

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 卤兰花豆干

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	✓



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

卤兰花豆干



①12片兰花豆干油炸坯料
171克，平均约14.3克/片



②卤煮20分钟后关火，浸
泡1小时以上。



③沥去卤汤测试。

工艺简介：

将兰花豆干（蓑衣豆干）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1小时以上即可开始出售。



④卤熟沥汤汁后366克，成
熟率214%；约30.5克/片

早餐伴侣

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: 卤兰花豆干

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年12月27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	兰花豆干/蓑衣干	——	广西来宾	拼多多	260227	16.59元/斤	500克/斤 = 35片/斤	16.59元	——	兰花豆干	100%	16.59元	1500克	49.77元
	241227测试: 6.65元网购兰花豆干12片[13X6cm]171克, 卤制1小时沥水后366克, 成熟率214%								1500克, 一共有 105.3个, 平均每个 14.3克					
卤水	普通红卤水	需提前预制		260301	3.34元/斤	500克/斤	3.34元	——	实耗红卤水	100%	3.34元	实耗300克	2.00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≥ 3210克, 成品率 214.0% 卤熟豆干 105片, 平均每片 30克, 平均每片豆干成本 0.49元											主料投料 1500克	51.77元	
	成品卤香干含盐量≤ 1.50%											每500克成品菜成本 8.06元		
备注	制作工艺简介													
		将兰花豆干(蓑衣豆干)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1小时以上即可开始出售。												
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



➤ 了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com)
快速了解配方信息, 可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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	兰花豆干	主料	15.50元	7.75元	96.1%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	实耗红卤水	调料	0.62元	0.31元	3.9%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			16.13元	8.06元	100%

原料进货价更新： 2026年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

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： 兰花豆干
主要原料毛料名称： 兰花豆干/蓑衣干
主料转制成品工艺： 兰花豆干+红卤水→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品： 2140克
成品率： 214.0%

当前“炸兰花豆干生坯”进货价： 16.59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	炸兰花豆干生坯进货价 (元/斤)	卤熟兰花豆干成本 (元/斤)	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	15.09元	7.05元	91%
2) 进货价下降至→	15.59元	7.29元	94%
3) 进货价下降至→	16.09元	7.52元	97%
4) 目前进货价→	16.59元	8.06元	100%
5) 进货价上涨至→	17.09元	8.30元	103%
6) 进货价上涨至→	17.59元	8.53元	106%
7) 进货价上涨至→	18.09元	8.77元	109%

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：卤兰花豆干

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年12月27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	兰花豆干/蓑衣干	兰花豆干	0.47斤	234克	0.93斤	467克	2.34斤	1168克	4.67斤	2336克	7.01斤	3505克	9.35斤	4673克
		105.2631579												
卤水	普通红卤水	实耗红卤水	0.09斤	47克	0.19斤	93克	0.47斤	234克	0.93斤	467克	1.40斤	701克	1.87斤	935克
合计投入净料数量→			0.47斤	234克	0.93斤	467克	2.34斤	1168克	4.67斤	2336克	7.01斤	3505克	9.35斤	4673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）→			214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%	214.0%
将兰花豆干（蓑衣豆干）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1小时以上即可开始出售。														



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。

