

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制蛋豆腐炸酱

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

预制蛋豆腐炸酱

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



预制蛋豆腐炸酱-试验工作图



预制蛋豆腐炸酱

- 1) 锅内放油烧热、下入肉末煸炒出油；
- 2) 下入蒜苔粒煸炒，下入清水、老抽、鸡精、蚝油烧开至蒜苔断生；
- 3) 下入1:3生粉水勾芡，撒上黑胡椒粉即可。



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: 预制原料 菜名: 预制蛋豆腐炸酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2022年4月12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
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%	20克	0.23元				
注↑: 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。														
鲜无皮五花肉	——	——	鲜肉批发	250724	12.00元/斤	500 克 /斤 肥30%+瘦70%	12.00元	搅(剁)成肉末	五花肉末	100%	12.00元	80克	1.92元	
200904测试↑: 鲜无皮五花肉末250克, 生姜末5克; 锅内放油25克烧热, 下入姜末、肉末煸炒、淋高度白酒5克后炒熟; 熟肉末230克, 成品率92%。														
新鲜蒜苔	——	——	批发配送	250725	7.50元/斤	500 克 /斤 平均26根/斤	7.50元	去老梗尖叶泡洗后切颗粒	净蒜苔粒	91%	8.23元	160克	2.63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	
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	15克	0.13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	5.0克	0.11元	
6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	250725	37.00元/桶	6000 克 /桶 约1180 克/升	3.08元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	3.08元	25克	0.15元	
荷兰风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	250725	354元/袋	25000 克 /袋	7.08元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.77元	30克	0.11元	
227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	18.00元/袋	250 克 /袋 10袋/箱批发	36.00元	成品调料	黑胡椒粉	100%	36.00元	0.5克	0.04元	
以上原料可制作成品卤香干≥ 415克 , 成品率 77.5% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												主料投料 536克	5.32元	
成品卤香干含盐量≤ 1.77% , 鸡精≤ 1.20%												每500克成品料成本 6.41元		
备注			制作工艺简介 1) 锅内放油烧热、下入肉末煸炒出油; 2) 下入蒜苔粒煸炒, 下入清水、老抽、鸡精、蚝油烧开至蒜苔断生; 3) 下入1:3生粉水勾芡, 撒上黑胡椒粉即可。 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	五花肉末	主料	4.63元	2.31元	36.1%
2	净蒜苔粒	配料	6.35元	3.17元	49.5%
3	油+老抽+蚝油等	调料	1.85元	0.92元	14.4%
4	——	其它	——	——	——
合计			12.82元	6.41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：**五花肉末**
 主要原料毛料名称：**鲜无皮五花肉**
 主料转制成品工艺：**肉末+蒜苔粒、调料→炒酱**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**775克**
 成品率：**77.5%**

当前“鲜五花肉末”进货价：**12.00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	五花肉末 进货价	蛋豆腐 炸酱成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
涨降幅度 0.50元			0
1) 进货价下降至→	10.50元	6.12元	88%
2) 进货价下降至→	11.00元	6.22元	92%
3) 进货价下降至→	11.50元	6.31元	96%
4) 目前进货价→	12.00元	6.41元	100%
5) 进货价上涨至→	12.50元	6.51元	104%
6) 进货价上涨至→	13.00元	6.60元	108%
7) 进货价上涨至→	13.50元	6.70元	113%

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：预制原料

菜名：预制蛋豆腐炸酱

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	投入原料 原料名称	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	投料数量	换算
主配料	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	120克	0.48斤	241克	0.72斤	361克	0.96斤	482克
	鲜无皮五花肉	五花肉末	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.96斤	482克	1.93斤	964克	2.89斤	1446克	3.86斤	1928克
		净蒜苔粒	0.39斤	193克	0.77斤	386克	1.93斤	964克	3.86斤	1928克	5.78斤	2892克	7.71斤	3855克
调料	清水	清水	0.48斤	241克	0.96斤	482克	2.41斤	1205克	4.82斤	2410克	7.23斤	3614克	9.64斤	4819克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	90克	0.36斤	181克	0.54斤	271克	0.72斤	361克
	900g大桥鸡精	鸡精	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
	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	151克	0.60斤	301克	0.90斤	452克	1.20斤	602克
	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	361克	1.08斤	542克	1.45斤	723克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12克
合计投入净料数量→			1.29斤	645克	2.58斤	1290克	6.45斤	3226克	12.90斤	6452克	19.36斤	9678克	25.81斤	12904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÷净料数量)→			77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%

1) 锅内放油烧热、下入肉末煸炒出油；
 2) 下入蒜苔粒煸炒，下入清水、老抽、鸡精、蚝油烧开至蒜苔断生；
 3) 下入1:3生粉水勾芡，撒上黑胡椒粉即可。



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。

