.57斤	286克	1.43斤	714克	2.86斤	1429克	4.29斤	2143克	5.71斤	2857克
	鲜猪排骨带脊骨	鲜排骨带脊骨	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.71斤	357克	1.43斤	714克	2.14斤	1071克	2.86斤	1429克
	鲜猪（腿）瘦肉	新鲜猪瘦肉	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.71斤	357克	1.43斤	714克	2.14斤	1071克	2.86斤	1429克
	瑶柱碎	干瑶柱碎	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	107克	0.43斤	214克	0.64斤	321克	0.86斤	429克
	碎小墨鱼干	碎小墨鱼干	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	286克
	金华火腿-无骨无皮	金华火腿纯肉	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.36斤	179克	0.71斤	357克	1.07斤	536克	1.43斤	714克
调料	老生姜	带皮姜片	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	286克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.29斤	143克	0.57斤	286克	0.86斤	429克	1.14斤	571克
	净水机制纯净水	净水机纯净水	1.43斤	714克	2.86斤	1429克	6.58斤	3292克	12.80斤	6398克	19.01斤	9503克	25.22斤	12609克
	单晶冰糖	冰糖	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.7克	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.11斤	57克
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	6kg李锦记味蚝鲜蚝油	蚝油	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.29斤	143克	0.57斤	286克	0.86斤	429克	1.14斤	571克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.05斤	26克	0.10斤	51克	0.26斤	129克	0.51斤	257克	0.77斤	386克	1.03斤	514克
	5L鲁姬花花生油	净花生油	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
合计投入净料数量→			2.67斤	1335克	5.34斤	2670克	12.79斤	6396克	25.21斤	12605克	37.63斤	18814克	50.05斤	25023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）→			37.5%	37.5%	37.5%	37.5%	39.1%	39.1%	39.7%	39.7%	39.9%	39.9%	40.0%	40.0%

- 1) 锅内放豆油，将姜片炸香后捞出；油内下排骨炸金黄后捞出；全部食材除了瑶柱、墨鱼干、鸡爪不用炸制，其余均需炸制；
- 2) 将全部主料放入高压锅、倒入纯净水、花雕酒，大火烧开后转小火压制1小时后关火、开盖后倒入大锅（汤桶）；
- 3) 开大火熬制，同时将锅（桶）内的肉类打散，熬制二十分钟后将汤汁过滤，去除骨肉渣（骨肉渣可熬制二汤），得到的汤汁（鲍汁）的重量与投入的主料重量相同；
- 4) 如果是预制汤汁（鲍汁），可暂不放冰糖、鸡汁、蚝油、老抽、生粉等调料，晾凉、分装后放入冰箱冷冻保存。
- 5) 汤汁（鲍汁）使用时，将汤汁倒入锅内，下入冰糖、鸡汁（不喜可不放）、蚝油调味，老抽上色、用生粉水勾芡、淋花生油即可。

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬汤所需添加的“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。

