

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 豉油鸡卤水

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

目 录

豉油鸡卤水

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



豉油鸡卤水

工艺简介



- 1) 将13种香料用清水泡洗、沥水后放入锅中炒干水分，装入卤料纱袋，放入卤水桶备用；
- 2) 炒锅内放大豆油，下入姜片、香葱炸制焦黄，捞出沥油，装入卤料纱袋，再放入红曲米，系紧袋口放入卤水桶；
- 3) 将提前预制的高汤（详见单独的《成本卡》）倒入卤水桶内，下入冰糖、生抽、麦芽糖、食盐，盖上桶盖；烧开后转小火熬煮30分钟，下入味精、鸡粉、蒸鱼豉油；再次烧开后下入玫瑰露酒即可（卤制食材）。

- 4) 选用清远鸡漂洗干净，开水泡洗1分钟取出沥水，放入烧开的卤水内，小火泡煮10分钟，关火浸泡30分钟，捞出即可。

注：每千克净料食材经以上加工后可得到成品卤水约730克；观察卤水颜色，色足后可取出“姜葱红曲米纱袋”；香料包每使用5次需更换；每次卤制食材重量可占到卤水重量的50-70%；每次卤制的食材应分摊单次调制卤水约五分之一的成本。

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: 豉油鸡卤水

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年1月30日

食材进货询价更新: 2026年3月1日



版权所有
侵权必究

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
香料包	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.70元/斤	500克/斤 约300颗/斤	17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	30克	1.06元
	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	260224	9.66元/斤	500克/斤	9.66元	成品干制原料	桂皮	100%	9.66元	5.0克	0.10元
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	260224	21.36元/斤	500克/斤	21.36元	成品干制原料	香叶	100%	21.36元	5.0克	0.21元
	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	260224	27.10元/斤	500克/斤 约2300颗/斤	27.10元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	27.10元	10克	0.54元
	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	260224	30.79元/斤	500克/斤 约6100颗/斤	30.79元	成品干制原料	公丁香	100%	30.79元	5.0克	0.31元
	香料: 香茅草	福小兵	中国	淘宝	260224	6.95元/斤	500克/斤	6.95元	成品干制原料	香茅草	100%	6.95元	5.0克	0.07元
	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	260224	7.90元/斤	500克/斤	7.90元	成品干制原料	小茴香	100%	7.90元	20克	0.32元
	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	260224	25.93元/斤	500克/斤 约165颗/斤	25.93元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	63.24元	2.0克	0.25元
	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	260224	9.55元/斤	500克/斤	9.55元	成品干制原料	白芷	100%	9.55元	10克	0.19元
	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.70元/斤	500克/斤	36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	20克	1.47元
	色料: 野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	260224	23.80元/斤	500克/斤 约200颗/斤	23.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	23.80元	20克	0.95元
	香料: 白胡椒粒	福小兵	海南	淘宝	260224	37.60元/斤	500克/斤 约10500颗/斤	37.60元	成品干制原料	白胡椒粒	100%	37.60元	5.0克	0.38元
	香料: 陈皮	福小兵	安徽	淘宝	260224	10.79元/斤	500克/斤	10.79元	成品干制原料	陈皮	100%	10.79元	5.0克	0.11元
姜葱包	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/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	500克	4.86元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	200克	1.72元
	小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500克/斤	5.00元	去根须后卷成小葱结	小葱结	97%	5.18元	150克	1.55元
	色料: 红曲米	福小兵	福建	淘宝	260224	8.71元/斤	500克/斤	8.71元	成品干制原料	红曲米	100%	8.71元	50克	0.87元
普通卤水鸡架底汤	需提前预制			260301	1.91元/斤	500克/斤	1.91元	详见/预制酱卤类/成本卡	鸡架底汤	100%	1.91元	2500克	9.57元	
注↑: 成品含盐量0.84%+味精0.43%+鸡精0.43%+白胡椒粉0.1%+食油3.75%; 详见/预制酱卤类/《普通卤水鸡架底汤》成本卡。														
调料	单晶颗粒冰糖	馋小明	河北	批发市场	260224	17.80元/袋	2500克/袋 中粒5斤/袋包邮	3.56元	成品调料/甜度100	颗粒冰糖	100%	3.56元	1750克	12.46元
	4.9L海天鲜味生抽	海天	佛山	拼多多	260224	35.00元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	3.11元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.11元	1750克	10.87元
	20kg85°双桥麦芽糖	双桥	广东	拼多多	260224	132.0元/桶	20000克/桶 20kg/袋包邮	3.30元	成品调料/浓度85度	麦芽糖	100%	3.30元	400克	2.64元
	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	100克	0.13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	150克	1.16元
	1050g大桥鸡粉	大桥	武汉	拼多多	260224	25.00元/罐	1050克/罐	11.90元	含盐51.65%	鸡粉	100%	11.90元	150克	3.57元
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	260224	63.00元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	5.59元	成品调料/含盐量15.5%	海天豉油	100%	5.59元	250克	2.80元
	480ml双鹤玫瑰露酒	鹰金钱	广州	拼多多	260224	8.00元/瓶	480毫升/瓶 约951克/升	8.76元	成品调料/12瓶/箱起售包邮	玫瑰露酒	100%	8.76元	150克	2.63元
以上原料可制作成品菜≥ 6000克, 成品率 72.8% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											投料合计	8242克	60.78元	
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 5.92%, 含味精≤ 2.75%, 含冰糖≤ 29.2%, 含药材≤ 2.37%											, 含食油≤ 0.33%		每500克成品菜成本	5.07元
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将13种香料用清水泡洗、沥水后放入锅中炒干水分, 装入卤料纱袋, 放入卤水桶备用;</p> <p>2) 炒锅内放大豆油, 下入姜片、香葱炸制焦黄, 捞出沥油, 装入卤料纱袋, 再放入红曲米, 系紧袋口放入卤水桶;</p> <p>3) 将提前预制的高汤(详见单独的《成本卡》)倒入卤水桶内, 下入冰糖、生抽、麦芽糖、食盐, 盖上桶盖; 烧开后转小火熬煮30分钟, 下入味精、鸡粉、蒸鱼豉油; 再次烧开后下入玫瑰露酒即可(卤制食材)。</p> <p>4) 选用清远鸡漂洗干净, 开水泡洗1分钟取出沥水, 放入烧开的卤水内, 小火泡煮10分钟, 关火浸泡30分钟, 捞出即可。</p> <p>注: 每千克净料食材经以上加工后可得到成品卤水约730克; 观察卤水颜色, 色足后可取出“姜葱红曲米纱袋”; 香料包每使用5次需更换; 每次卤制食材重量可占到卤水重量的50-70%; 每次卤制的食材应分摊单次调制卤水约五分之一的成本。</p>													

➤ 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 www.mth517777.com](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 m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

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 投料数量	成品菜需要 换算	成品菜需要 投料数量	成品菜需要 换算	成品菜需要 投料数量	成品菜需要 换算	成品菜需要 投料数量	成品菜需要 换算	成品菜需要 投料数量	成品菜需要 换算	成品菜需要 投料数量	成品菜需要 换算
香料包	香料：八角	八角	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	香料：肉桂皮	桂皮	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.3克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.3克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
	香料：公丁香	公丁香	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.3克
	香料：香茅草	香茅草	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.3克
	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：草果	去籽草果壳	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	2.5克	0.01斤	3.3克
	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	色料：野生黄栀子	黄栀子	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：白胡椒粒	白胡椒粒	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.3克
	香料：陈皮	陈皮	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.3克
	姜葱包	5L元宝大豆油	净大豆油	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤
老生姜		带皮姜片	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
小葱		小葱结	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
色料：红曲米		红曲米	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.3克	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.13斤	63克	0.17斤	83克
调料	普通卤水鸡架底汤	鸡架底汤	0.42斤	208克	0.83斤	417克	2.08斤	1042克	4.17斤	2083克	6.25斤	3125克	8.33斤	4167克
	单晶颗粒冰糖	颗粒冰糖	0.29斤	146克	0.58斤	292克	1.46斤	729克	2.92斤	1458克	4.38斤	2188克	5.83斤	2917克
	4.9L海天鲜味生抽	海天生抽	0.29斤	146克	0.58斤	292克	1.46斤	729克	2.92斤	1458克	4.38斤	2188克	5.83斤	2917克
	20kg双桥麦芽糖	麦芽糖	0.07斤	33克	0.13斤	67克	0.33斤	167克	0.67斤	333克	1.00斤	500克	1.33斤	667克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	2kg莲花味精	味精	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	1050g大桥鸡粉	鸡粉	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	104克	0.42斤	208克	0.63斤	313克	0.83斤	417克
	480ml双鹤玫瑰露酒	玫瑰露酒	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	合计投入净料数量→			0.01斤	3克	0.01斤	5克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤
实际得到成品数量→			0.00斤	2克	0.01斤	4克	0.02斤	9克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克
成品率（成品数量÷投料数量）→			72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%	72.8%

1) 将13种香料用清水泡洗、沥水后放入锅中炒干水分，装入卤料纱袋，放入卤水桶备用；
 2) 炒锅内放大豆油，下入姜片、香葱炸制焦黄，捞出沥油，装入卤料纱袋，再放入红曲米，系紧袋口放入卤水桶；
 3) 将提前预制的高汤（详见单独的《成本卡》）倒入卤水桶内，下入冰糖、生抽、麦芽糖、食盐，盖上桶盖；烧开后转小火熬煮30分钟，下入味精、鸡粉、蒸鱼豉油；再次烧开后下入玫瑰露酒即可（卤制食材）。
 4) 选用清远鸡漂洗干净，开水泡洗1分钟取出沥水，放入烧开的卤水内，小火泡煮10分钟，关火浸泡30分钟，捞出即可。
 注：每千克净料食材经以上加工后可得到成品卤水约730克；观察卤水颜色，色足后可取出“姜葱红曲米纱袋”；香料包每使用5次需更换；每次卤制食材重量可占到卤水重量的50-70%；每次卤制的食材应分摊单次调制卤水约五分之一的成本。



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。

