

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤  
名称 预制红卤香干  
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    | ✓ |



| 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

## 预制红卤香干

工艺简介 ... ..第3页

《成本卡》 ... ..第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明 ... ..第7页





# 预制红卤香干



①购买厚香干402克



②放入红卤水卤制



③成品卤香干391克



④成品卤香干

将香干放入到“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮20分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。



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： 预制酱卤 菜名： 预制红卤香干

出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍

日期： 2021年7月1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  |
| 主料 | 酱油厚香干   | ——    | 武汉 | 批发市场 | 250725 | 3.00元 /斤 | 500 克 /斤 | 110 克/ 块 | 3.00元     | ——        | 厚香干   | 100% | 3.00元             | 1500克  | 9.00元 |
|    | 210701测试↑：厚香干6块共386克，平均64.3克块；将香干放入卤水卤熟，取出后沥干水分、称重377克，成品率97.6%                   |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
|    | 220225测试↑：厚香干6块共402克；放入卤水卤熟，取出沥水、称重391克，成品率97.2%；两次测试平均成品率97.4%                   |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
| 调料 | 普通红卤水   | 需提前预制 |    |      | 250801 | 3.35元 /斤 | 500 克 /斤 | 3.35元    |           | ——        | 实耗红卤水 | 100% | 3.35元             | 实耗300克 | 2.01元 |
|    | 注↑：成品含盐量≤3.26%，含味精≤0.96%，含食油3.98%，甜度0.80%；平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材；详见/预制酱卤类/《普通红卤水》成本卡。   |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
|    |   |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
| 备注 | 以上原料可制作成品卤香干≧1461克，成品率 97.4% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%                    |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      | 主料投料 1500克 11.01元 |        |       |
|    | 成品卤香干含盐量≤0.69%  |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      | 每500克成品菜成本 3.77元  |        |       |
|    | 制作工艺简介  |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
|    | 将香干放入到“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮20分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。                                 |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
|    |  |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |
|    | 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。   |       |    |      |        |          |          |          |           |           |       |      |                   |        |       |



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 | 成品菜成本 |       | 占比    |
|                |        |    | 元/千克  | 元/斤   | %     |
| 1              | 厚香干    | 主料 | 6.16元 | 3.08元 | 81.8% |
| 2              | ——     | 配料 | ——    | ——    | ——    |
| 3              | 实耗红卤水  | 调料 | 1.37元 | 0.69元 | 18.2% |
| 4              | ——     | 其它 | ——    | ——    | ——    |
| 合计             |        |    | 7.53元 | 3.77元 | 100%  |

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： 厚香干                 |            |             |              |
| 主要原料毛料名称： 酱油厚香干               |            |             |              |
| 主料转制成品工艺： 厚香干+红卤水→卤（泡）熟       |            |             |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 974克        |            |             |              |
| 成品率： 97.4%                    |            |             |              |
| 当前“厚香干”进货价： 3.00元 /斤·500克     |            |             |              |
| 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↓ |            |             |              |
| 类 型                           | 厚香干<br>进货价 | 预制卤<br>香干成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.20元                    | (元/斤)      | (元/斤)       | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 2.40元      | 3.15元       | 80%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 2.60元      | 3.36元       | 87%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 2.80元      | 3.56元       | 93%          |
| 4) 目前进货价→                     | 3.00元      | 3.77元       | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 3.20元      | 3.97元       | 107%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 3.40元      | 4.18元       | 113%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 3.60元      | 4.38元       | 120%         |

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：预制红卤香干

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1斤    |       | 制作2斤    |       | 制作5斤    |       | 制作10斤   |       | 制作15斤   |       | 制作20斤   |        |
|---|--------------|--------------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|--------|
| 类别  | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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  | 酱油厚香干        | 厚香干          | 1.03斤   | 513克  | 2.05斤   | 1027克 | 5.13斤   | 2567克 | 10.27斤  | 5133克 | 15.40斤  | 7700克 | 20.53斤  | 10267克 |
|   |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |
|   |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |
| 调料  | 普通红卤水        | 实耗红卤水        | 0.21斤   | 103克  | 0.41斤   | 205克  | 1.03斤   | 513克  | 2.05斤   | 1027克 | 3.08斤   | 1540克 | 4.11斤   | 2053克  |
|   |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |
|   |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |
| 合计投入净料数量→   |              |              | 1.03斤   | 513克  | 2.05斤   | 1027克 | 5.13斤   | 2567克 | 10.27斤  | 5133克 | 15.40斤  | 7700克 | 20.53斤  | 10267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÷净料数量）→                                   |              |              | 97.4%   | 97.4% | 97.4%   | 97.4% | 97.4%   | 97.4% | 97.4%   | 97.4% | 97.4%   | 97.4% | 97.4%   | 97.4%  |
| 将香干放入到“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮20分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |



## 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。

