

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 白卤水卤豆腐

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	✓



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

白卤水卤豆腐

工艺简介	… … … … …	… … …	… 第3页
《成本卡》	… …	… …	… 第5页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	…	… 第6页	
用于“批量生产”的六种不同投料配方	…	… 第7页	
版权声明	…	… 第8页	



白卤水卤豆腐



①新鲜老豆腐558克
注：220220菜市场购4元/斤



②改刀切厚片，两面煎焦黄
后称重431克（煎油实用相当于生豆腐重量的3.0%）



③将煎豆腐放入烧开的卤水
内，小火煮10分钟，关火浸
泡1小时即可



④卤熟卤透味的豆腐沥去卤
汁后称重448克，卤豆腐成熟
率=448÷558×100%=80.3%

白卤水卤豆腐

- 1) 老豆腐改刀切成1厘米厚的厚片（约24克/片）；
- 2) 煎锅内放油，将豆腐厚片两面煎焦黄（油耗相当于生豆腐的3.0%）；
- 3) 将煎豆腐放入烧开的卤水内，小火煮10分钟，关火浸泡1小时即可。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克老豆腐经以上加工后可得到成品卤豆腐约803克。

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: 预制白卤豆腐

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2022年2月20日

敬请关注最新版成本卡。

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	老豆腐	—	—	批发市场	250725	4.50元/斤	500 克/斤	4.50元	放置1小时脱水4%	老豆腐切厚片	96.0%	4.69元	558克	5.23元
	220220测试卤豆腐: 老豆腐558克改刀成24块, 两面煎焦黄431克(油耗相当于生豆腐的3.0%), 卤泡入味捞出沥水称重448克, 成品率80.3%													
	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	注↑: 食油应用中有损耗	煎豆腐用豆油	100%	4.75元	17克	0.16元
卤水	普通白卤水	需提前预制	250801	3.41元/斤	500 克/斤	3.41元	—	—	实耗白卤水	100%	3.41元	186克	1.27元	
	注↑: 成品含盐量3.28%; 详见/预制酱卤类/《普通白卤水》成本卡。													
备注	以上主料可卤制成品豆腐≥ 448克, 成品率 80.3% 计算式: 成品率 = 成品卤豆腐质量 : 老豆腐投料合计 × 100%												主料投料 558克	6.66元
	成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 1.39%												每500克成品菜成本 7.43元	
	 	制作工艺简介												
		1) 老豆腐改刀切成1厘米厚的厚片(约24克/片); 2) 煎锅内放油, 将豆腐厚片两面煎焦黄(油耗相当于生豆腐的3.0%); 3) 将煎豆腐放入烧开的卤水内, 小火煮10分钟, 关火浸泡1小时即可。 注1: 卤水实际消耗约为主料的三分之一, 因此也需分摊该数量卤水的成本。 注2: 每千克老豆腐经以上加工后可得到成品卤豆腐约803克。 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	老豆腐切厚片	主料	11.68元	5.84元	78.6%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	豆油+卤水	调料	3.18元	1.59元	21.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			14.86元	7.43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 涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称：老豆腐切厚片
主要原料毛料名称：老豆腐
主料转制成品工艺：豆腐厚片→两面煎+卤水→卤泡
每千克投料合计经加工后可得到成品：803克
成品率：80.3%
当前“老豆腐”进货价：4.50元/斤·500克

如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

类 型 涨降幅度 0.30元	老豆腐 进 购 价	白卤水卤 豆 腐 成 本	主料进 购 单 价 系 数
	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.60元	4.67元	80%
2) 进货价下降至→	3.90元	5.06元	87%
3) 进货价下降至→	4.20元	5.45元	93%
4) 目前进货价→	4.50元	7.43元	100%
5) 进货价上涨至→	4.80元	7.82元	107%
6) 进货价上涨至→	5.10元	8.21元	113%
7) 进货价上涨至→	5.40元	8.60元	120%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：预制白卤豆腐

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材											
			投料数量	换算										
主料	老豆腐	老豆腐切厚片	1.25斤	623克	2.49斤	1246克	6.23斤	3114克	12.46斤	6228克	18.68斤	9342克	24.91斤	12455克
	5L元宝大豆油	煎豆腐用豆油	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.19斤	93克	0.37斤	187克	0.56斤	280克	0.75斤	374克
卤水	普通白卤水	实耗白卤水	0.42斤	208克	0.83斤	415克	2.08斤	1038克	4.15斤	2076克	6.23斤	3114克	8.30斤	4152克
合计投入老豆腐数量→			1.25斤	623克	2.49斤	1246克	6.23斤	3114克	12.46斤	6228克	18.68斤	9342克	24.91斤	12455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）→			80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%	80.3%

- 1) 老豆腐改刀切成1厘米厚的厚片（约24克/片）；
- 2) 煎锅内放油，将豆腐厚片两面煎焦黄（油耗相当于生豆腐的3.0%）；
- 3) 将煎豆腐放入烧开的卤水内，小火煮10分钟，关火浸泡1小时即可。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克老豆腐经以上加工后可得到成品卤豆腐约803克。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

