

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 粤菜中档味水

**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



**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: 粤菜中档味水

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年10月10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
	浓白猪骨底汤		需提前预制		260301	1.55元/斤	500 克/斤		1.55元	1斤鲜筒骨熬2斤底汤	猪骨底汤	100%	1.55元	1500克	4.65元
	注↑: 成品含盐量0.93%+味精0.40%+鸡精0.40%+白胡椒粉0.1%+食油2.50%; 详见/预制酱汤类/《浓白猪骨底汤》成本卡。														
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500 克/袋 25公斤/袋		0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	75克	0.10元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000 克/袋		3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	100克	0.77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	15克	0.32元
	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	打成粉末/甜度100	白砂糖粉	100%	3.30元	15克	0.10元
	以上原料可制作成品料≥ <b>1705克</b> , 成品率 <b>100.0%</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>1705克</b>	<b>5.94元</b>
	成品料(全部原料)综合含盐量≤ <b>5.41%</b> , 含味精≤ <b>5.87%</b> , 含鸡精≤ <b>0.88%</b> , 综合谷氨酸钠含量≤ <b>6.22%</b>												每500克成品味水成本	<b>1.74元</b>	
备注	<b>制作工艺简介</b>														
			取“猪骨底汤”倒入盆内, 加入食盐、味精、鸡精、白砂糖搅匀即成。 提示: 本味水适用于烹制中高档菜品, 当天用当天配; 本味水含盐量为5.4%, 而成品酱的含盐量为1.0% (即不咸不淡), 请注意在实际烹调中的味水使用量。												
	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：粤菜中档味水

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年4月2日

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		
类别	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
调料	浓白猪骨底汤	猪骨底汤	0.88斤	440克	1.76斤	880克	4.40斤	2199克	8.80斤	4399克	13.20斤	6598克	17.60斤	8798克
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	110克	0.44斤	220克	0.66斤	330克	0.88斤	440克
	2kg莲花味精	味精	0.06斤	29克	0.12斤	59克	0.29斤	147克	0.59斤	293克	0.88斤	440克	1.17斤	587克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	88克
	散装白砂糖	白砂糖粉	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	88克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

取“猪骨底汤”倒入盆内，加入食盐、味精、鸡精、白砂糖搅匀即成。

提示：本味水适用于烹制中高档菜品，当天用当天配；本味水含盐量为5.4%，而成品菜的含盐量为1.0%（即不咸不淡），请注意在实际烹调中的味水使用量。



## 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。

