

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 金汤热卤④调卤水

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④调卤水

《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)

类别：预制酱卤 菜名：金汤热卤④调卤水

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年11月8日

敬请关注最新版成本卡。

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	中档卤水底汤	需提前预制			250101	1.34元 /斤	500 克 /斤	1.34元	——	中档卤水底汤	100%	1.34元	20000克	53.75元
	注↑：详见/预制酱卤类/《中档卤水底汤》成本卡。													
2	金汤热卤1香料	需提前预制			250101	31.23元 /斤	500 克 /斤	31.23元	提前自制调料	金汤卤水1香料	100%	31.23元	400克	24.98元
	注↑：详见/预制酱卤类/《金汤热卤①香料粉》成本卡。													
3	金汤热卤2料油	需提前预制			250101	6.46元 /斤	500 克 /斤	6.46元	提前自制调料	金汤卤水2卤油	100%	6.46元	2000克	25.83元
	注↑：成品含盐量0.4%；详见/预制酱卤类/《金汤热卤②卤料油》成本卡。													
4	金汤热卤3糖色	需提前预制			250101	4.30元 /斤	500 克 /斤	4.30元	提前自制调料	金汤卤水3糖色	100%	4.30元	900克	7.74元
	注↑：详见/预制酱卤类/《金汤热卤③炒糖色》成本卡。													
5	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	241227	20.80元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	30克	1.25元
6	福建干辣椒王	散装	福建龙岩	拼多多	241227	16.40元 /斤	500 克 /斤 5斤起售包邮	16.40元	成品调料	净辣椒王	100%	16.40元	100克	3.28元
7	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	241227	36.80元 /斤	500 克 /斤 约200 颗/ 斤	36.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	36.80元	30克	2.21元
8	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	520克	0.78元
9	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.21元	250克	2.11元
10	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	241227	13.30元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.66元	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.66元	180克	0.96元
11	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	200克	1.44元
12	安琪酵母抽提物	安琪	湖北宜昌	拼多多	241227	41.48元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	8.30元	成品调料/含盐5.3%	酵母抽提物	100%	8.30元	100克	1.66元
13	自制1:10姜汁	需提前预制			250101	0.59元 /斤	500 克 /斤	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	200克	0.23元
14	750ml泰国风味鱼露	金杯钧翁	汕头	拼多多	241227	10.40元 /瓶	620 毫升 /瓶 约1200 克/ 升	6.99元	成品调料/含盐量8.11%	泰国风味鱼露	100%	6.99元	150克	2.10元
15	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	241227	35.00元 /桶	6000 克 /桶 约1180 克/ 升	2.92元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.92元	200克	1.17元
16	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	200克	2.00元
17	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	150克	3.32元
备注	以上原料可制作成品卤水≥				20000克	，成品率 78.1% 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	25610克	134.79元
	成品卤水含盐≤ 3.25% ，含味精≤ 0.75% ，含鸡精≤ 0.75% ，含卤油≥ 10.0% ，糖甜度≥ 1.00% ，含酵母抽提物≤ 0.50%											每500克成品卤水成本	3.37元	
	制作工艺简介													
	1) 准备不锈钢桶，倒入提前预制的“中档卤水底汤”、“金汤热卤①香料粉”、“金汤热卤②卤料油”、“金汤热卤③炒糖色”；花椒粒和辣椒王用清水漂洗后放入桶内；黄栀子漂洗、拍破后放入桶内；盖上汤桶盖，大火烧开、小火焖煮1小时； 2) 依次下入食盐、生抽、自制姜汁、白砂糖、鱼露、蚝油；最后下入花雕酒、酵母抽提物、味精和鸡精，烧开后关火静置一晚上，第二天捞出“香料包”（可二次使用），扔掉“黄栀子”后即可使用卤汤卤制食材。 3) 最大卤制（焯水后的）食材总量相当于卤水的70%；卤水实际消耗约为食材重量的三分之一。													
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4-4调卤水

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	成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材		成品卤水需要食材	
			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	中档卤水底汤	中档卤水底汤	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	金汤热卤1香料	金汤卤水1香料	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
3	金汤热卤2料油	金汤卤水2卤油	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
4	金汤热卤3糖色	金汤卤水3糖色	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	225克	0.68斤	338克	0.90斤	450克
5	干青花椒粒	净青花椒粒	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
6	福建干辣椒王	净辣椒王	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
7	野生黄栀子	黄栀子	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
8	500g长舟加碘盐	食盐	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.11斤	56克	0.23斤	113克	0.34斤	169克	0.45斤	225克
9	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
10	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.01斤	4.5克	0.02斤	9.0克	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.14斤	68克	0.18斤	90克
11	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
12	安琪酵母抽提物	酵母抽提物	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
13	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	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
14	750ml泰国风味鱼露	泰国风味鱼露	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	56克	0.15斤	75克
15	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	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
16	2kg莲花味精	味精	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
17	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	56克	0.15斤	75克
合计投入净料数量→			1.28斤	639克	2.55斤	1277克	6.39斤	3193克	12.77斤	6385克	19.16斤	9578克	25.54斤	12770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）→			78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%	78.3%

1) 准备不锈钢桶，倒入提前预制的“中档卤水底汤”、“金汤热卤4-1香料粉”、“金汤热卤4-2卤料油”、“金汤热卤4-3炒糖色”；花椒粒和辣椒王用清水漂洗后放入桶内；黄栀子漂洗、拍破后放入桶内；盖上汤桶盖，大火烧开、小火焖煮1小时；

2) 依次下入食盐、生抽、自制姜汁、白砂糖、鱼露、蚝油；最后下入花雕酒、酵母抽提物、味精和鸡精，烧开后关火静置一晚上，第二天捞出“香料包”（可二次使用），扔掉“黄栀子”后即可使用卤汤卤制食材。

3) 最大卤制（焯水后的）食材总量相当于卤水的70%；卤水实际消耗约为食材重量的三分之一。



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。

