

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤
名称 辣卤牛蛙②酱料红油
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

辣卤牛蛙②酱料红油

《成本卡》第3页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第4页

版权声明第5页



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：辣卤牛蛙②酱料+卤油

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2023年11月14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	
1	印度S17魔鬼辣椒	——	云南	拼多多	250725	16.45元 /斤	500 克 /斤 1斤起售包邮	16.45元	成品调料	魔鬼辣椒节	100%	16.45元	100克	3.29元	
2	河南新一代干辣椒	——	河南商丘	拼多多	250725	59.90元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	11.98元	成品调料	新一代辣椒节	100%	11.98元	150克	3.59元	
3	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	250725	54.99元 /桶	5000 毫升 /桶 约912 克/ 升	6.03元	注：食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.03元	2500克	30.15元	
4	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	1.20元 /斤	500 克 /斤	1.20元		去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	100克	0.28元
5	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	100克	1.29元	
6	10kg火锅豆瓣酱	鹃城	成都	拼多多	250725	135.00元 /箱	10000 克 /箱 1箱起售包邮	6.75元	成品调料/含盐量15.9%	火锅豆瓣酱	100%	6.75元	500克	6.75元	
7	辣卤牛蛙-1香料	需提前预制			250801	27.45元 /斤	500 克 /斤	27.45元	提前自制调料	卤牛蛙香料	100%	27.45元	450克	24.70元	
	注↑：调制新卤水、每30斤高汤可添加450克香料粉；成品香料粉详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙-1香料》成本卡。														
8	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	30克	0.26元	
备注	以上原料可制作成品料≥ 3000克，成品率 76.3% 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	3930克	70.32元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 2.65%，固形物酱料约≥ 30% 合 900克，液态卤油约≤ 70% 2100克												每500克成品料成本		11.72元
	制作工艺简介														
	1) 准备印度辣椒节、新一代辣椒节，焯水至软，捞出沥水、做成糍粑辣椒； 2) 炒牛蛙酱料：锅中下入菜籽油烧至240℃关火、待油温降至180度下入洋葱、姜片炸干脱水至金黄后捞出、待油温降至130度下糍粑辣椒小火慢炒、炒出红色；再下入（鹃城火锅豆瓣酱）火锅豆瓣、全程低于100度小火推炒、防止糊锅，炒至糍粑辣椒、豆瓣酱完全翻皮，颜色成棕红色；再下入香料粉炒干，再下入白酒关火、加盖发酵一晚上。 3) 将熬好的调料过滤，将（酱料）料渣装入香料袋、扎紧袋口备用；过滤出来的油就是卤油、装盆备用。														
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：预制酱卤

菜名：辣卤牛蛙-2酱料+卤油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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		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
1	印度S17魔鬼辣椒	魔鬼辣椒节	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
2	河南新一代干辣椒	新一代辣椒节	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
3	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	0.83斤	417克	1.67斤	833克	4.17斤	2083克	8.33斤	4167克	12.50斤	6250克	16.67斤	8333克
4	洋葱	净洋葱丝	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
5	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
6	10kg火锅豆瓣酱	火锅豆瓣酱	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
7	辣卤牛蛙-1香料	卤牛蛙香料	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
8	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
合计投入净料数量→			1.31斤	655克	2.62斤	1310克	6.55斤	3275克	13.10斤	6550克	19.65斤	9825克	26.20斤	13100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）→			76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%	76.3%
1）准备印度辣椒节、新一代辣椒节，焯水至软，捞出沥水、做成糍粑辣椒； 2）炒牛蛙酱料：锅中下入菜籽油烧至240℃关火、待油温降至180度下入洋葱、姜片炸干脱水至金黄后捞出、待油温降至130度下糍粑辣椒小火慢炒、炒出红色；再下入（鹃城火锅豆瓣酱）火锅豆瓣、全程低于100度小火推炒、防止糊锅，炒至糍粑辣椒、豆瓣酱完全翻皮，颜色成棕红色；再下入香料粉炒干，再下入白酒关火、加盖发酵一晚上。 3）将熬好的调料过滤，将（酱料）料渣装入香料袋、扎紧袋口备用；过滤出来的油就是卤油、装盆备用。														



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。

