

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	✓



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

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）															
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： 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	
香料包	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	30克	1.01元	
	香料：带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元 /斤	500 克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	5.0克	0.16元	
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500 克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	5.0克	0.20元	
	香料：白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	29.79元 /斤	500 克 /斤 约2300 颗/ 斤	29.79元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	29.79元	10克	0.60元	
	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.74元 /斤	500 克 /斤 约6100 颗/ 斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	5.0克	0.31元	
	香料：香茅草	福小兵	中国	淘宝	250725	6.72元 /斤	500 克 /斤	6.72元	成品干制原料	香茅草	100%	6.72元	5.0克	0.07元	
	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元 /斤	500 克 /斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	20克	0.28元	
	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.79元 /斤	500 克 /斤 约165 颗/ 斤	26.79元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	65.34元	2.0克	0.26元	
	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500 克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	10克	0.18元	
	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元 /斤	500 克 /斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	20克	1.42元	
	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	250725	34.80元 /斤	500 克 /斤 约200 颗/ 斤	34.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	34.80元	20克	1.39元	
	香料：白胡椒粒	福小兵	海南	淘宝	250725	38.90元 /斤	500 克 /斤 约10500 颗/ 斤	38.90元	成品干制原料	白胡椒粒	100%	38.90元	5.0克	0.39元	
	香料：陈皮	福小兵	安徽	淘宝	250725	9.55元 /斤	500 克 /斤	9.55元	成品干制原料	陈皮	100%	9.55元	5.0克	0.10元	
姜葱包	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	500克	4.75元	
	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	200克	2.58元	
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	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	250725	8.42元 /斤	500 克 /斤	8.42元	成品干制原料	红曲米	100%	8.42元	50克	0.84元	
调料	普通卤水鸡架底汤	需提前预制			250801	1.93元 /斤	500 克 /斤	1.93元	详见/预制酱卤类/成本卡	鸡架底汤	100%	1.93元	2500克	9.64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。														
	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/袋包邮	4.16元	成品调料/甜度100	颗粒冰糖	100%	4.16元	1750克	14.56元	
	4.9L海天鲜味生抽	海天	佛山	拼多多	250725	36.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	3.24元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.24元	1750克	11.34元	
	20kg85° 双桥麦芽糖	双桥	广东	拼多多	250725	135.0元 /桶	20000 克 /桶 20kg/袋包邮	3.38元	成品调料/浓度85度	麦芽糖	100%	3.38元	400克	2.70元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	100克	0.14元	
	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	150克	1.32元	
	1050g大桥鸡粉	大桥	武汉	拼多多	250725	24.75元 /罐	1050 克 /罐	11.79元	含盐51.65%	鸡粉	100%	11.79元	150克	3.54元	
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	250725	64.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.72元	成品调料/含盐量15.5%	海天豉油	100%	5.72元	250克	2.86元	
480ml双鸽玫瑰露酒	鹰金钱	广州	拼多多	250725	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		
备注	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	64.80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	5.40元		
	制作工艺简介 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。														

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
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	833克
	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	50克
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。

