

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-2
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

白斩鸡姜葱油蘸料-2

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-2

试验工作图



IMG_20230321_084633



IMG_20230321_084816



IMG_20230321_085157



IMG_20230321_085455



IMG_20230321_085709



IMG_20230321_085835



IMG_20230321_085951



IMG_20230321_085955



IMG_20230321_091000

白斩鸡姜葱油蘸料-2



| 类别 | 投入原料 净料名称 | 投入净原料 质量与占比 | |
|-----------|--------------|----------------|--------|
| | | 克 | 占比 |
| 调料 | 净生姜蓉 | 431克 | 43.10% |
| | 小葱葱花 | 101克 | 10.06% |
| | 食盐 | 43克 | 4.31% |
| | 粉状味精 | 57克 | 5.75% |
| | 幼砂糖粉 | 8.6克 | 0.86% |
| | 鸡粉 | 14克 | 1.44% |
| | 净花生油 | 345克 | 34.48% |
| 合计净料数量 | | 1000克 | 100.0% |
| 实际得到成品数量→ | | 1000克 | —— |
| 熬制蘸鸡料成品率→ | | 100.0% | —— |

以上原材料可制作
成品姜葱油1千克

预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。

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)

敬请关注最新版成本卡。


类别： 预制酱汁 菜名： 白斩鸡姜葱油蘸料-2

出品： 满堂红菜品配方成本网

制作： 杨巍

日期： 2023年3月21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 | 老生姜 | 散装 | —— | 批发市场 | 250725 | 6.00元 /斤 | 500 克 /斤 | 6.00元 | 去皮后绞成生姜蓉 | 净生姜蓉 | 85.0% | 7.06元 | 300克 | 4.24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 | 70克 | 0.83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%。 | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 30克 | 0.04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/谷氨99.9% | 粉状味精 | 100% | 4.40元 | 40克 | 0.35元 |
| | 5kg中细砂糖 | —— | 云南 | 拼多多 | 250725 | 17.80元 /袋 | 2500 克 /袋 5斤/袋起包邮 | 3.56元 | 成品调料/甜度100 | 幼砂糖粉 | 100% | 3.56元 | 6.0克 | 0.04元 |
| | 1050g大桥鸡粉 | 大桥 | 武汉 | 拼多多 | 250725 | 24.75元 /罐 | 1050 克 /罐 | 11.79元 | 含盐42% | 鸡粉 | 100% | 11.79元 | 10克 | 0.24元 |
| | 5L项冠压榨花生油搭档 | 项冠 | 广东 | 多多买菜 | 250725 | 68.99元 /壶 | 5000 毫升 /壶 约915 克/ 升 | 6.90元 | 注↑：食油应用中有损耗 | 净花生油 | 100% | 6.90元 | 240克 | 3.31元 |
| 备注 | 以上原料可制作成品姜葱油≧ 696克 ， 成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品质量÷全部净料投料合计×100% | | | | | | | | | | | 投料合计 | 696克 | 9.05元 |
| | 成品酱（全部原料）综合含盐量≤ 4.78% ， 含味精≤ 5.75% ， 含鸡粉≤ 1.44% ， 综合谷氨酸钠含量≤ 6.32% ， 含食油≤ 34.48% | | | | | | | | | | | 每500克姜葱油成本 | 6.50元 | |
| |  | 制作工艺简介 预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。 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 | 净生姜蓉 | 调料 | 6.09元 | 3.04元 | 46.8% |
| 4 | 葱+油+盐+味精等 | 其它 | 6.91元 | 3.46元 | 53.2% |
| 合计 | | | 13.00元 | 6.50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： 净生姜蓉 | | | |
| 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： 1000克 | | | |
| 成品率： 100.0% | | | |
| 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 | 白斩鸡 蘸料成本 | 主料进货 单价系数 |
| 涨跌幅度 0.50元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 4.50元 | 5.74元 | 75% |
| 2) 进货价下降至→ | 5.00元 | 5.99元 | 83% |
| 3) 进货价下降至→ | 5.50元 | 6.24元 | 92% |
| 4) 目前进货价→ | 6.00元 | 6.50元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 6.50元 | 6.75元 | 108% |
| 6) 进货价上涨至→ | 7.00元 | 7.01元 | 117% |
| 7) 进货价上涨至→ | 7.50元 | 7.26元 | 125% |

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：白斩鸡姜葱油蘸料-2

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年4月2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 |
| 调料 | 老生姜 | 净生姜蓉 | 0.43斤 | 216克 | 0.86斤 | 431克 | 2.16斤 | 1078克 | 4.31斤 | 2155克 | 6.47斤 | 3233克 | 8.62斤 | 4310克 |
| | 小葱 | 小葱葱花 | 0.10斤 | 50克 | 0.20斤 | 101克 | 0.50斤 | 251克 | 1.01斤 | 503克 | 1.51斤 | 754克 | 2.01斤 | 1006克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.04斤 | 22克 | 0.09斤 | 43克 | 0.22斤 | 108克 | 0.43斤 | 216克 | 0.65斤 | 323克 | 0.86斤 | 431克 |
| | 2kg莲花味精 | 粉状味精 | 0.06斤 | 29克 | 0.11斤 | 57克 | 0.29斤 | 144克 | 0.57斤 | 287克 | 0.86斤 | 431克 | 1.15斤 | 575克 |
| | 4.5kg幼砂糖 | 幼砂糖粉 | 0.01斤 | 4.3克 | 0.02斤 | 8.6克 | 0.04斤 | 22克 | 0.09斤 | 43克 | 0.13斤 | 65克 | 0.17斤 | 86克 |
| | 1050g大桥鸡粉 | 鸡粉 | 0.01斤 | 7.2克 | 0.03斤 | 14克 | 0.07斤 | 36克 | 0.14斤 | 72克 | 0.22斤 | 108克 | 0.29斤 | 144克 |
| | 5L鲁姬花花生油 | 净花生油 | 0.34斤 | 172克 | 0.69斤 | 345克 | 1.72斤 | 862克 | 3.45斤 | 1724克 | 5.17斤 | 2586克 | 6.90斤 | 3448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% |
| 预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。 | | | | | | | | | | | | | | |



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。

