

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 | ✓ | 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

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



IMG_20220412_151539



IMG_20220412_151629



IMG_20220412_152112



IMG_20220412_152324



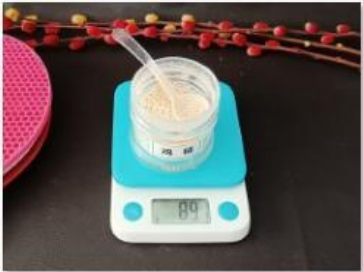
IMG_20220412_152401



IMG_20220412_152414



IMG_20220412_152509



IMG_20220412_152600



IMG_20220412_152623



IMG_20220412_152624



IMG_20220412_152855



IMG_20220412_153220



IMG_20220412_153311



IMG_20220412_153652



IMG_20220412_153714



IMG_20220412_153734



IMG_20220412_153751



IMG_20220412_153830



IMG_20220412_153850



IMG_20220412_153916

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：预制豆腐炸酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年4月12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 |
| 主配料 | 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 | 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%。 | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 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 |
| 备注 | 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 | | |
| | 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 |
| 涨跌幅度 0.50元 | (元/斤) | (元/斤) | 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 原料名称 | 投入原料 净料名称 | 成品料需要食材 | | 成品料需要食材 | | 成品料需要食材 | | 成品料需要食材 | | 成品料需要食材 | | 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 |
| 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。



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。

