

# 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 辣卤牛蛙②酱料红油

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

简易手机版：[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 辣卤牛蛙②酱料红油

《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：辣卤牛蛙②酱料+卤油

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2023年11月14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  | 印度S17魔鬼辣椒                                                                                                                                                      | ——    | 云南   | 拼多多  | 241227 | 16.45元 /斤  | 500     | 克 /斤 1斤起售包邮     | 16.45元    | 成品调料          | 魔鬼辣椒节  | 100% | 16.45元     | 100克  | 3.29元  |
| 2  | 河南新一代干辣椒                                                                                                                                                       | ——    | 河南商丘 | 拼多多  | 241227 | 64.90元 /袋  | 2500    | 克 /袋 1袋起售包邮     | 12.98元    | 成品调料          | 新一代辣椒节 | 100% | 12.98元     | 150克  | 3.89元  |
| 3  | 5L金龙鱼纯香菜籽油                                                                                                                                                     | 金龙鱼   | 湖北   | 美团优选 | 241227 | 53.99元 /桶  | 5000    | 毫升 /桶 约912 克/ 升 | 5.92元     | 注：食油应用中有损耗    | 净菜籽油   | 100% | 5.92元      | 2500克 | 29.60元 |
| 4  | 大洋葱                                                                                                                                                            | ——    | 本地   | 美团优选 | 241228 | 1.80元 /斤   | 500     | 克 /斤            | 1.80元     | 去残皮、根须切丝      | 净洋葱丝   | 85%  | 2.12元      | 100克  | 0.42元  |
| 5  | 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      | 100克  | 1.29元  |
| 6  | 10kg火锅豆瓣酱                                                                                                                                                      | 鹃城    | 成都   | 拼多多  | 241227 | 135.00元 /箱 | 10000   | 克 /箱 1箱起售包邮     | 6.75元     | 成品调料/含盐量15.9% | 火锅豆瓣酱  | 100% | 6.75元      | 500克  | 6.75元  |
| 7  | 辣卤牛蛙-1香料                                                                                                                                                       | 需提前预制 |      |      | 250101 | 31.18元 /斤  | 500     | 克 /斤            | 31.18元    | 提前自制调料        | 卤牛蛙香料  | 100% | 31.18元     | 450克  | 28.06元 |
|    | 注↑：调制新卤水、每30斤高汤可添加450克香料粉；成品香料粉详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙-1香料》成本卡。                                                                                                         |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      |            |       |        |
| 8  | 5L-68° 高粱酒                                                                                                                                                     | 醉老宁城  | 内蒙古  | 拼多多  | 241227 | 33.59元 /桶  | 4450    | 克 /桶 约890 克/ 升  | 4.24元     | 68° 高粱酒       | 高度高粱酒  | 100% | 4.24元      | 30克   | 0.25元  |
| 备注 | 以上原料可制作成品料≥ 3000克，成品率 76.3% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%                                                                                                  |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      |            |       |        |
|    | 成品料（全部原料）综合含盐量≤ 2.65%，固形物酱料约≥ 30% 合 900克，液态卤油约≤ 70% 2100克                                                                                                      |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      | 投料合计 3930克 |       | 73.56元 |
|    |                                                                                                                                                                |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      | 每500克成品料成本 |       | 12.26元 |
|    | 制作工艺简介                                                                                                                                                         |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      |            |       |        |
|    | 1) 准备印度辣椒节、新一代辣椒节，焯水至软，捞出沥水、做成糍粑辣椒；                                                                                                                            |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      |            |       |        |
|    | 2) 炒牛蛙酱料：锅中下入菜籽油烧至240℃关火、待油温降至180度下入洋葱、姜片炸干脱水至金黄后捞出、待油温降至130度下糍粑辣椒小火慢炒、炒出红色；再下入（鹃城火锅豆瓣酱）火锅豆瓣、全程低于100度小火推炒、防止糊锅，炒至糍粑辣椒、豆瓣酱完全翻皮，颜色成棕红色；再下入香料粉炒干，再下入白酒关火、加盖发酵一晚上。 |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      |            |       |        |
|    | 3) 将熬好的调料过滤，将（酱料）料渣装入香料袋、扎紧袋口备用；过滤出来的油就是卤油、装盆备用。                                                                                                               |       |      |      |        |            |         |                 |           |               |        |      |            |       |        |
|    | 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：辣卤牛蛙-2酱料+卤油

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<br>原料名称 | 投入原料<br>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     |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                      | 印度S17魔鬼辣椒    | 魔鬼辣椒节        | 0.03斤   | 17克   | 0.07斤   | 33克   | 0.17斤   | 83克   | 0.33斤   | 167克  | 0.50斤   | 250克  | 0.67斤   | 333克   |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                      | 河南新一代干辣椒     | 新一代辣椒节       | 0.05斤   | 25克   | 0.10斤   | 50克   | 0.25斤   | 125克  | 0.50斤   | 250克  | 0.75斤   | 375克  | 1.00斤   | 500克   |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                      | 5L金龙鱼纯香菜籽油   | 净菜籽油         | 0.83斤   | 417克  | 1.67斤   | 833克  | 4.17斤   | 2083克 | 8.33斤   | 4167克 | 12.50斤  | 6250克 | 16.67斤  | 8333克  |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                      | 洋葱           | 净洋葱丝         | 0.03斤   | 17克   | 0.07斤   | 33克   | 0.17斤   | 83克   | 0.33斤   | 167克  | 0.50斤   | 250克  | 0.67斤   | 333克   |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                      | 老生姜          | 带皮姜片         | 0.03斤   | 17克   | 0.07斤   | 33克   | 0.17斤   | 83克   | 0.33斤   | 167克  | 0.50斤   | 250克  | 0.67斤   | 333克   |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                      | 10kg火锅豆瓣酱    | 火锅豆瓣酱        | 0.17斤   | 83克   | 0.33斤   | 167克  | 0.83斤   | 417克  | 1.67斤   | 833克  | 2.50斤   | 1250克 | 3.33斤   | 1667克  |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                      | 辣卤牛蛙-1香料     | 卤牛蛙香料        | 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  |
|                                                                                                                                                                                                                                                        |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                      | 5L-68° 高粱酒   | 高度高粱酒        | 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   |
| 合计投入净料数量→                                                                                                                                                                                                                                              |              |              | 1.31斤   | 655克  | 2.62斤   | 1310克 | 6.55斤   | 3275克 | 13.10斤  | 6550克 | 19.65斤  | 9825克 | 26.20斤  | 13100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）→                                                                                                                                                                                                                                        |              |              | 76.3%   | 76.3% | 76.3%   | 76.3% | 76.3%   | 76.3% | 76.3%   | 76.3% | 76.3%   | 76.3% | 76.3%   | 76.3%  |
| 1）准备印度辣椒节、新一代辣椒节，焯水至软，捞出沥水、做成糍粑辣椒；<br>2）炒牛蛙酱料：锅中下入菜籽油烧至240℃关火、待油温降至180度下入洋葱、姜片炸干脱水至金黄后捞出、待油温降至130度下糍粑辣椒小火慢炒、炒出红色；再下入（鹃城火锅豆瓣酱）火锅豆瓣、全程低于100度小火推炒、防止糊锅，炒至糍粑辣椒、豆瓣酱完全翻皮，颜色成棕红色；再下入香料粉炒干，再下入白酒关火、加盖发酵一晚上。<br>3）将熬好的调料过滤，将（酱料）料渣装入香料袋、扎紧袋口备用；过滤出来的油就是卤油、装盆备用。 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |



## 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。

