

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 清水咸鲜芡汁

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

清水咸鲜芡汁

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



清水咸鲜芡汁



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	勾芡用清水	1000克	84.1%
2	姜葱花生油	70克	5.88%
3	食盐	8.0克	0.67%
4	味精	5.0克	0.42%
5	鸡精	5.0克	0.42%
6	1:3超级生粉水	100克	8.41%
7	白胡椒粉	1.5克	0.13%
合计投料		1190克	100%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		84.1%	——

以上原材料可制作
成品咸鲜芡汁1千克

- 1) 锅内放入清水，开中小火烧开；
- 2) 下入盐、味精、鸡精，烧开后用“1:3超级生粉水”勾芡，淋入花生油即可。

注↑：每千克清水+调料等经以上加工后可得到成品芡汁约850克。本调料适用于清蒸肉糕、清蒸鱼糕等菜品的勾芡。

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：清水咸鲜芡汁

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2024年5月18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
1	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500 克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	勾芡用清水	100%	0.00元	1000克	0.00元
2	自制姜葱花生油	需提前预制			260301	5.69元/斤	500 克/斤		5.69元	—	姜葱花生油	100%	5.69元	70克	0.80元
注↑：(使用价格较便宜的“花生调和油”)用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
3	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	8.0克	0.01元
4	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	味精	100%	3.85元	5.0克	0.04元
5	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发		10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	5.0克	0.11元
6	荷兰风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	260224	339元/袋	25000 克/袋		6.78元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.70元	100克	0.34元
注↑：将1份超级生粉+3份清水调成“水生粉”；成品清芡汤(玉米羹等)的水生粉投料比为14%；成品浓芡汤(咖喱、黑椒浓汁等)的水生粉投料比为18% 210624测试↑：生粉15克+水45克=60克水生粉；将清水250克烧开勾芡(40克水生粉)，浓度相当于咖喱浓汤(比羹汤高一倍)，关火后芡汤称重248克															
7	250g鼎鼎白胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	19.22元/袋	250 克/袋 10袋/箱批发		38.44元	成品调料	白胡椒粉	100%	38.44元	1.5克	0.12元
以上原料可制作成品料≧ 1000克，成品率 84.1% 计算式：成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计 1190克		1.41元
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 0.97%，含味精≤ 0.50%，含鸡精≤ 0.50%，综合谷氨酸钠含量≤ 0.70%，含食油≤ 7.00%													每500克成品料成本		0.70元
备注	制作工艺简介														
		1) 锅内放入清水，开中小火烧开； 2) 下入盐、味精、鸡精，烧开后用“1:3超级生粉水”勾芡，淋入花生油即可。 注↑：每千克清水+调料等经以上加工后可得到成品芡汁约850克。本调料适用于清蒸肉糕、清蒸鱼糕等菜品的勾芡。													
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：预制干调

菜名：清水咸鲜芡汁

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7月1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	清水	勾芡用清水	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
2	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克
3	500g长舟加碘盐	食盐	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
4	2kg莲花味精	味精	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
5	900g厨师乐鸡精	鸡精	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
6	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	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
7	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
合计投入净料数量→			1.19斤	595克	2.38斤	1190克	5.95斤	2974克	11.90斤	5948克	17.84斤	8921克	23.79斤	11895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）→			84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%	84.1%

1) 锅内放入清水，开中小火烧开；

2) 下入盐、味精、鸡精，烧开后用“1:3超级生粉水”勾芡，淋入花生油即可。

注↑：每千克清水+调料等经以上加工后可得到成品芡汁约850克。本调料适用于清蒸肉糕、清蒸鱼糕等菜品的勾芡。



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。

