

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	✓
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

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)

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

敬请关注最新版成本卡。

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	
备注		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。												
备注	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	投入原料	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	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%

- 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；
- 炒牛蛙酱料：锅中下入菜籽油烧至240°C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。
- 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。



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。

