

# 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	✓	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

日期：2021年5月10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
备注	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
		制作工艺简介													
		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。													





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  
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： 去皮番茄切块			
主要原料毛料名称： 便宜番茄/西红柿			
主料转制成品工艺： 便宜番茄+食盐→熬制番茄酱			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 619克			
成品率： 61.9%			
当前“便宜番茄”进货价： 2.50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	便宜番茄 进货价	自制家常 番茄酱成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
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



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 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
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。





## 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。

