

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 自制鲜榨姜葱汁
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

自制鲜榨姜葱汁

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..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



自制鲜榨姜葱汁

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	清水	900克	90.00%
	去根须小葱	60克	6.00%
	带皮姜片	40克	4.00%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—— 
鲜榨姜葱汁成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品姜葱汁1千克



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：预制酱汁 菜名：自制鲜榨姜葱汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年2月17日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	——	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	900克	0.00元
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	去掉小葱根须切葱花	去根须小葱	84.7%	5.90元	60克	0.71元
	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	40克	0.52元
备注	以上原料可鲜榨姜葱汁≥				1000克	，成品率 100.0% 计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%						投料合计 1000克		1.22元
												每500克姜葱汁成本		0.61元
			制作工艺简介 将9份清水+0.6份小葱+0.4份带皮生姜片榨成汁后即可使用。 注：可用作调制肉馅、腌制腥味较重的鱼虾等等。姜葱榨汁可以提高食材使用率、同时降低成本。											



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	——	主料	——	——	——
2	去根须小葱	调料1	0.71元	0.35元	57.9%
3	带皮姜片	调料2	0.52元	0.26元	42.1%
4	清水	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.22元	0.61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： 去根须小葱			
主要原料毛料名称： 小葱			
主料转制成品工艺： 葱+姜+清水→自制鲜榨姜葱汁			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1000克			
成品率： 100.0%			
当前“小葱”进货价： 5.00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	小葱 进货价	自制鲜榨 姜葱汁成本	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→	3.50元	0.51元	70%
2) 进货价下降至→	4.00元	0.54元	80%
3) 进货价下降至→	4.50元	0.58元	90%
4) 目前进货价→	5.00元	0.61元	100%
5) 进货价上涨至→	5.50元	0.65元	110%
6) 进货价上涨至→	6.00元	0.68元	120%
7) 进货价上涨至→	6.50元	0.72元	130%

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：预制酱汤

菜名：自制鲜榨姜葱汁

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
调料	清水	清水	0.90斤	450克	1.80斤	900克	4.50斤	2250克	9.00斤	4500克	13.50斤	6750克	18.00斤	9000克
	小葱	去根须小葱	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	老生姜	带皮姜片	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400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%

将9份清水+0.6份小葱+0.4份带皮生姜片榨成汁后即可使用。

注：可用作调制肉馅、腌制腥味较重的鱼虾等等。姜葱榨汁可以提高食材使用率、同时降低成本。



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。

