

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 预制万能小炒汁-1

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

预制万能小炒汁-1

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



预制万能小炒汁-1

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	930g家乐辣鲜露	211克	21.1%
2	468g家乐麻辣鲜露	105克	10.5%
3	980g家乐鲜露	88克	8.77%
4	2.5kg家乐和味烧汁	88克	8.77%
5	1.8L味达美味极鲜酱油	105克	10.5%
6	6kg海天金字蚝油	123克	12.3%
7	1.8L雀巢美极鲜	88克	8.77%
8	M2猪味1kg骨髓浸膏	70克	7.02%
9	白芝麻油	123克	12.3%
合计数量		1000克	100.0%



- 1) 将以上调料搅拌均匀即可。
- 2) 可以制作各种小炒菜品，如小炒肉、花菜、卷心菜、牛羊肉等等。
- 3) 本复合调料含盐量约占11.80%，因此（1斤做熟的菜）可放以上调料≤50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: 预制酱汤 菜名: 预制万能小炒汁-1

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: 2023年9月15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
1	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	250725	29.17元 /瓶	930 克 /瓶 2瓶起售包邮	15.68元	成品调料/含盐量10.6%	家乐辣鲜露	100%	15.68元	300克	9.41元
2	468g家乐鲜麻辣鲜露	家乐	上海	拼多多	250725	19.40元 /瓶	468 克 /瓶 6瓶/箱起售包邮	20.73元	成品调料/含盐量19.3%	家乐麻辣鲜露	100%	20.73元	150克	6.22元
3	980g家乐鲜露	家乐	上海	拼多多	250725	29.25元 /瓶	980 克 /瓶 2瓶起售包邮	14.92元	成品调料/含盐量19.4%	家乐鲜露	100%	14.92元	125克	3.73元
4	2.5kg家乐和味烧汁	家乐	上海	拼多多	250725	57.50元 /壶	2500 克 /壶 1壶起售包邮	11.50元	成品调料/含盐量7.5%	家乐和味烧汁	100%	11.50元	125克	2.88元
5	1.8L味达美味极鲜酱油	味达美	山东烟台	拼多多	250725	19.84元 /壶	1800 毫升 /壶 约1150 克/ 升	4.79元	成品调料/含盐量12.8%	味达美酱油	100%	4.79元	150克	1.44元
6	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	175克	1.08元
7	1.8L雀巢美极鲜	雀巢	东莞	拼多多	250725	29.90元 /壶	1800 毫升 /壶 约1150 克/ 升	7.22元	成品调料/含盐量15.9%	美极鲜	100%	7.22元	125克	1.81元
8	M2猪味1kg骨髓浸膏	独凤轩	抚顺市	拼多多	250725	66.30元 /瓶	1000 克 /瓶 M2猪味浓香型	33.15元	成品调料/含盐量14.7%	骨髓浸膏	100%	33.15元	100克	6.63元
9	1L-白芝麻油	——	河南	拼多多	250725	12.90元 /壶	1000 毫升 /壶 约923 克/ 升	6.99元	成品调料	白芝麻油	100%	6.99元	175克	2.45元
以上原料可制作成品料≥ 1425克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计 1425克	35.63元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 11.80% , 含香油≤ 12.28%												每500克成品料成本	12.50元	
备注			制作工艺简介 1) 将以上调料搅拌均匀即可。 2) 可以制作各种小炒菜品, 如小炒肉、花菜、卷心菜、牛羊肉等等。 3) 本复合调料含盐量约占11.80%, 因此(1斤做熟的菜)可放以上调料≤50克。											
	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	——	主料	——	——	——
2	——	配料	——	——	——
3	468g家乐鲜麻辣鲜露	调料	4.36元	2.18元	17.5%
4	美极鲜+烧汁等	其它	20.64元	10.32元	82.5%
合计			25.00元	12.50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：家乐麻辣鲜露
主要原料毛料名称：468g家乐鲜麻辣鲜露
主料转制成品工艺：辣鲜露+其它调料→调制小炒汁
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“家乐辣鲜露”进货价：**20.73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 涨降幅度 0.50元	辣鲜露 进货价 (元/斤)	商用小炒 汁成本 (元/斤)	主料进货 单价系数 0
	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	19.23元	12.34元	93%
2) 进货价下降至→	19.73元	12.40元	95%
3) 进货价下降至→	20.23元	12.45元	98%
4) 目前进货价→	20.73元	12.50元	100%
5) 进货价上涨至→	21.23元	12.55元	102%
6) 进货价上涨至→	21.73元	12.61元	105%
7) 进货价上涨至→	22.23元	12.66元	107%

↑ ↑
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：预制万能小炒汁-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10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	成品小炒汁需要食材											
			投料数量	换算										
1	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.21斤	105克	0.42斤	211克	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	3.16斤	1579克	4.21斤	2105克
2	468g家乐麻辣鲜露	家乐麻辣鲜露	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.53斤	263克	1.05斤	526克	1.58斤	789克	2.11斤	1053克
3	980g家乐鲜露	家乐鲜露	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	219克	0.88斤	439克	1.32斤	658克	1.75斤	877克
4	2.5kg家乐和味烧汁	家乐和味烧汁	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	219克	0.88斤	439克	1.32斤	658克	1.75斤	877克
5	1.8L味达美味极鲜酱油	味达美酱油	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.53斤	263克	1.05斤	526克	1.58斤	789克	2.11斤	1053克
6	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.12斤	61克	0.25斤	123克	0.61斤	307克	1.23斤	614克	1.84斤	921克	2.46斤	1228克
7	1.8L雀巢美极鲜	美极鲜	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	219克	0.88斤	439克	1.32斤	658克	1.75斤	877克
8	M2猪味1kg骨髓浸膏	骨髓浸膏	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	351克	1.05斤	526克	1.40斤	702克
9	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.12斤	61克	0.25斤	123克	0.61斤	307克	1.23斤	614克	1.84斤	921克	2.46斤	1228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%
1) 将以上调料搅拌均匀即可。 2) 可以制作各种小炒菜品，如小炒肉、花菜、卷心菜、牛羊肉等等。 3) 本复合调料含盐量约占11.80%，因此(1斤做熟的菜)可放以上调料≤50克。														



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。

