

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 潮州卤水

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

潮州卤水

制作流程简介		第3页
①《卤水底汤成本卡》		第4页
用于“批量生产”的六种不同投料配方		第5页
②《卤水香料成本卡》		第6页
用于“批量生产”的六种不同投料配方		第7页
③《卤水料油成本卡》		第8页
用于“批量生产”的六种不同投料配方		第9页
④《调制卤水成本卡》		第10页
用于“批量生产”的六种不同投料配方		第11页
版权声明		第12页



潮州卤水 制作流程



①调制卤水底汤



②配制香料包



③调制料油



④料油残余食材+其它食材=菜包



⑤调制潮州卤水



潮州卤水-①调制底汤

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: 高档 (潮州) 卤水底汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年3月12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
配 料	净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	241219	11.00元 /斤	500	克 /斤 3-3.5斤/只	11.00元	去指甲鸡屁股等杂物	净杂土全鸡	93.3%	11.79元	4000克	94.32元
	鲜猪龙骨/脊骨	——	——	鲜肉批发	241227	10.00元 /斤	500	克 /斤	10.00元	漂洗血水后沥水	鲜猪龙骨	100%	10.00元	3000克	60.00元
	鲜猪筒子骨/熬汤	——	——	菜场批发	241227	10.00元 /斤	500	克 /斤 0.7 斤/ 个	10.00元	剁/锯成小块，漂洗沥水	鲜猪筒子骨	100%	10.00元	2000克	40.00元
	鲜带皮五花肉	——	——	鲜肉批发	241227	13.00元 /斤	500	克 /斤	13.00元	净五花肉块，30克/块	烧五花肉块	100%	13.00元	1000克	26.00元
	解冻带腿骨鸡爪	——	冻品批发	白沙洲	241219	16.10元 /斤	500	克 /斤 15 /斤	16.10元	将鸡爪剪去爪尖	去爪尖鸡爪	99.1%	16.25元	2500克	81.23元
	鲜猪皮	——	——	鲜肉批发	241227	2.50元 /斤	500	克 /斤	2.50元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	81%	3.10元	2500克	15.51元
	鲜猪手	——	——	鲜肉批发	241227	18.00元 /斤	500	克 /斤 0.9-1 斤/ 个	18.00元	对剖剁小块-45克/块	制熟猪脚小块	89%	20.27元	2500克	101.35元
	金华火腿-无骨皮	藤香阁	浙江金华	拼多多	241227	33.70元 /斤	500	克 /斤 1 斤/ 块	33.70元	——	金华火腿纯肉	100%	33.70元	500克	33.70元
	金华火腿-筒子骨	——	浙江金华	拼多多	241227	26.00元 /袋	1500	克 /袋	8.67元	金华火腿剔肉后的骨头	金华火腿骨头	100%	8.67元	500克	8.67元
	28头-大地鱼干	八仙部落	汕尾市	拼多多	240312	46.36元 /斤	500	克 /斤 25-28 条/ 斤	46.36元	成品干制原料	中号大地鱼干	100%	46.36元	160克	14.84元
	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	46.00元 /罐	2500	克 /罐 1罐起售包邮	9.20元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	9.20元	2000克	36.80元
	瑶柱碎	留金	辽宁大连	拼多多	241228	63.80元 /袋	1000	克 /袋 7-8成干度	31.90元	——	干瑶柱碎	100%	31.90元	300克	19.14元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500	克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	50000克	0.00元
备 注	以上原料可制作成品菜≧ 27500克 ， 成品率 38.8% 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	70960克	531.55元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.09% ， 含食油≤ 7.27% ，												每500克成品菜成本		9.66元
			制作工艺简介												
1）肉料焯水（飞水）： 将肉味底料砍成大块状，清水泡洗漂除血水，沥水后下锅放入沸水中，小火烧滚8分钟，保持在90度的温度，不要大火翻滚，这样有助于打净血污——直至打净血沫，取出用热水洗净； 火腿骨头和大地鱼干用烤箱烤香备用； 2）大桶中加水100斤，放入洗净的煲汤用肉料，大火烧开40分钟，保持沸腾状态维持在100度的温度，完成食材胶质乳化； 3）微火炖浓汤：改微火烧1个小时，煲至汤浓，过滤掉食材残渣后即可得到成品“高档卤水底汤”。 注↑： 每千克清水（加以上食材）经炖煮及过滤食材残渣后可得到成品底汤（浓汤）约550克。															
注： 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															

潮州卤水-①调制底汤

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：高档（潮州）卤水底汤

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10斤		制作20斤		制作50斤		制作100斤		制作150斤		制作200斤	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材	
			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
配 料	无内脏杂土鸡	净杂土全鸡	1.45斤	727克	2.91斤	1455克	7.27斤	3636克	14.55斤	7273克	21.82斤	10909克	29.09斤	14545克
	鲜猪龙骨/脊骨	鲜猪龙骨	1.09斤	545克	2.18斤	1091克	5.45斤	2727克	10.91斤	5455克	16.36斤	8182克	21.82斤	10909克
	鲜猪筒子骨/熬汤	鲜猪筒子骨	0.73斤	364克	1.45斤	727克	3.64斤	1818克	7.27斤	3636克	10.91斤	5455克	14.55斤	7273克
	鲜带皮五花肉	烧五花肉块	0.36斤	182克	0.73斤	364克	1.82斤	909克	3.64斤	1818克	5.45斤	2727克	7.27斤	3636克
	解冻带腿骨鸡爪	去爪尖鸡爪	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091克
	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091克
	鲜猪手	制熟猪脚小块	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091克
	金华火腿-无骨皮	金华火腿纯肉	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.91斤	455克	1.82斤	909克	2.73斤	1364克	3.64斤	1818克
	金华火腿-筒子骨	金华火腿骨头	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.91斤	455克	1.82斤	909克	2.73斤	1364克	3.64斤	1818克
	28头-大地鱼干	中号大地鱼干	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	291克	0.87斤	436克	1.16斤	582克
	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.73斤	364克	1.45斤	727克	3.64斤	1818克	7.27斤	3636克	10.91斤	5455克	14.55斤	7273克
	瑶柱碎	干瑶柱碎	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	273克	1.09斤	545克	1.64斤	818克	2.18斤	1091克
	清水	清水	18.18斤	9091克	36.36斤	18182克	90.91斤	45455克	181.8斤	90909克	272.7斤	136364克	363.6斤	181818克
合计投入净料数量→			25.80斤	12902克	51.61斤	25804克	129.0斤	64509克	258.0斤	129018克	387.1斤	193527克	516.1斤	258036克
实际得到成品数量→			10.00斤	5000克	20.00斤	10000克	50.00斤	25000克	100.00斤	50000克	150.00斤	75000克	200.00斤	100000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%

1) 肉料焯水（飞水）：将肉味底料砍成大块状，清水泡洗漂除血水，沥水后下锅放入沸水中，小火烧滚8分钟，保持在90度的温度，不要大火翻滚，这样有助于打净血污——直至打净血沫，取出用热水洗净；火腿骨头和大地鱼干用烤箱烤香备用；

2) 大桶中加水100斤，放入洗净的煲汤用肉料，大火烧开40分钟，保持沸腾状态维持在100度的温度，完成食材胶质乳化；

3) 微火炖浓汤：改微火烧1个小时，煲至汤浓，过滤掉食材残渣后即可得到成品“高档卤水底汤”。

注↑：每千克清水（加以上食材）经炖煮及过滤食材残渣后可得到成品底汤（浓汤）约550克。



潮州卤水-②配制香料

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：潮州卤水-香料

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2024年3月13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
潮州卤水香料包	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	100克	3.64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%	72.68元	50克	7.27元
	香料：罗汉果	福小兵	广西	淘宝	241227	35.07元 /斤	500	克 /斤 约21 个/ 斤	35.07元	成品干制原料	罗汉果	100%	35.07元	25克	1.75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	1.44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	30克	0.40元
	香料：白胡椒粒	福小兵	海南	淘宝	241227	36.61元 /斤	500	克 /斤 约10500 颗/ 斤	36.61元	成品干制原料	白胡椒粒	100%	36.61元	30克	2.20元
	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	241227	36.80元 /斤	500	克 /斤 约200 颗/ 斤	36.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	36.80元	80克	5.89元
	香料：刮皮大肉桂	福小兵	广西	淘宝	241227	18.21元 /斤	500	克 /斤	18.21元	成品干制原料	桂皮	100%	18.21元	60克	2.19元
	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	241227	27.80元 /斤	500	克 /斤 约24000 颗/ 斤	27.80元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	27.80元	20克	1.11元
	香料：陈皮	福小兵	安徽	淘宝	241227	11.80元 /斤	500	克 /斤	11.80元	成品干制原料	陈皮	100%	11.80元	30克	0.71元
	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	241227	17.90元 /斤	375	个 /斤 1斤起售包邮	17.90元	成品调料	二荆条干椒	100%	17.90元	50克	1.79元
	香料：甘草	福小兵	安徽	淘宝	241227	20.80元 /斤	500	克 /斤	20.80元	成品干制原料	甘草	100%	20.80元	30克	1.25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	100克	6.56元
	14头-干蛤蚧	——	泰国	拼多多	241227	34.48元 /对	70	克 /对 约14.3 只/ 斤	246.29元	成品干制原料	14头-干蛤蚧	100%	246.29元	70克	34.43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	20克	1.39元
	香料：香茅草	福小兵	中国	淘宝	241227	6.67元 /斤	500	克 /斤	6.67元	成品干制原料	香茅草	100%	6.67元	150克	2.00元
备注	以上原料可制作成品≥			875克		，成品率 100.0% 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 875克 74.02元	
													每500克成品香料成本 42.30元		
			制作工艺简介 将全部香料用清水浸泡20分钟，沥水后放入锅内用小火炒至干香、装入香料包备用。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。												

潮州卤水-②配制香料

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：潮州卤水-香料

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
潮州卤水香料包	香料：八角	八角	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	286克	1.14斤	571克	1.71斤	857克	2.29斤	1143克
	香料：草果	去籽草果壳	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.29斤	143克	0.57斤	286克	0.86斤	429克	1.14斤	571克
	香料：罗汉果	罗汉果	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	286克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	香料：小茴香	小茴香	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	香料：白胡椒粒	白胡椒粒	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	野生黄栀子	黄栀子	0.09斤	46克	0.18斤	91克	0.46斤	229克	0.91斤	457克	1.37斤	686克	1.83斤	914克
	香料：大肉桂	桂皮	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	171克	0.69斤	343克	1.03斤	514克	1.37斤	686克
	干红花椒粒	净红花椒粒	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.34斤	171克	0.46斤	229克
	香料：陈皮	陈皮	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	二荆条干辣椒	二荆条干椒	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.29斤	143克	0.57斤	286克	0.86斤	429克	1.14斤	571克
	香料：甘草	甘草	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.57斤	286克	1.14斤	571克	1.71斤	857克	2.29斤	1143克
	14头-干蛤蚧	14头-干蛤蚧	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	399克	1.20斤	599克	1.60斤	799克
	香料：公丁香	公丁香	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.34斤	171克	0.46斤	229克
	香料：香茅草	香茅草	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.86斤	429克	1.71斤	857克	2.57斤	1286克	3.43斤	1714克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
将全部香料用清水浸泡20分钟，沥水后放入锅内用小火炒至干香、装入香料包备用。														

➤了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版

快速了解配方信息，可登录简易手机版

满堂红菜品配方成本网

满堂红菜品配方成本网

www.mth517777.com

m.mth517777.com



潮州卤水-③调制料油/菜包

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：潮州卤水-料油

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2024年3月13日

敬请关注最新版成本卡。

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
潮州卤水用料油	大葱	——	山东潍坊	拼多多	241228	2.50元 /斤	500	克 /斤 200-250克/根	2.50元	去根须净大葱	去根须净大葱	97%	2.58元	500克	2.58元
	210706测试↑：3根大葱627克，去根须14克、葱叶289克后留葱白324克，净料率51.7%；葱白去葱心绿后留葱白皮265克，葱白皮净料率42.3%														
	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%	6.45元	500克	6.45元
	干葱头	——	广东	菜场批发	241227	4.50元 /斤	500	克 /斤 5斤1袋包邮	4.50元	去掉葱头老皮	净干葱头	92%	4.89元	1000克	9.78元
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500	克 /斤	5.00元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	5.26元	600克	6.32元
	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	46.00元 /罐	2500	克 /罐 1罐起售包邮	9.20元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	9.20元	2000克	36.80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	1000克	10.58元
	新鲜南姜	散装	广西南宁	拼多多	241227	18.80元 /件	2500	克 /件	3.76元	修剪后洗净沥水	干净鲜南姜	90%	4.18元	1250克	10.44元
	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	241227	3.00元 /斤	500	克 /斤	3.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	3.75元	300克	2.25元
细土芹菜	——	本地	批发配送	241228	3.00元 /斤	500	克 /斤	3.00元	去叶、去根残叶切段	净细土芹段	71%	4.21元	300克	2.53元	
备注	以上原料可制作成品料油≥				2000克	，成品率 26.8% 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	7450克	87.73元
	以上原料可作固形物菜包≥				2500克	，成品率 33.6%							每500克成品料油成本 21.93元		
					制作工艺简介 1) 料油：锅内倒入大豆油、鸡油后烧热；下入①带皮姜片、②净干葱头、③去根须净大葱段、④去蒂蒜瓣煸炒，至食材脱水、蒜子颜色变金黄后过滤食材残渣，得到卤水用料油； 2) 菜包：将过滤后的食材残渣装入纱布袋（大号香料包），同时装入⑤新鲜南姜、⑥香菜、⑦土芹菜段，系紧纱布袋口备用。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。										



潮州卤水-③调制料油/菜包

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：潮州卤水-料油

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
潮州卤水用料油	铁杆大葱	去根须净大葱	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	老生姜	带皮姜片	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	干葱头	净干葱头	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	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
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
	新鲜南姜	干净鲜南姜	0.63斤	313克	1.25斤	625克	3.13斤	1563克	6.25斤	3125克	9.38斤	4688克	12.50斤	6250克
	香菜/芫茜	去根净香菜段	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
	细土芹菜	净细土芹段	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
合计投入净料数量→			3.73斤	1863克	7.45斤	3725克	18.63斤	9313克	37.25斤	18625克	55.88斤	27938克	74.50斤	37250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）→			26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%	26.8%
1) 料油：锅内倒入大豆油、鸡油后烧热；下入①带皮姜片、②净干葱头、③去根须净大葱段、④去蒂蒜瓣煸炒，至食材脱水、蒜子颜色变金黄后过滤食材残渣，得到卤水用料油；														
2) 菜包：将过滤后的食材残渣装入纱布袋（大号香料包），同时装入⑤新鲜南姜、⑥香菜、⑦土芹菜段，系紧纱布袋口备用。														



潮州卤水-④调制卤水

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： 潮州卤水

出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍

日期： 2024年3月13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	
底汤	高档（潮州）卤水底汤	需提前预制			250101	9.66元 /斤	500 克 /斤	9.66元	——	高档卤水底汤	100%	9.66元	25000克	483.23元	
	注↑：成品含盐量≤0.1%；详见/预制酱卤类/《高档（潮州）卤水底汤》成本卡。														
香料	潮州卤水-香料	需提前预制			250101	42.30元 /斤	500 克 /斤	42.30元	——	潮州卤水香料	100%	42.30元	875克	74.03元	
	注↑：将全部香料用清水浸泡20分钟，沥水后炒至干香、装入香料包备用。详见/预制酱卤类/《潮州卤水-香料》成本卡。														
调味料	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	2500克	21.07元	
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.30元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.30元	500克	4.30元	
	1.8L雀巢美极鲜	雀巢	东莞	拼多多	241227	33.33元 /壶	1800 毫升 /壶 约1150 克/ 升	8.05元	成品调料/含盐量15.9%	雀巢美极鲜	100%	8.05元	400克	6.44元	
	750ml泰国风味鱼露	金杯钓翁	汕头	拼多多	241227	10.40元 /瓶	620 毫升 /瓶 约1150 克/ 升	7.29元	成品调料/含盐量21.6%	泰国风味鱼露	100%	7.29元	500克	7.29元	
	600ml沈永和花雕酒	沈永和	浙江绍兴	拼多多	241227	7.42元 /瓶	600 克 /瓶 12瓶/箱起售包邮	6.18元	成品调料	沈永和花雕料酒	100%	6.18元	250克	3.09元	
	500ml56° 红星二锅头	红星	北京	拼多多	241227	11.83元 /瓶	500 毫升 /瓶 约926 克/ 升	12.78元	56° 红星二锅头	二锅头料酒	100%	12.78元	150克	3.83元	
	2.2kg海天柱候酱	海天	广东佛山	拼多多	241227	24.45元 /罐	2200 克 /罐 1罐起售包邮	5.56元	成品调料/含盐量10.3%	海天柱候酱	100%	5.56元	450克	5.00元	
	450g顶好花生调味酱	顶好	东莞	淘宝	241227	6.87元 /瓶	450 克 /瓶 约1218 克/ 升	7.63元	成品调料/含淀粉等成分	花生调味酱	100%	7.63元	450克	6.87元	
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	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/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.36元	500克	4.36元	
	自制炒糖色	需提前预制			250101	2.99元 /斤	500 克 /斤	2.99元	详见《自制炒糖色》成本卡	自制炒糖色	100%	2.99元	750克	4.48元	
	注↑：详见/预制酱卤类/《自制炒糖色》成本卡。														
	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	30克	0.05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/谷氨99.9%	莲花味精	100%	5.00元	200克	2.00元	
	900g家乐鸡精	家乐	广东	拼多多	210312	20.20元 /袋	900 克 /袋	11.22元	含味精40%/含盐19.1%	鸡精	100%	11.22元	200克	4.49元	
	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	仟佳佰味	江苏泰州	拼多多	241227	14.90元 /瓶	1000 克 /瓶 6瓶/箱批发	7.45元	成品调料/含盐20.3%	浓缩鸡汁	100%	7.45元	300克	4.47元	
封油	潮州卤水-料油	需提前预制			250101	21.93元 /斤	500 克 /斤	21.93元	需提前预制	卤水料油	100%	21.93元	2000克	87.73元	
	注↑：卤水专用料油、另有炼油后的大葱+姜片+干葱头+蒜米残渣、加南姜+香菜+芹菜材料包；详见/预制酱卤类/《潮州卤水-料油》成本卡。														
	南姜香菜芹菜等菜包	需提前预制			250101	0.00元 /斤	500 克 /斤 成本已计入料油	0.00元	南姜香菜芹菜等	菜包	100%	0.00元	2500克	0.00元	
备注	以上原料可制作成品卤水≥ 25000克 ， 成品率 66.6% 含香料≤ 3.50% 计算式：成品率=成品卤水质量÷全部投料合计×100%												投料合计	37555克	722.73元
	成品卤水（全部原料）综合含盐量≤ 3.50% ， 含味精≤ 0.80% ， 含鸡精≤ 0.80% ， 综合谷氨酸钠含量≤1.1% ， 含食油≥ 8.00%											每500克成品菜成本	14.45元		
	制作工艺简介														
	1）准备不锈钢桶，倒入①高档（潮州）卤水底汤[详见独立成本卡]；下入②香料袋[详见独立成本卡]；下入③南姜香菜芹菜等菜包[详见独立“料油/菜包”成本卡]；下入④调味料；下入⑤料油[详见独立成本卡]； 2）用中火烧开，小火（加盖）焖煮30分钟即可卤制（荤料食材需提前漂洗血水、焯水后再洗去血沫后方可放入卤水内卤制）。 3）提示：①定期撤除浮油、浮沫，并经常过滤去渣，否则会导致卤水发酸、变质；②定时加热消毒；③卤水应使用不锈钢桶或陶器器皿；④卤水应放在阴凉、通风、防尘处，加上纱罩，防止蝇虫等落入；⑤香料袋一般只用2次就应更换。其它调味料则应每卤一次原料，即添加一次。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														

潮州卤水-④调制卤水

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：潮州卤水

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10斤		制作20斤		制作50斤		制作100斤		制作150斤		制作200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
底汤	高档（潮州）卤水底汤	高档卤水底汤	10.00斤	5000克	20.00斤	10000克	50.00斤	25000克	100.00斤	50000克	150.00斤	75000克	200.00斤	100000克
香料	潮州卤水-香料	潮州卤水香料	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.75斤	875克	3.50斤	1750克	5.25斤	2625克	7.00斤	3500克
调味料	4.9L海天金标生抽	海天生抽	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
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	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
	1.8L雀巢美极鲜	雀巢美极鲜	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.80斤	400克	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克
	750ml泰国风味鱼露	泰国风味鱼露	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
	600ml沈永和花雕酒	沈永和花雕料酒	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	500ml56° 红星二锅头	二锅头料酒	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
	2.2kg海天柱候酱	海天柱候酱	0.18斤	90克	0.36斤	180克	0.90斤	450克	1.80斤	900克	2.70斤	1350克	3.60斤	1800克
	450g顶好花生调味酱	花生调味酱	0.18斤	90克	0.36斤	180克	0.90斤	450克	1.80斤	900克	2.70斤	1350克	3.60斤	1800克
	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	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
	自制炒糖色	自制炒糖色	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
	500g长舟加碘盐	食盐	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
	2kg莲花味精	莲花味精	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
	900g家乐鸡精	鸡精	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
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.12斤	60克	0.24斤	120克	0.60斤	300克	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克
封油	潮州卤水-料油	卤水料油	0.80斤	400克	1.60斤	800克	4.00斤	2000克	8.00斤	4000克	12.00斤	6000克	16.00斤	8000克
	南姜香菜芹菜等菜包	菜包	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
合计投入净料数量→			15.09斤	7545克	30.18斤	15090克	75.45斤	37725克	150.90斤	75450克	226.35斤	113175克	301.80斤	150900克
实际得到成品数量→			10.0斤	5000克	20.0斤	10000克	50.0斤	25000克	100.0斤	50000克	150.0斤	75000克	200.0斤	100000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%	66.3%

1) 准备不锈钢桶，倒入①高档（潮州）卤水底汤[详见独立成本卡]；下入②香料袋[详见独立成本卡]；下入③南姜香菜芹菜等菜包[详见独立“料油/菜包”成本卡]；下入④调味料；下入⑤料油[详见独立成本卡]；

2) 用中火烧开，小火（加盖）焖煮30分钟即可卤制（荤料食材需提前漂洗血水、焯水后再洗去血沫后方可放入卤水内卤制）。

3) 提示：①定期撤除浮油、浮沫，并经常过滤去渣，否则会导致卤水发酸、变质；②定时加热消毒；③卤水应使用不锈钢桶或陶器器皿；④卤水应放在阴凉、通风、防尘处，加上纱罩，防止蝇虫等落入；⑤香料袋一般只用2次就应更换。其它调味料则应每卤一次原料，即添加一次。



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。

