

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制家常番茄酱

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

自制家常番茄酱

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	



自制家常番茄酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
主料	去皮番茄切块	1602克	99.16%
调料	净食盐	14克	0.84%
合计净料数量		1615克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制番茄酱成品率→		61.9%	—

以上原材料可制作
成品番茄酱1千克

自制家常番茄酱

- 1) 将去皮番茄切成小块后放入破壁机，搅碎约2分30秒、呈“浓浆状”；
- 2) 为防止粘锅糊底、应使用不粘锅来熬制；
- 3) 将以上搅碎后的原料倒入不粘锅，为防止酱汁在熬制过程中溅出，熬制过程中应使用燃气最小火、并不断搅动，熬制40分钟后放凉即成。

注1：每千克原料，经以上加工后可得到成品番茄酱619克，成品率61.9%（水分蒸发量381克）；

注2：本酱料在番茄原料“比较便宜”的时候采购自制、保存，可用于番茄浓汤等菜品。



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: 自制家常番茄酱

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5月10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
主料	便宜番茄/西红柿	——	——	菜场批发	250725	2.50元/斤	500 克 /斤 50-200克/个	2.50元	开水烫皮去皮,再去蒂	去皮番茄切块	96.2%	2.60元	1656克	8.61元
	210510测试↑: 大小不整齐的番茄1721克, 去蒂去坏肉后1656克, 净料率96.2%。													
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	14.0克	0.02元
	以上原料可制作成品酱料≥ 1034克, 成品率 61.9% 计算式: 成品率 = 成品汤质量 ÷ 主配调料净料投料合计 × 100%											投料合计 1670克	8.63元	
	成品含盐量≤ 1.31%											每500克成品汤成本 4.17元		
备注			<p>制作工艺简介</p> <p>1) 将去皮番茄切成小块后放入破壁机, 搅碎约2分30秒、呈“浓浆状”; 2) 为防止粘锅糊底、应使用不粘锅来熬制; 3) 将以上搅碎后的原料倒入不粘锅, 为防止酱汁在熬制过程中溅出, 熬制过程中应使用燃气最小火、并不断搅动, 熬制40分钟后放凉即成。 注1: 每千克原料, 经以上加工后可得到成品番茄酱619克, 成品率61.9% (水分蒸发量381克); 注2: 本酱料在番茄原料“比较便宜”的时候采购自制、保存, 可用于番茄浓汤等菜品。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>											



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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	去皮番茄切块	主料	8.32元	4.16元	99.8%
2	——	配料	——	——	——
3	食盐	调料	0.02元	0.01元	0.2%
4	——	其它	——	——	——
合计			8.34元	4.17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↓			
类型	便宜番茄 进货价	自制家常 番茄酱成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	0
涨降幅度 0.20元			
1) 进货价下降至→	1.90元	3.17元	76%
2) 进货价下降至→	2.10元	3.51元	84%
3) 进货价下降至→	2.30元	3.84元	92%
4) 目前进货价→	2.50元	4.17元	100%
5) 进货价上涨至→	2.70元	4.50元	108%
6) 进货价上涨至→	2.90元	4.84元	116%
7) 进货价上涨至→	3.10元	5.17元	124%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

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：自制家常番茄酱

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	成品菜需要食材		成品菜需要食材									
	原料名称	净料名称	投料数量	换算	投料数量	换算								
主料	便宜番茄/西红柿	去皮番茄切块	1.60斤	801克	3.20斤	1602克	8.01斤	4004克	16.02斤	8008克	24.02斤	12012克	32.03斤	16015克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.20斤	102克	0.27斤	135克
合计投入净料数量→			1.62斤	808克	3.23斤	1615克	8.08斤	4038克	16.15斤	8075克	24.23斤	12113克	32.30斤	16151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）→			61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%	61.9%

1) 将去皮番茄切成小块后放入破壁机，搅碎约2分30秒、呈“浓浆状”；
 2) 为防止粘锅糊底、应使用不粘锅来熬制；
 3) 将以上搅碎后的原料倒入不粘锅，为防止酱汁在熬制过程中溅出，熬制过程中应使用燃气最小火、并不断搅动，熬制40分钟后放凉即成。
 注1：每千克原料，经以上加工后可得到成品番茄酱619克，成品率61.9%（水分蒸发量381克）；
 注2：本酱料在番茄原料“比较便宜”的时候采购自制、保存，可用于番茄浓汤等菜品。



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。

