

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 金汤热卤①香料包

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

金汤热卤①香料包

《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：金汤热卤①香料包

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年11月8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	
1	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	80克	2.91元	
2	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	20克	0.46元	
3	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	15克	2.18元	
4	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	25克	0.34元	
5	香料：肉蔻/玉果	福小兵	安徽	淘宝	241227	42.80元 /斤	500	克 /斤 约150 颗/ 斤	42.80元	成品干制原料	肉蔻/玉果	100%	42.80元	15克	1.28元	
6	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	10克	0.48元	
7	香料：香砂仁/川砂仁	福小兵	四川	淘宝	241227	21.80元 /斤	500	克 /斤 约560 颗/ 斤	21.80元	成品干制原料	香砂仁	100%	21.80元	15克	0.65元	
8	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	35克	2.30元	
9	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	241227	13.40元 /斤	500	克 /斤	13.40元	成品干制原料	白芷	100%	13.40元	20克	0.54元	
10	药材：精选无核山楂圈	福小兵	——	淘宝	241227	13.36元 /斤	500	克 /斤	13.36元	成品干制原料	无核山楂圈	100%	13.36元	35克	0.94元	
11	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	30克	1.91元	
12	香料：荜拨	福小兵	安徽	淘宝	241227	42.46元 /斤	500	克 /斤 约500 颗/ 斤	42.46元	成品干制原料	荜拨	100%	42.46元	8.0克	0.68元	
13	香料：高良姜	福小兵	安徽	淘宝	241227	17.80元 /斤	500	克 /斤	17.80元	成品干制原料	高良姜	100%	17.80元	25克	0.89元	
14	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	15克	0.62元	
15	香料：党参	福小兵	甘肃	淘宝	241227	90.25元 /斤	500	克 /斤	90.25元	成品干制原料	党参	100%	90.25元	45克	8.12元	
备注	以上原料可制作成品干料≥				389克	，涨发率 99.0% 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 393克		24.30元	
													每500克成品干料成本		31.23元	
			制作工艺简介													
			将香料用温水浸泡半小时，捞出沥干水分，装入香料袋即可。 													
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：金汤热卤4-1香料包

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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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	香料：八角	八角	0.21斤	103克	0.41斤	206克	1.03斤	514克	2.06斤	1028克	3.08斤	1542克	4.11斤	2056克
2	香料：肉桂皮	桂皮	0.05斤	26克	0.10斤	51克	0.26斤	129克	0.51斤	257克	0.77斤	386克	1.03斤	514克
3	香料：草果	去籽草果壳	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.58斤	289克	0.77斤	386克
4	香料：小茴香	小茴香	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.32斤	161克	0.64斤	321克	0.96斤	482克	1.29斤	643克
5	香料：肉蔻/玉果	肉蔻/玉果	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.58斤	289克	0.77斤	386克
6	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	64克	0.26斤	129克	0.39斤	193克	0.51斤	257克
7	香砂仁/川砂仁	香砂仁	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.58斤	289克	0.77斤	386克
8	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.45斤	225克	0.90斤	450克	1.35斤	675克	1.80斤	900克
9	香料：大片白芷	白芷	0.05斤	26克	0.10斤	51克	0.26斤	129克	0.51斤	257克	0.77斤	386克	1.03斤	514克
10	无核山楂圈	无核山楂圈	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.45斤	225克	0.90斤	450克	1.35斤	675克	1.80斤	900克
11	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.08斤	39克	0.15斤	77克	0.39斤	193克	0.77斤	386克	1.16斤	578克	1.54斤	771克
12	香料：荜拨	荜拨	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	51克	0.21斤	103克	0.31斤	154克	0.41斤	206克
13	香料：高良姜	高良姜	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.32斤	161克	0.64斤	321克	0.96斤	482克	1.29斤	643克
14	香料：甘草	甘草	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.58斤	289克	0.77斤	386克
15	香料：党参	党参	0.12斤	58克	0.23斤	116克	0.58斤	289克	1.16斤	578克	1.73斤	867克	2.31斤	1157克
合计投入净料数量→			1.01斤	505克	2.02斤	1010克	5.05斤	2525克	10.10斤	5051克	15.15斤	7576克	20.20斤	10101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）→			99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%
将香料用温水浸泡半小时，捞出沥干水分，装入香料袋即可。														



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。

