

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 白斩鸡姜葱油蘸料-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

白斩鸡姜葱油蘸料-1

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



白斩鸡姜葱油蘸料-1



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	净生姜末	389克	32. 38%
	小葱葱花	195克	16. 19%
	实用净油	343克	28. 57%
	清水	201克	16. 76%
	净食盐	34克	2. 86%
	净味精	17克	1. 43%
	净鸡精	17克	1. 43%
	净白胡椒粉	4. 6克	0. 38%
	合计净料数量	1201克	100. 0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制蘸鸡料成品率→		83. 2%	—

以上原材料可制作
成品姜葱油1千克

白斩鸡姜葱油蘸料-1

- 1) 将炒锅烧热、倒入食用油，先放入姜末、小火慢炒，水分快干时加入清水；
- 2) 锅内烧开时再加入葱花，依次放入食盐、味精、鸡精和白胡椒粉；
- 3) 当水分再次快收干时关火，将锅端离炉头，降温后将调好的姜葱油装入保鲜盒；
- 4) 本姜葱油可入保鲜冰柜内保存，即用即取。

注1：盐和味精、鸡精的比率约为1:0.5:0.5；如果葱花只用小葱葱白也可以；

注2：另外，也可以将以上原料全部放入大瓷碗内（水量只需放1/3），然后放入微波炉加热，其效果也很好。

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: 白斩鸡姜葱油蘸料-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年4月8日

敬请关注最新版成本卡。

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	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	去皮净生姜末	净生姜末	85.0%	7.06元	170克	2.40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	小葱葱花	84.7%	5.90元	85克	1.00元			
	210408测试↑: 小葱144克, 去根须后称重124克, 净料率86.11%; 切成葱花称重122克, 葱花净料率84.7%。																
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	实用净油	100%	4.75元	150克	1.43元			
	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	88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	15克	0.02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	味精	100%	4.40元	7.5克	0.07元			
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	7.5克	0.16元			
备注	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元/袋	227 克/袋 10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	2.0克	0.21元			
	以上原料可制作成品姜葱油≥ 437克, 成品率 83.2% 计算式: 成品率 = 成品质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计 525克	5.29元				
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 3.98%, 含味精≤ 1.72%, 含鸡精≤ 1.72%, 综合谷氨酸钠含量≤ 2.40%, 含食油≤ 34.32%											每500克姜葱油成本 6.05元						
		制作工艺简介															
		1) 将炒锅烧热、倒入食用油, 先放入姜末、小火慢炒, 水分快干时加入清水; 2) 锅内烧开时再加入葱花, 依次放入食盐、味精、鸡精和白胡椒粉; 3) 当水分再次快收干时关火, 将锅端离炉头, 降温后将调好的姜葱油装入保鲜盒; 4) 本姜葱油可入保鲜冰柜内保存, 即用即取。 注1: 盐和味精、鸡精的比率约为1:0.5:0.5; 如果葱花只用小葱葱白也可以; 注2: 另外, 也可以将以上原料全部放入大瓷碗内(水量只需放1/3), 然后放入微波炉加热, 其效果也很好。															



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	净生姜末	调料	5.49元	2.75元	45.4%
4	葱+油+盐+味精等	其它	6.62元	3.31元	54.6%
合计			12.11元	6.05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



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：净生姜末			
主要原料毛料名称：老生姜			
主料转制成品工艺：生姜末+其它调料→白斩鸡蘸料			
每千克投料合计经加工后可得到成品：832克			
成品率：83.2%			
当前“老生姜”进货价：6.00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	老生姜 进货价 (元/斤)	白斩鸡 蘸料成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨降幅度 0.50元			
1) 进货价下降至→	4.50元	5.37元	75%
2) 进货价下降至→	5.00元	5.60元	83%
3) 进货价下降至→	5.50元	5.83元	92%
4) 目前进货价→	6.00元	6.05元	100%
5) 进货价上涨至→	6.50元	6.28元	108%
6) 进货价上涨至→	7.00元	6.51元	117%
7) 进货价上涨至→	7.50元	6.74元	125%

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：白斩鸡姜葱油蘸料

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											
			投料数量	换算										
调料	老生姜	净生姜末	0.39斤	195克	0.78斤	389克	1.95斤	973克	3.89斤	1945克	5.84斤	2918克	7.78斤	3890克
	小葱	小葱葱花	0.19斤	97克	0.39斤	195克	0.97斤	486克	1.95斤	973克	2.92斤	1459克	3.89斤	1945克
	5L元宝大豆油	实用净油	0.34斤	172克	0.69斤	343克	1.72斤	858克	3.43斤	1716克	5.15斤	2574克	6.86斤	3432克
	清水	清水	0.20斤	101克	0.40斤	201克	1.01斤	503克	2.01斤	1007克	3.02斤	1510克	4.03斤	2014克
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	86克	0.26斤	129克	0.34斤	172克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	86克	0.26斤	129克	0.34斤	172克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.6克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	46克
合计投入净料数量→			1.20斤	601克	2.40斤	1201克	6.01斤	3003克	12.01斤	6007克	18.02斤	9010克	24.03斤	12014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）→			83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%

- 1) 将炒锅烧热、倒入食用油，先放入姜末、小火慢炒，水分快干时加入清水；
- 2) 锅内烧开时再加入葱花，依次放入食盐、味精、鸡精和白胡椒粉；
- 3) 当水分再次快收干时关火，将锅端离炉头，降温后将调好的姜葱油装入保鲜盒；
- 4) 本姜葱油可入保鲜冰柜内保存，即用即取。

注1：盐和味精、鸡精的比率约为1:0.5:0.5；如果葱花只用小葱葱白也可以；

注2：另外，也可以将以上原料全部放入大瓷碗内（水量只需放1/3），然后放入微波炉加热，其效果也很好。



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。

