

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤  
名称 自制凉菜复制酱油  
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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

# 目 录

## 自制凉菜复制酱油

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



# 自制凉菜复制酱油

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
配料	带皮姜片	17克	1.43%
	带根净香菜	29克	2.38%
	大葱边角料	29克	2.38%
	清水	228克	19.01%
调料	净海天生抽	570克	47.53%
	净海天老抽	34克	2.85%
	净海天豉油	228克	19.01%
	净冰糖	29克	2.38%
	麻辣鸡鲜	6.8克	0.57%
	八角	11克	0.95%
	香叶	3.4克	0.29%
	白芷	1.1克	0.10%
	桂皮	3.4克	0.29%
	净红花椒粒	4.6克	0.38%
	净青花椒粒	5.7克	0.48%
合计净料数量		1200克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	
复制酱油成品率→		83.4%	——



以上原材料可制作  
成品复制酱油1千克



# 自制凉菜复制酱油

- 1) 将全部原料倒入高压锅内；
- 2) 大火烧开后上汽后小火压制20分钟；
- 3) 锅晾汽消后打开高压锅盖，滤渣留汁即成“复制酱油”。

注↑：热菜好吃可以是“一热三鲜”，而凉菜好吃，则需要其它的鲜香调料来补充，复制酱油可以在很多凉菜上应用；本复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。

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：预制酱汤 菜名：自制凉菜复制酱油


出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年4月13日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2025年8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			
配料	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500	克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	15克	0.19元			
	香菜/芫茜	——	山东	拼多多	250725	6.00元 /斤	500	克 /斤	6.00元	摘去老黄叶，留根须、切段	带根净香菜	95.0%	6.32元	25克	0.32元			
	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	0.00元 /斤	500	克 /斤	0.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62.0%	0.00元	25克	0.00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	200克	0.00元			
调料	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 /桶	4900	毫升 /桶 约1150 克/ 升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	500克	3.57元			
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250725	47.27元 /桶	4900	毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.19元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.19元	30克	0.25元			
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	250725	64.50元 /桶	4900	毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.72元	成品调料/含盐量15.5%	海天豉油	100%	5.72元	200克	2.29元			
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500	克 /袋 中粒5斤/袋包邮	4.16元	成品调料	净冰糖	100%	4.16元	25克	0.21元			
	1kg丁点儿麻辣鸡鲜	丁点儿	成都	拼多多	250725	58.50元 /瓶	1000	克 /瓶	29.25元	成品调料/含盐量21.7%	麻辣鸡鲜	100%	29.25元	6.0克	0.35元			
	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.8元 /斤	500	克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	10克	0.34元			
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500	克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	3.0克	0.12元			
	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500	克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	1.0克	0.02元			
	香料：带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元 /斤	500	克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	3.0克	0.10元			
	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	250725	23.57元 /斤	500	克 /斤 约24000 颗/ 斤	23.57元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	23.57元	4.0克	0.19元			
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500	克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	16.71元	5.0克	0.17元			
备注	以上原料可制作成品复制酱油≧				877克		，成品率		83.4%		计算式：成品率 = 成品复制酱油质量÷全部净料投料合计×100%				投料合计 1052克 8.11元			
	成品含盐量≤				8.15%		（注↑：含盐量相当于生抽的82.6%、相当于蒸鱼豉油的89.0%）				成品甜度≤				0.3%		每500克复制酱油成本 4.62元	
					制作工艺简介													
	1) 将全部原料倒入高压锅内；																	
	2) 大火烧开上汽后小火压制20分钟；																	
	3) 锅晾汽消后打开高压锅盖，滤渣留汁即成“复制酱油”。																	
	注↑：热菜好吃可以是“一热三鲜”，而凉菜好吃，则需要其它的鲜香调料来补充，复制酱油可以在很多凉菜上应用；																	
	本复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。																	
	注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。																	





当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。  
——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”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	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	海天生抽	主料	4.07元	2.04元	44.1%
2	姜葱香菜+水	配料	0.58元	0.29元	6.3%
3	香料+其它	调料	4.59元	2.29元	49.7%
4	——	其它	——	——	——
合计			9.24元	4.62元	100%

原料进货价更新： 2025年8月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

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： 海天生抽			
主要原料毛料名称： 4.9L海天金标生抽			
主料转制成品工艺： 生抽+香料等→凉菜用复制酱油			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			834克
			成品率： 83.4%
当前“海天生抽”进货价： 3.57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	海天生抽 进货价	凉菜复制 酱油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.97元	4.28元	83%
2) 进货价下降至→	3.17元	4.39元	89%
3) 进货价下降至→	3.37元	4.51元	94%
4) 目前进货价→	3.57元	4.62元	100%
5) 进货价上涨至→	3.77元	4.74元	106%
6) 进货价上涨至→	3.97元	4.85元	111%
7) 进货价上涨至→	4.17元	4.96元	117%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：自制凉菜复制酱油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3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
配料	老生姜	带皮姜片	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	86克	0.26斤	128克	0.34斤	171克
	香菜/芫茜	带根净香菜	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	285克
	铁杆大葱	大葱边角料	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	285克
	清水	清水	0.23斤	114克	0.46斤	228克	1.05斤	526克	2.04斤	1021克	3.03斤	1517克	4.03斤	2013克
调料	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.57斤	285克	1.14斤	570克	2.85斤	1425克	5.70斤	2851克	8.55斤	4276克	11.40斤	5701克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.68斤	342克
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天豉油	0.23斤	114克	0.46斤	228克	1.14斤	570克	2.28斤	1140克	3.42斤	1710克	4.56斤	2281克
	单晶冰糖	净冰糖	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	285克
	1kg丁点儿麻辣鸡鲜	麻辣鸡鲜	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
	香料：八角	八角	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.17斤	86克	0.23斤	114克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克
	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.7克	0.02斤	8.6克	0.02斤	11克
	香料：桂皮	桂皮	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克
	干红花椒粒	净红花椒粒	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.6克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	46克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.7克	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.11斤	57克
合计投入净料数量→			1.20斤	600克	2.40斤	1200克	5.91斤	2955克	11.76斤	5878克	17.61斤	8803克	23.46斤	11728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）→			83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	84.6%	84.6%	85.1%	85.1%	85.2%	85.2%	85.3%	85.3%

1) 将全部原料倒入高压锅内；  
2) 大火烧开后上汽后小火压制20分钟；  
3) 锅晾汽消后打开高压锅盖，滤渣留汁即成“复制酱油”。

注↑：热菜好吃可以是“一热三鲜”，而凉菜好吃，则需要其它的鲜香调料来补充，复制酱油可以在很多凉菜上应用；本复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。

备注：以上“颜色标黄”数据表示烹制所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。





## 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。

