

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤
名称 辣卤牛蛙③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	✓



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③卤水

《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③卤水

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	中档卤水底汤	需提前预制			250801	1.27元 /斤	500 克 /斤	1.27元	——	中档卤水底汤	100%	1.27元	15000克	38.16元
	注↑：详见/预制酱卤类/《中档卤水底汤》成本卡。													
2	辣卤牛蛙2酱料	需提前预制			250801	11.72元 /斤	500 克 /斤	11.72元	提前自制调料	卤牛蛙酱料	100%	11.72元	900克	21.10元
	注↑：成品含盐量2.65%；详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙2酱料》成本卡。													
3	辣卤牛蛙2酱料+卤油	需提前预制			250801	11.72元 /斤	500 克 /斤	11.72元	提前自制调料	卤牛蛙卤油	100%	11.72元	2100克	49.22元
	注↑：成品含盐量--%；详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙2酱料+卤油》成本卡。													
4	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	300克	9.87元
5	福建干辣椒王	散装	福建龙岩	拼多多	250725	11.00元 /斤	500 克 /斤 5斤起售包邮	11.00元	成品调料	福建辣椒王节	100%	11.00元	150克	3.30元
6	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250725	44.47元 /斤	500 克 /斤 约24000 颗/ 斤	44.47元	成品干制调料	汉源红花椒粒	100%	44.47元	150克	13.34元
7	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	16.71元	100克	3.34元
8	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	360克	0.50元
9	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000 克 /袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	200克	1.76元
10	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	200克	4.38元
11	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.16元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.16元	200克	1.66元
12	自制炒糖色	需提前预制			250801	2.86元 /斤	500 克 /斤	2.86元	详见《自制炒糖色》成本卡	自制炒糖色	100%	2.86元	500克	2.86元
备注	以上原料可制作成品卤水≥ 15000克 ， 成品率 74.4% 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	20160克	149.50元
	成品卤水含盐≤ 2.99% ， 含味精≤ 1.33% ， 含鸡精≤ 1.33% ， 综合谷氨酸钠≤ 1.87% ， 甜度≤ 1.33% ， 含食油≤ 14.00%											每500克成品卤水成本 4.98元		
	制作工艺简介													
	1）准备高汤，加入牛蛙酱料包（酱料用香料包装好），再加上酱料过滤出来的红油、加入印度辣椒节，福建辣椒王（节），红花椒、青花椒； 2）烧开卤水，小火熬30分钟；下入食盐、味精、鸡精、冰糖、糖色，搅动锅底、避免粘锅； 3）卤水烧开后下入去皮（开肚）牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。													
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-3卤水

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	中档卤水底汤	中档卤水底汤	1.03斤	517克	2.07斤	1034克	5.17斤	2586克	10.34斤	5172克	15.52斤	7759克	20.69斤	10345克
2	辣卤牛蛙2酱料	卤牛蛙酱料	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.16斤	78克	0.31斤	155克	0.47斤	233克	0.62斤	310克
3	辣卤牛蛙2酱料+卤油	卤牛蛙卤油	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.03斤	517克	1.38斤	690克
4	印度S17魔鬼辣椒	魔鬼辣椒节	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
5	福建干辣椒王	福建辣椒王节	0.01斤	5.2克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	103克
6	汉源大红袍花椒	汉源红花椒粒	0.01斤	5.2克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	103克
7	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
8	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	69克	0.28斤	138克	0.41斤	207克	0.55斤	276克
9	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.27斤	134克	0.36斤	179克
10	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.23斤	114克	0.30斤	152克
11	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.21斤	103克	0.28斤	138克
12	自制炒糖色	自制炒糖色	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.52斤	259克	0.69斤	345克
合计投入净料数量→			1.29斤	646克	2.58斤	1292克	6.46斤	3229克	12.92斤	6459克	19.38斤	9688克	25.83斤	12917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）→			77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%	77.4%

- 1) 准备高汤，加入牛蛙酱料包（酱料用香料包装好），再加上酱料过滤出来的红油、加入印度辣椒节，福建辣椒王（节），红花椒、青花椒；
- 2) 烧开卤水，小火熬30分钟；下入食盐、味精、鸡精、冰糖、糖色，搅动锅底、避免粘锅；
- 3) 卤水烧开后下入去皮（开肚）牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。



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。

