

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 传统凉拌毛豆汁

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

传统凉拌毛豆汁

配方与原料占比	… … … … … …	… 第3页
《成本卡》	… … … …	… 第4页
不同主料的进货单价与综合成本的变化	… …	… 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



传统凉拌毛豆汁



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	净蒜蓉	94克	9. 43%
	小米椒段	47克	4. 72%
	复制酱油	94克	9. 43%
	清水	597克	59. 75%
	净食盐	19克	1. 89%
	净味精粉	16克	1. 57%
	净香醋	94克	9. 43%
	净芝麻油	6. 3克	0. 63%
	自制中辣红油	22克	2. 20%
	净藤椒油	9. 4克	0. 94%
合计净料数量→		1000克	100. 0%
实际得到成品数量→		1000克	—
兑制毛豆汁成品率→		100. 0%	—

以上原材料可制作
成品毛豆汁1千克

注：将以上调料混合后搅拌均匀即可。

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: 预制酱汤 菜名: 传统凉拌毛豆汁

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4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			
调料	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	净蒜蓉	94.0%	5.32元	30克	0.32元			
	新鲜红小米椒	散装	——	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	将小米椒去蒂切段	小米椒段	92.0%	5.43元	15克	0.16元			
	自制凉菜复制酱油	需提前预制		250801	4.62元/斤	500 克/斤	4.62元	甜度2.9%/含盐13.8%	复制酱油	100%	4.62元	30克	0.28元				
	注↑: 炼制食材含生姜、香菜、大葱, 生抽、老抽、豉油、冰糖, 八角、桂皮、白芷、香叶、青红花椒粒等; 详见/预制酱汤类/《自制凉菜复制酱油》成本卡。																
	凉开水	——	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	190克	0.00元			
	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	6.0克	0.01元			
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元/袋	2000 克/袋	4.40元	成品调料/搅打成粉末	味精粉	100%	4.40元	5.0克	0.04元			
	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	19.30元/壶	3000 毫升/壶 约1057 克/升	3.04元	醋酸浓度6%/盐0.66%	净香醋	100%	3.04元	30克	0.18元			
	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	净芝麻油	100%	6.99元	2.0克	0.03元			
	万能(中辣)红油	需提前预制		250801	12.05元/斤	500 克/斤	12.05元	——	自制中辣红油	100%	12.05元	7.0克	0.17元				
注↑: 详见/预制油料类/《万能(中辣)红油》成本卡。																	
备注	500ml幺麻子藤椒油	幺麻子	四川雅红	拼多多	250725	23.45元/瓶	460 克/瓶 约920 克/升	25.49元	幺麻子成品调料	净藤椒油	100%	25.49元	3.0克	0.15元			
以上原料可制成品毛豆汁≥ 318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 318克 1.34元						
成品含盐量≤ 3.19%, 含味精≤ 1.57%, 甜度≤ 0.27%, 含油≤ 3.77%, 混合醋酸浓度≤ 0.57%											每500克成品毛豆汁 2.11元						
备注	 将以上调料混合后搅拌均匀即可。		制作工艺简介														
	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	净蒜蓉	调料	1.00元	0.50元	23.7%
4	小米辣+酱油醋等	其它	3.22元	1.61元	76.3%
合计			4.23元	2.11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↓			
类型	去皮蒜瓣 进货价 (元/斤)	凉拌毛豆 汁成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
1) 进货价下降至→	3.50元	1.96元	70%
2) 进货价下降至→	4.00元	2.01元	80%
3) 进货价下降至→	4.50元	2.06元	90%
4) 目前进货价→	5.00元	2.11元	100%
5) 进货价上涨至→	5.50元	2.16元	110%
6) 进货价上涨至→	6.00元	2.21元	120%
7) 进货价上涨至→	6.50元	2.26元	130%

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：凉拌毛豆汁

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	投入原料	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
调料	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	236克	0.94斤	472克	1.42斤	708克	1.89斤	943克
	红小米椒	小米椒段	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.24斤	118克	0.47斤	236克	0.71斤	354克	0.94斤	472克
	自制凉菜复制酱油	复制酱油	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	236克	0.94斤	472克	1.42斤	708克	1.89斤	943克
	凉开水	清水	0.60斤	299克	1.19斤	597克	2.99斤	1494克	5.97斤	2987克	8.96斤	4481克	11.95斤	5975克
	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.28斤	142克	0.38斤	189克
	2kg莲花味精	味精粉	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.24斤	118克	0.31斤	157克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	236克	0.94斤	472克	1.42斤	708克	1.89斤	943克
	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.13斤	63克
	万能（中辣）红油	自制中辣红油	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.33斤	165克	0.44斤	220克
	500ml幺麻子藤椒油	净藤椒油	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.4克	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.14斤	71克	0.19斤	94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%
将以上调料搅拌均匀即可。														



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。

