

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 意式番茄肉酱

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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

意式番茄肉酱

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



意式番茄肉酱

番茄肉酱 制作配料 ↓



番茄肉酱拌意面 ↓



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	解冻牛碎肉	227克	13.7%
	五花肉末	227克	13.7%
配料	净西芹切粒	68克	4.11%
	去皮胡萝卜切粒	68克	4.11%
	净洋葱切粒	136克	8.22%
	去蒂蒜瓣切末	45克	2.74%
调料	去皮番茄切块	455克	27.4%
	新疆番茄酱	23克	1.37%
	干红葡萄酒	68克	4.11%
	香料：香叶	0.2克	0.01%
	香料：百里香	0.9克	0.05%
	净橄榄油	91克	5.48%
	清水	182克	11.0%
	味精	14克	0.82%
	食盐	43克	2.60%
	白砂糖	6.8克	0.41%
	黑胡椒粉	2.3克	0.14%
合计净料数量 →		1658克	100.0%
实际得到成品酱数量 →		1000克	——
酱料成品率 →		60.3%	——

以上原材料可制作
成品泡椒酱1千克

意式番茄肉酱

工艺简介：

1) 将西芹、胡萝卜、洋葱切成5毫米见方的小颗粒；番茄烫皮去皮后切碎；

2) 不粘锅里放入橄榄油烧热，下入猪肉末和牛肉末，待肉末底部煎至焦黄后再翻炒；边煎边慢慢炒，不宜翻炒太快；

3) 待肉末内水分逐渐收干时，下入洋葱粒和蒜末；翻炒出香味后下入西芹和胡萝卜粒；下入番茄酱；下入食盐和黑胡椒粉调味；烹入干红葡萄酒，煮至酒精挥发；下入切碎的番茄；下入香叶、百里香；盖上锅盖焖煮；小火焖煮1个小时后关火，挑出香叶合百里香；放凉后装入保鲜盒（瓶），放入冰箱保鲜储藏，随用随取。

注↑：每千克食材原料，经以上加工后可得到成品番茄肉酱约600克。酱料主要用于拌意面等食品。



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: 预制酱汁 菜名: 意式番茄肉酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年1月29日

食材进货询价更新: 2026年3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
主料	进口牛碎肉	进口	阿根廷	白沙洲	260226	25.3元/斤	500克/斤 未注水干牛肉		25.28元	解冻沥水、改刀切块	解冻牛碎肉	95%	26.61元	500克	26.61元
	鲜无皮五花肉	——	——	鲜肉批发	260226	11.00元/斤	500克/斤 肥30%+瘦70%		11.00元	搅(剁)成肉末	五花肉末	100%	11.00元	500克	11.00元
配料	西芹	——	山东	批发配送	260301	2.00元/斤	500克/斤 400-500克/颗		2.00元	去根筋皮切丁漂洗沥水	净西芹切粒	85%	2.35元	150克	0.71元
	230102测试: 美团优选1.25元1斤购西芹2颗946克, 摘净后切菱形丁730克, 净料①77.2%; 泡洗沥水1小时807克, 净料②85.3%, 泡洗涨发率110.5%														
	胡萝卜	——	本地	批发市场	260301	1.50元/斤	500克/斤 180-220克/个		1.50元	去皮去蒂, 漂洗切块	去皮胡萝卜切粒	84%	1.78元	150克	0.54元
	210613测试↑: 胡萝卜2根395克。去皮去蒂洗净沥水后332克, 净料率84.1%; 切滚刀块烧熟306克, 成熟率77.5%, 相当于去皮净胡萝卜的92.2%。														
	紫皮洋葱	——	本地	多多买菜	260301	1.20元/斤	500克/斤		1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱切粒	85%	1.41元	300克	0.85元
去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	260224	4.50元/斤	500克/斤		4.50元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣切末	95%	4.74元	100克	0.95元	
调料	番茄/西红柿	——	——	批发配送	260301	3.00元/斤	500克/斤 150-200克/个		3.00元	火烧去皮, 再去蒂	去皮番茄切块	93%	3.22元	1000克	6.44元
	210423测试↑: 2个番茄(西红柿)称重304克, 用不锈钢筷插住番茄后、置于燃气炉上烧糊表皮; 待摘去表皮、切去番茄蒂后称重283克, 净料率93.1%														
	850g新疆半球红番茄酱	半球红	新疆	拼多多	260224	17.50元/桶	850克/桶 约1290克/升		10.29元	成品调料/含盐量0.0%	新疆番茄酱	100%	10.29元	50克	1.03元
	5升14°干红葡萄酒	易维蔓庄园	山东烟台	拼多多	260224	39.90元/壶	5000克/壶 1壶起售包邮		3.99元	成品调料	干红葡萄酒	100%	3.99元	150克	1.20元
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	260224	21.36元/斤	500克/斤		21.36元	成品干制原料	香料: 香叶	100%	21.36元	0.5克	0.02元
	香料: 百里香叶	壹鲜臣	江苏泰州	拼多多	260224	17.00元/瓶	198克/瓶		42.93元	成品干制原料	香料: 百里香	100%	42.93元	2.0克	0.17元
	5升压榨橄榄油	嘉禄坊	西班牙	拼多多	260224	54.10元/壶	5000毫升/壶 约915克/升		5.41元	注↑: 食油应用中有损耗	净橄榄油	100%	5.41元	200克	2.16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	400克	0.00元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000克/袋		3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	30克	0.23元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 25公斤/袋		0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	95克	0.12元
散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500克/斤 50公斤/袋		3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	15克	0.10元	
250g鼎鼎黑胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	16.50元/袋	250克/袋 10袋/箱批发		33.00元	成品调料	黑胡椒粉	100%	33.00元	5.0克	0.33元	
以上原料可制作成品酱≧ 2200克 , 成品率 60.3% 计算式: 成品率 = 成品酱质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计	3648克	52.46元
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 4.18% , 甜度≤ 0.68% , 含胡椒≤ 0.23% , 含味精≤ 1.36% , 含食油≤ 9.09%													每500克成品酱成本		11.92元
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 将西芹、胡萝卜、洋葱切成5毫米见方的小颗粒; 番茄烫皮去皮后切碎;</p> <p>2) 不粘锅里放入橄榄油烧热, 下入猪肉末和牛肉末, 待肉末底部煎至焦黄后再翻炒; 边煎边慢慢炒, 不宜翻炒太快;</p> <p>3) 待肉末内水分逐渐收干时, 下入洋葱粒和蒜末; 翻炒出香味后下入西芹和胡萝卜粒; 下入番茄酱; 下入食盐和黑胡椒粉调味; 烹入干红葡萄酒, 煮至酒精挥发; 下入切碎的番茄; 下入香叶、百里香; 盖上锅盖焖煮; 小火焖煮1小时后关火, 挑出香叶合百里香; 放凉后装入保鲜盒(瓶), 放入冰箱保鲜储藏, 随用随取。</p> <p>注↑: 每千克食材原料, 经以上加工后可得到成品番茄肉酱约600克。酱料主要用于拌意面等食品。</p>														

当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

- 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；
- 考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（六种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。
- 也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“10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	成品酱成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	解冻牛碎肉	主料	12.10元	6.05元	50.7%
2	五花肉末	主料	5.00元	2.50元	21.0%
3	西芹胡萝卜洋葱粒	配料	0.95元	0.47元	4.0%
4	油番茄酱酒等	调料	5.80元	2.90元	24.3%
合计			23.84元	11.92元	100%

原料进货价更新：2026年3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：	解冻牛碎肉		
主要原料毛料名称：	进口牛碎肉		
主料转制成品工艺：	牛肉末+猪肉末+配调料→炒煮熟		
	每千克投料合计经加工后可得到成品：	603克	
	成品率：	60.3%	
当前“进口牛碎肉”进货价：25.28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	进口牛碎肉 进货价 (元/斤)	自制番茄 肉酱成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	22.28元	11.20元	88%
2) 进货价下降至→	23.28元	11.44元	92%
3) 进货价下降至→	24.28元	11.68元	96%
4) 目前进货价→	25.28元	11.92元	100%
5) 进货价上涨至→	26.28元	12.16元	104%
6) 进货价上涨至→	27.28元	12.40元	108%
7) 进货价上涨至→	28.28元	12.64元	112%
8) 进货价上涨至→	29.28元	12.88元	116%
9) 进货价上涨至→	30.28元	13.12元	120%
10) 进货价上涨至→	31.28元	13.36元	124%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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：预制酱汁

菜名：意式番茄肉酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年1月29日

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算
主料	进口牛碎肉	解冻牛碎肉	0.23斤	114克	0.45斤	227克	1.14斤	568克	2.27斤	1136克	3.41斤	1705克	4.55斤	2273克
	鲜无皮五花肉	五花肉末	0.23斤	114克	0.45斤	227克	1.14斤	568克	2.27斤	1136克	3.41斤	1705克	4.55斤	2273克
配料	西芹	净西芹切粒	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	170克	0.68斤	341克	1.02斤	511克	1.36斤	682克
	胡萝卜	去皮胡萝卜切粒	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	170克	0.68斤	341克	1.02斤	511克	1.36斤	682克
	紫皮洋葱	净洋葱切粒	0.14斤	68克	0.27斤	136克	0.68斤	341克	1.36斤	682克	2.05斤	1023克	2.73斤	1364克
	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣切末	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	114克	0.45斤	227克	0.68斤	341克	0.91斤	455克
调料	番茄/西红柿	去皮番茄切块	0.45斤	227克	0.91斤	455克	2.27斤	1136克	4.55斤	2273克	6.82斤	3409克	9.09斤	4545克
	850g新疆半球红番茄酱	新疆番茄酱	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.11斤	57克	0.23斤	114克	0.34斤	170克	0.45斤	227克
	5升14°干红葡萄酒	干红葡萄酒	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	170克	0.68斤	341克	1.02斤	511克	1.36斤	682克
	香料：香叶/月桂叶	香料：香叶	0.00斤	0.1克	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.00斤	1.7克	0.00斤	2.3克
	香料：百里香叶	香料：百里香	0.00斤	0.5克	0.00斤	0.9克	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.8克	0.02斤	9克
	5升压榨橄榄油	净橄榄油	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	227克	0.91斤	455克	1.36斤	682克	1.82斤	909克
	清水	清水	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
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.20斤	102克	0.27斤	136克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	324克	0.86斤	432克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.8克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	51克	0.14斤	68克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
合计投入净料数量→			1.66斤	829克	3.32斤	1658克	8.29斤	4145克	16.58斤	8290克	24.87斤	12435克	33.16斤	16580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）→			60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%	60.3%

1) 将西芹、胡萝卜、洋葱切成5毫米见方的小颗粒；番茄烫皮去皮后切碎；
 2) 不粘锅里放入橄榄油烧热，下入猪肉末和牛肉末，待肉末底部煎至焦黄后再翻炒；边煎边慢慢炒，不宜翻炒太快；
 3) 待肉末内水分逐渐收干时，下入洋葱粒和蒜末；翻炒出香味后下入西芹和胡萝卜粒；下入番茄酱；下入食盐和黑胡椒粉调味；烹入干红葡萄酒，煮至酒精挥发；下入切碎的番茄；下入香叶、百里香；盖上锅盖焖煮；小火焖煮1个小时后关火，挑出香叶合百里香；放凉后装入保鲜盒（瓶），放入冰箱保鲜储藏，随用随取。
 注↑：每千克食材原料，经以上加工后可得到成品番茄肉酱约600克。酱料主要用于拌意面等食品。



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。

