

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制干锅酱

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

自制干锅酱

工艺简介 ……第3页

《成本卡》 ……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



自制干锅酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
香料①	香菜籽	2.0克	0.16%
	山奈/砂姜	3.0克	0.24%
	木香	0.6克	0.05%
	白芷	5.0克	0.40%
	五香粉	8.0克	0.63%
②	牛肉汤料	16克	1.27%
	澳宴奇鲜香王	4.0克	0.32%
混合酱料	三五火锅底料	10克	0.79%
	浏阳干豆豉	4.0克	0.32%
	香辣酱	24克	1.90%
	郫县豆瓣	16克	1.27%
	香其熟酱	30克	2.38%
糍粑椒	二荆条干椒	30克	2.38%
	甘谷辣椒	30克	2.38%
	糍粑辣椒吸水	110克	8.73%
熬酱调料	净菜籽油	200克	15.9%
	净洋葱丁	30克	2.38%
	净生姜末	30克	2.38%
	青/红花椒粉	6.0克	0.48%
	无籽干椒段	6.0克	0.48%
	泡红椒碎	60克	4.76%
	自制中辣红油	200克	15.9%
	海天蚝油	20克	1.59%
	海天生抽	20克	1.59%
	家乐辣鲜露	20克	1.59%
	食盐	6.0克	0.48%
	味精	6.0克	0.48%
	白砂糖	10克	0.79%
拌料	辣妹子辣椒酱	184克	14.60%
	番茄沙司	170克	13.49%
合计净料数量→		1261克	100.0%
实际得到成品酱数量→		1000克	
酱料成品率→		79.3%	

以上原材料可制作
成品干锅酱1千克

自制干锅酱

工艺简介：

1) 香料①：将香菜籽、沙姜、木香、白芷放入100℃的烤箱烤10分钟，取出晾凉打成粉，加入五香粉拌匀备用；香料②：将大喜大牛肉粉和澳宴奇鲜香王拌匀备用；

2) 混合酱料：将火锅底料、干豆豉、美乐香辣酱、红油豆瓣酱、香其酱放入盆中、搅拌均匀；

3) 糍粑辣椒：锅内烧开水，倒入二荆条和甘谷干辣椒焯水煮5分钟，浸泡回软，捞出沥水绞成糍粑辣椒备用；

4) 锅内放菜油烧热至180度（去豆腥味）转小火，下入洋葱粒、姜末，加入（泡水后的）花椒粒、干辣椒段，加入泡辣椒碎、糍粑辣椒、红油；开中小火熬煮15分钟；放入混合酱料熬制；加入蚝油、生抽、辣鲜露、盐、味精、白砂糖，熬煮时用锅铲搅动、防止糊锅底；加入香料①熬煮1分钟；将锅内酱料装入盆内，加入香料②拌匀；加入辣妹子，凤球唛番茄酱，搅拌均匀即可。



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: 自制干锅酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍


日期: 2025年2月15日

食材进货询价更新: 2026年3月1日



版权所有
侵权必究

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①	香料: 香菜籽	福小兵	海南	淘宝	260224	8.62元/斤	500克/斤	8.62元	成品干制原料	香菜籽	100%	8.62元	10克	0.17元
	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.70元/斤	500克/斤	36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	15克	1.10元
	香料: 木香	福小兵	安徽	淘宝	260224	24.40元/斤	500克/斤	24.40元	成品干制原料	木香	100%	24.40元	3.0克	0.15元
	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	260224	9.55元/斤	500克/斤	9.55元	成品干制原料	白芷	100%	9.55元	25克	0.48元
	500g乐士吉五香粉	乐士吉	江苏泰州	拼多多	260224	12.80元/瓶	500克/瓶 1瓶起售包邮	12.80元	成品干制原料	五香粉	100%	12.80元	40克	1.02元
②	900g牛肉粉调味料	大喜大	北京	拼多多	260224	26.80元/袋	900克/袋 10袋起售包邮价	14.89元	16.6克/kg成品汤/盐17.2%	牛肉汤料	100%	14.89元	80克	2.38元
	200g澳宴奇鲜香王	澳宴奇	云南昆明	拼多多	260224	14.20元/袋	200克/袋 1袋起售包邮	35.50元	成品调料	澳宴奇鲜香王	100.0%	35.50元	20克	1.42元
混合酱料	300g三五火锅底料	三五	重庆	拼多多	260224	8.27元/袋	300克/袋 3袋起售包邮	13.78元	成品调料/含盐量15.4%	三五火锅底料	100%	13.78元	50克	1.38元
	浏阳豆豉/干豆豉	湘姐	长沙	拼多多	260224	11.04元/袋	500克/袋 4袋起售包邮	11.04元	需清水浸泡3小时沥水	浏阳干豆豉	100%	11.04元	20克	0.44元
	1kg美乐香辣酱	——	四川自贡	拼多多	260224	17.45元/瓶	1000克/瓶 2瓶起售包邮	8.73元	成品调料/含盐量13.76%	香辣酱	100%	8.73元	120克	2.09元
	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	260224	9.35元/瓶	1100克/瓶 1瓶起售包邮	4.25元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.25元	80克	0.68元
	450g香其酱	——	哈尔滨	拼多多	260224	4.82元/袋	450克/袋 5袋起售包邮	5.35元	成品调料/含盐量8.88%	香其熟酱	100%	5.35元	150克	1.61元
糍粑椒	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	260224	14.90元/斤	375克/斤 辣度3-8千SHU	14.90元	成品调料	二荆条干椒	100%	14.90元	150克	4.47元
	甘谷辣椒(整个)	——	甘肃天水	拼多多	260224	74.50元/袋	2500克/袋 1袋起售包邮	14.90元	成品调料	甘谷辣椒	100%	14.90元	150克	4.47元
	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	糍粑辣椒吸水	100%	0.00元	550克	0.00元
熬酱调料	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	260224	58.99元/壶	5000毫升/壶 约912克/升	6.47元	注: 食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.47元	1000克	12.94元
	洋葱	——	本地	菜场批发	260224	1.20元/斤	500克/斤	1.20元	去掉老叶根须切丁	净洋葱丁	85%	1.41元	150克	0.42元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	4.71元	150克	1.41元
	青/红花椒粉	食其香	四川广元	拼多多	260224	18.54元/斤	500克/斤 1斤起售包邮	18.54元	成品干制调料	青/红花椒粉	100%	18.54元	30克	1.11元
	中辣去籽干辣椒段	——	河南商丘	拼多多	260224	73.00元/袋	2500克/袋	14.60元	成品辣椒段	无籽干椒段	100%	14.60元	30克	0.88元
	500g二荆条泡红椒	蜀道肴	成都	拼多多	260224	11.20元/袋	500克/袋 2袋起售包邮	11.20元	成品调料/含盐量13.7%	泡红椒碎	55%	20.36元	300克	12.22元
	万能(中辣)红油	需提前预制	——	——	260301	12.06元/斤	500克/斤	12.06元	详见/预制油料类/成本卡	自制中辣红油	100%	12.06元	1000克	24.12元
	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	260224	32.50元/桶	6000克/桶 约1180克/升	2.71元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.71元	100克	0.54元
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	260224	47.25元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	4.19元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.19元	100克	0.84元
	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	260224	27.63元/瓶	930克/瓶 6瓶起售包邮	14.85元	成品调料/含盐量10.6%	家乐辣鲜露	100%	14.85元	100克	2.97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	30克	0.04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
	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	50克	0.33元
	拌料	920g辣妹子辣椒酱	辣妹子	江西宜春	拼多多	260224	19.00元/罐	920克/罐 2罐起售包邮	10.33元	成品调料/含盐量9.95%	辣妹子辣椒酱	100%	10.33元	920克
3kg凤球唛番茄沙司		凤球唛	东莞	拼多多	260224	20.65元/袋	3000克/袋 约1290克/升	3.44元	成品调料/含盐量0.59%	番茄沙司	100%	3.44元	850克	5.85元
以上原料可制作成品酱≧ 5000克, 成品率 79.3% 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	6303克	104.76元
成品酱综合含盐量≤ 5.39%, 含味精≥ 0.60%, 糖甜度≥ 1.00%, 香料≤ 1.86%, 含食油≥ 40.00%, 固形物≥ 50.0%												每500克成品酱成本		10.48元



制作工艺简介

- 香料①: 将香菜籽、沙姜、木香、白芷放入100℃的烤箱烤10分钟, 取出晾凉打成粉, 加入五香粉拌匀备用; 香料②: 将大喜大牛肉粉和澳宴奇鲜香王拌匀备用;
- 混合酱料: 将火锅底料、干豆豉、美乐香辣酱、红油豆瓣酱、香其酱放入盆中、搅拌均匀;
- 糍粑辣椒: 锅内烧开水, 倒入二荆条和甘谷干辣椒焯水煮5分钟, 浸泡回软, 捞出沥水绞成糍粑辣椒备用;
- 锅内放菜油烧热至180度(去豆腥味)转小火, 下入洋葱粒、姜末, 加入(泡水后的)花椒粒、干辣椒段, 加入泡辣椒碎、糍粑辣椒、红油; 开中小火熬煮15分钟; 放入混合酱料熬制; 加入蚝油、生抽、辣鲜露、盐、味精、白砂糖, 熬煮时用锅铲搅动、防止糊锅底; 加入香料①熬煮1分钟; 将锅内酱料装入盆内, 加入香料②拌匀; 加入辣妹子, 凤球唛番茄酱, 搅拌均匀即可。

➤ 了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

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 m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



版权所有
侵权必究

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	成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材	
			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
香料①	香料：香菜籽	香菜籽	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	30克
	香料：木香	木香	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克
	香料：大片白芷	白芷	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
	500g乐士吉五香粉	五香粉	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克
②	900g牛肉粉调味料	牛肉汤料	0.02斤	8.0克	0.03斤	16克	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.24斤	120克	0.32斤	160克
	200g澳宴奇鲜香王	澳宴奇鲜香王	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
混合酱料	300g三五火锅底料	三五火锅底料	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	浏阳豆豉/干豆豉	浏阳干豆豉	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	1kg美乐香辣酱	香辣酱	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	60克	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克
	1.1kg红油郫县豆瓣	郫县豆瓣	0.02斤	8.0克	0.03斤	16克	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.24斤	120克	0.32斤	160克
	450g香其酱	香其熟酱	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
糍粑椒	二荆条干辣椒	二荆条干椒	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
	甘谷辣椒（整个）	甘谷辣椒	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
	清水	糍粑辣椒吸水	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	275克	1.10斤	550克	1.65斤	825克	2.20斤	1100克
熬酱调料	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	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
	洋葱	净洋葱丁	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
	老生姜	净生姜末	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
	青/红花椒粉	青/红花椒粉	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	中辣无籽干辣椒段	无籽干椒段	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	500g二荆条泡红椒	泡红椒碎	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
	万能（中辣）红油	自制中辣红油	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
	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
拌料	920g辣妹子辣椒酱	辣妹子辣椒酱	0.18斤	92克	0.37斤	184克	0.92斤	460克	1.84斤	920克	2.76斤	1380克	3.68斤	1840克
	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.17斤	85克	0.34斤	170克	0.85斤	425克	1.70斤	850克	2.55斤	1275克	3.40斤	1700克
合计投入净料数量→			1.26斤	630克	2.52斤	1261克	6.30斤	3152克	12.61斤	6303克	18.91斤	9455克	25.21斤	12606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）→			79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	79.3%	

1) 香料①：将香菜籽、沙姜、木香、白芷放入100℃的烤箱烤10分钟，取出晾凉打成粉，加入五香粉拌匀备用；香料②：将大喜大牛肉粉和澳宴奇鲜香王拌匀备用；

2) 混合酱料：将火锅底料、干豆豉、美乐香辣酱、红油豆瓣酱、香其酱放入盆中、搅拌均匀；

3) 糍粑辣椒：锅内烧开水，倒入二荆条和甘谷干辣椒焯水煮5分钟，浸泡回软，捞出沥水绞成糍粑辣椒备用；

4) 锅内放菜油烧热至180度（去豆腥味）转小火，下入洋葱粒、姜末，加入（泡水后的）花椒粒、干辣椒段，加入泡辣椒碎、糍粑辣椒、红油；开中小火熬煮15分钟；放入混合酱料熬制；加入蚝油、生抽、辣鲜露、盐、味精、白砂糖，熬煮时用锅铲搅动、防止糊锅底；加入香料①熬煮1分钟；将锅内酱料装入盆内，加入香料②拌匀；加入辣妹子，凤球唛番茄酱，搅拌均匀即可。

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

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 m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



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。

