

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱味汤汁

名称 清水咸鲜底汤

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

## 清水咸鲜底汤

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



# 清水咸鲜底汤



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调料	清汤或开水	970克	97.00%
	净食盐	8.5克	0.85%
	净味精	4.3克	0.43%
	净鸡精	4.3克	0.43%
	净白胡椒粉	1.0克	0.10%
	姜葱花生油	12克	1.20%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
咸鲜底汤成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作  
成品底汤1千克

# 清水咸鲜底汤

清水咸鲜底汤——主要用于清汤菜品、清汤面条等汤底。

1) 第一次测试：在1000毫升开水中放入盐9克、味精4.5克、鸡精4.5克、白胡椒粉1克后，尝后感觉较咸、且白胡椒粉味道偏重（其中：计算开水内盐量为9.23克，水内含盐量为0.907%），因此对配方进行了微调；

2) 第二次测试：在495.75克开水内加入食盐4.25克（合计500克）；计算含盐量4.118克，水内含盐量0.824%（咸度适宜、偏淡）。

注1：食盐在食品中的配比一般为0.8-1.2%之间；人体的水分含盐量为0.9%，所以人的舌头能尝到觉得合适的盐浓度也为0.9%。

注2：目前常用味精的谷氨酸钠含量为99%，暂且确定为100%；而鸡精里的谷氨酸钠约有40%、含盐≤40%（2003国标）；以上配方中的盐、味精含量即参考了此类标准。

注3：在清汤调味中，调料最佳应用比率约为，食盐占1.0份+味精0.5份+鸡精0.5份。

## 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: 清水咸鲜底汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2021年3月21日

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		
调料	清水/或开水	自备			0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	测试加调料后的味道	清汤或开水	100%	0.00元	972克	0.00元			
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克/袋 60袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	7.5克	0.01元		
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元/袋	2000 克/袋	4.40元	成品调料	味精	100%	4.40元	3.8克	0.03元		
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	3.8克	0.08元		
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元/袋	227 克/袋 10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	1.0克	0.11元		
	自制姜葱花生油	需提前预制		250801	5.85元/斤	500 克/斤	5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	12.0克	0.14元			
注↑: 用作清汤用油; 详见/烹调油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。																
以上原料可制作成品汤质量≥ 1000克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品汤质量 ÷ 主配调料净料投料合计 × 100%																
成品汤含盐量≤ 0.87%, 含味精≥ 0.38%, 含鸡精≥ 0.38%, 综合谷氨酸钠≥ 0.53%, 胡椒粉≥ 0.10%, 含食油≥ 1.20% 每500克成品汤成本 0.19元																
备注			制作工艺简介													
	1) 第一次测试↑: 在1000毫升开水中放入盐9克、味精4.5克、鸡精4.5克、白胡椒粉1克后, 尝后感觉较咸、且白胡椒粉味道偏重(其中: 计算开水内盐量为9.23克, 水内含盐量为0.907%), 因此对配方进行了微调; 2) 第二次测试↑: 在495.75克开水中加入食盐4.25克(合计500克); 计算含盐量4.118克, 水内含盐量0.824% (咸度适宜、偏淡)。注1: 食盐在食品中的配比一般为0.8-1.2%之间; 人体的水分含盐量为0.9%, 所以人的舌头能尝到觉得合适的盐浓度也为0.9%。注2: 目前常用味精的谷氨酸钠含量为99%, 暂且确定为100%; 而鸡精里含谷氨酸钠约40%、含盐≤40% (2003国标); 以上配方中的盐、味精含量即参考了此类标准。注3: 在清汤调味中, 调料最佳应用比率约为, 食盐占1.0份+味精0.5份+鸡精0.5份。															



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

## 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：预制酱汤

菜名：清水咸鲜底汤

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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
	清水/或开水	清汤或开水	0.97斤	486克	1.94斤	972克	4.86斤	2430克	9.72斤	4860克	14.58斤	7290克	19.44斤	9720克
调料	500g云鹤食盐	食盐	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
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

1) 第一次测试↑：在1000毫升开水中放入盐9克、味精4.5克、鸡精4.5克、白胡椒粉1克后，尝后感觉较咸、且白胡椒粉味道偏重（其中：计算开水内盐量为9.23克，水内含盐量为0.907%），因此对配方进行了微调；

2) 第二次测试↑：在495.75克开水中加入食盐4.25克（合计500克）；计算含盐量4.118克，水内含盐量0.824%（咸度适宜、偏淡）。注1：食盐在食品中的配比一般为0.8-1.2%之间；人体的水分含盐量为0.9%，所以人的舌头能尝到觉得合适的盐浓度也为0.9%。注2：目前常用味精的谷氨酸钠含量为99%，暂且确定为100%；而鸡精里含谷氨酸钠约40%、含盐≤40%（2003国标）；以上配方中的盐、味精含量即参考了此类标准。注3：在清汤调味中，调料最佳应用比率约为，食盐占1.0份+味精0.5份+鸡精0.5份。



登录满堂红商城



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。

