

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 普通红卤水

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

普通红卤水

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第7页

版权声明第8页



普通红卤水试验工作图



IMG_20220219_161414



IMG_20220219_161554



IMG_20220219_161555



IMG_20220219_161943



IMG_20220219_162155



IMG_20220219_162241



IMG_20220219_162610



IMG_20220219_162730



IMG_20220219_162819



IMG_20220219_162945



IMG_20220219_163109



IMG_20220219_163321



IMG_20220219_163545



IMG_20220219_163741



IMG_20220219_164006



IMG_20220219_164829



IMG_20220219_164929



IMG_20220219_165333



IMG_20220219_165447



IMG_20220219_165917



IMG_20220219_170437



IMG_20220219_171141



IMG_20220219_171405



IMG_20220219_171713



IMG_20220219_172013



IMG_20220219_173431



IMG_20220219_173943



IMG_20220219_174341



IMG_20220219_174406



IMG_20220219_180454

普通红卤水

注1：请使用直径 ≥ 55 厘米钢桶调制卤水；本配方全部调料质量共计132斤，调煮及水分蒸发后可制卤水约100斤（50kg）；

1）将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《浓白鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内，加入自制炒糖色，大火烧开、小火保温；

2）将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；大豆油烧热后将小葱、生姜炸透；将香料及花椒、干尖椒用清水泡洗、沥水后装入纱布香料袋；

3）将以上炸姜葱油、香料袋放入高汤内，大火烧开、小火熬制1小时；加入食盐、味精、花雕酒（最后放），烧开后即可用于卤制食材。

注2：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤水可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。

注3：如果卤水不用生抽、完全用“炒糖色”上色，则每100斤卤水需加入成品糖色5-10斤——详见《自制炒糖色成本卡》。

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： 普通红卤水 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2022年2月19日 食材进货询价更新： 2025年1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	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	241227	18.21元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	203克	7.38元	
	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	241227	6.74元 /斤	500 克 /斤	6.74元	成品干制原料	小茴香	100%	6.74元	105克	1.42元	
	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	241227	31.79元 /斤	500 克 /斤	31.79元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	31.79元	105克	6.68元	
	香料：排草	福小兵	中国	淘宝	241227	20.15元 /斤	500 克 /斤	20.15元	成品干制原料	排草	100%	20.15元	53克	2.12元	
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	241227	24.03元 /斤	500 克 /斤	24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	30克	1.45元	
	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	241227	34.80元 /斤	500 克 /斤 约6100 颗/ 斤	34.80元	成品干制原料	公丁香	100%	34.80元	45克	3.13元	
	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	241227	29.80元 /斤	500 克 /斤 约165 颗/ 斤	29.80元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41.0%	72.68元	42克	6.11元	
	香料：白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	241227	32.80元 /斤	500 克 /斤 约2300 颗/ 斤	32.80元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	32.80元	120克	7.87元	
	香料：肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	241227	11.52元 /斤	500 克 /斤	11.52元	成品干制原料	桂皮	100%	11.52元	150克	3.46元	
	香料：广砂仁	福小兵	安徽	淘宝	241227	25.97元 /斤	500 克 /斤 约1400 颗/ 斤	25.97元	成品干制原料	砂仁	100%	25.97元	150克	7.79元	
菜料	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	241227	20.80元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	70克	2.91元	
	小葱	散装	安徽	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	去根须后卷成小葱结	小葱结	86.1%	3.48元	800克	5.57元	
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	600克	7.74元	
	小米辣干辣椒整支	散装	——	拼多多	241227	12.00元 /斤	500 克 /斤 中辣	12.00元	干尖辣椒去蒂	去蒂干尖椒	92.0%	13.04元	250克	6.52元	
色料	色料：炒糖色	需提前预制			250101	2.99元 /斤	500 克 /斤	2.99元	详见《炒糖色》成本卡	自制炒糖色	100%	2.99元	3600克	21.51元	
	注↑：详见/酱卤类/《自制炒糖色》成本卡。														
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.21元	6700克	56.48元	
调味	单晶颗粒冰糖	饽小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.36元	成品调料/含糖量100%	净冰糖	100%	4.36元	400克	3.49元	
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	300克	3.17元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	135克	0.20元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料	味精	100%	5.00元	480克	4.80元	
	5斤14°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	241227	13.30元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.66元	13°绍兴花雕酒	花雕料酒	100%	2.66元	2000克	10.64元	
汤	普通卤水鸡架底汤	需提前预制			250101	1.99元 /斤	500 克 /斤 鸡架单价 2.30元	1.99元	详见/酱汤类/成本卡	鸡架底汤	100%	1.99元	45000克	179.35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。														
备注	以上原料可制作成品卤水≥ 50000克 ，成品率 81.5% 花雕酒≤ 4.00% 计算式：成品率=成品卤水质量÷全部投料合计×100%											投料合计 61337克	349.78元		
	成品卤水（全部原料）综合含盐量≤ 3.26% ，含味精≤ 0.96% ，含食油≤ 3.98% ，甜度≤ 0.80% ，香料药材占比≤ 2.00%											每500克成品卤水成本	3.50元		
	 制作工艺简介 注1：请使用直径≥55厘米钢桶调制卤水；本配方全部调料质量共计132斤，调煮及水分蒸发后可制卤水约100斤（50kg）； 1）将提前熬制的普通鸡架底汤（参见《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内，加入自制炒糖色，大火烧开、小火保温； 2）将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；大豆油烧热后将小葱、生姜炸透；将香料及花椒、干尖椒用清水泡洗、沥水后装入纱布香料袋； 3）将以上炸姜葱油、香料袋放入高汤内，大火烧开、小火熬制1小时；加入食盐、味精、花雕酒，烧开后即可用于卤制食材。 注2：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤水可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。 注3：如果卤水不用生抽、完全用“炒糖色”上色，则每100斤卤水需加入成品糖色约5斤——详见《自制炒糖色成本卡》。														

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品卤水成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	——	主料	——	——	——
2	——	配料	——	——	——
3	鸡架底汤	调料	3.59元	1.79元	51.3%
4	香料+其它调料	其它	3.41元	1.70元	48.7%
合计			7.00元	3.50元	100%

原料进货价更新： 2025年1月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比较高。

配方中的“主要”原料
涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称：	鸡架底汤
主要原料毛料名称：	普通卤水鸡架底汤
主料转制成品工艺：	鸡架底汤+其它调料→熬制卤水
每千克投料合计经加工后可得到成品：	815克
成品率：	81.5%

当前“鸡架底汤”成本单价： 1.99元 /斤·500克

如果主料进货价上涨或下降
其菜肴成本将会有以下变化↓

类 型	冻鸡架 进货价	鸡架 底汤成本	普通红 卤水成本
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	1.40元	1.65元	3.19元
2) 进货价下降至→	1.70元	1.76元	3.29元
3) 进货价下降至→	2.00元	1.88元	3.39元
4) 目前进货价→	2.30元	1.99元	3.50元
5) 进货价上涨至→	2.60元	2.11元	3.60元
6) 进货价上涨至→	2.90元	2.22元	3.70元
7) 进货价上涨至→	3.20元	2.34元	3.81元

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：普通红卤水

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2022年2月19日

原料名称			制作5斤		制作10斤		制作25斤		制作50斤		制作75斤		制作100斤	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材	
			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	香料：八角	八角	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	51克	0.20斤	101克	0.30斤	152克	0.41斤	203克
	香料：小茴香	小茴香	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	26克	0.11斤	53克	0.16斤	79克	0.21斤	105克
	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	26克	0.11斤	53克	0.16斤	79克	0.21斤	105克
	香料：排草	排草	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.11斤	53克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
	香料：公丁香	公丁香	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
	香料：草果	去籽草果壳	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
	香料：肉桂皮	桂皮	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
	香料：广砂仁	砂仁	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
菜料	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
	小葱	小葱结	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克
	老生姜	带皮姜片	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	小米辣干辣椒整支	去蒂干尖椒	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	色料：炒糖色	自制炒糖色	0.36斤	180克	0.72斤	360克	1.80斤	900克	3.60斤	1800克	5.40斤	2700克	7.20斤	3600克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.67斤	335克	1.34斤	670克	3.35斤	1675克	6.70斤	3350克	10.05斤	5025克	13.40斤	6700克
调味	单晶颗粒冰糖	净冰糖	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.20斤	101克	0.27斤	135克
	2kg莲花味精	味精	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	120克	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克
	5斤14°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
汤	普通卤水鸡架底汤	鸡架底汤	4.50斤	2250克	9.00斤	4500克	21.92斤	10960克	41.48斤	20740克	61.04斤	30520克	80.60斤	40300克
合计投入净料数量→			6.13斤	3067克	12.27斤	6134克	30.09斤	15044克	57.82斤	28909克	85.55斤	42773克	113.27斤	56637克
实际得到成品数量→			5.0斤	2500克	10.0斤	5000克	25.0斤	12500克	50.0斤	25000克	75.0斤	37500克	100.0斤	50000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			81.5%	81.5%	81.5%	81.5%	83.1%	83.1%	86.5%	86.5%	87.7%	87.7%	88.3%	88.3%

1) 将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《浓白鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内，加入自制炒糖色，大火烧开、小火保温；

2) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；大豆油烧热后将小葱、生姜炸透；将香料及花椒、干尖椒用清水泡洗、沥水后装入纱布香料袋；

3) 将以上炸姜葱油、香料袋放入高汤内，大火烧开、小火熬制1小时；加入食盐、味精、花雕酒，烧开后即可用于卤制食材。

注1：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤水可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。

注2：如果卤水不用生抽、完全用“炒糖色”上色，则每100斤卤水需加入成品糖色约5斤——详见《自制炒糖色成本卡》。

备注：以上“颜色标黄”数据表示煮制卤水中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。

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。

