

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 预制郫县豆瓣酱

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

预制郫县豆瓣酱

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



预制郫县豆瓣酱



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	郫县豆瓣搅碎	550克	45. 27%
	稀辣酱	155克	12. 76%
	带皮姜末	16克	1. 32%
	净蒜蓉	24克	1. 98%
	米酒/醪糟	40克	3. 29%
	净菜籽油	25克	2. 06%
	成品化猪油	15克	1. 23%
	清水	390克	32. 10%
	合计净料数量	1215克	100. 0%
实际得到成品酱数量→		1000克	—
熬制豆瓣酱成品率→		82. 3%	—

以上原材料可制作
成品豆瓣酱1千克

预制郫县豆瓣酱

- 1) 将以上原料混合后用破壁机搅碎约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25分钟后放凉即成。

注↑：每千克原料，经以上加工后可得到成品预制郫县豆瓣酱823克（水分蒸发量167克）。



郫县豆瓣酱



加上其它调料



放入破壁机搅碎



放入锅内熬制



成品
预制郫县豆瓣酱

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: 预制郫县豆瓣酱

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5月10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	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	250725	9.25元 /瓶	1100 克 /瓶	4.20元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣搅碎	100%	4.20元	1100克	9.25元
	500g稀辣酱/石磨辣酱	仪宝	江西宜春	拼多多	250725	16.74元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	3.35元	成品调料/含盐量9.3%	稀辣酱	100%	3.35元	310克	2.08元
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜末	93.0%	6.45元	32克	0.41元
	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	48克	0.51元
	散装米酒/醪糟	——	湖北武汉	批发配送	250725	3.50元 /斤	500 克 /斤	3.50元	成品米酒/醪糟	米酒/醪糟	100%	3.50元	80克	0.56元
	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	250725	54.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约912 克/ 升	6.03元	成品食用油	净菜籽油	100%	6.03元	50克	0.60元
	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	250725	48.00元 /桶	2500 克 /桶 1桶起售包邮	9.60元	成品化猪油	成品化猪油	100%	9.60元	30克	0.58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	780克	0.00元
以上原料可制作成品酱料≥ 2000克 , 成品率 82.3% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计 2430克		13.99元	
成品含盐量≤ 10.2% , 含食油≥ 4.00%											每500克成品油成本 3.50元			
备注	 		<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>1) 将以上原料混合后用破壁机搅碎约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25分钟后放凉即成。 注↑：每千克原料，经以上加工后可得到成品预制郫县豆瓣酱823克（水分蒸发量167克）；稀辣酱可让酱料呈红色。</p> <p>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>											



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	郫县豆瓣搅碎	调料	4.63元	2.31元	66.1%
4	稀辣酱+姜+蒜等	其它	2.37元	1.18元	33.9%
合计			6.99元	3.50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：郫县豆瓣搅碎			
主要原料毛料名称：1.1kg红油郫县豆瓣			
主料转制成品工艺：郫县豆瓣酱+其它调料→预制豆瓣酱			
每千克投料合计经加工后可得到成品：823克			
		成品率：82.3%	
当前“郫县豆瓣酱”进货价：4.20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	郫县豆瓣进货价	预制郫县豆瓣成本	主料进货单价系数
涨降幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.30元	3.00元	79%
2) 进货价下降至→	3.60元	3.17元	86%
3) 进货价下降至→	3.90元	3.33元	93%
4) 目前进货价→	4.20元	3.50元	100%
5) 进货价上涨至→	4.50元	3.66元	107%
6) 进货价上涨至→	4.80元	3.83元	114%
7) 进货价上涨至→	5.10元	3.99元	121%

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：预制郫县豆瓣酱

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	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	成品调料需要食材 投料数量	换算	
	1100g红油郫县豆瓣酱	郫县豆瓣搅碎	0.55斤	275克	1.10斤	550克	2.75斤	1375克	5.50斤	2750克	8.25斤	4125克	11.00斤 5500克
调料	500g稀辣酱/石磨辣酱	稀辣酱	0.16斤	78克	0.31斤	155克	0.78斤	388克	1.55斤	775克	2.33斤	1163克	3.10斤 1550克
	老生姜	带皮姜末	0.02斤	8.0克	0.03斤	16克	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.24斤	120克	0.32斤 160克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	60克	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤 240克
	散装米酒/醪糟	米酒/醪糟	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤 400克
	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤 250克
	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤 150克
	清水	清水	0.39斤	195克	0.78斤	390克	1.80斤	899克	3.49斤	1747克	5.19斤	2594克	6.88斤 3442克
合计投入净料→		1.22斤	608克	2.43斤	1215克	5.92斤	2962克	11.74斤	5872克	17.56斤	8782克	23.38斤	11692克
实得成品→		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→		82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	84.4%	84.4%	85.1%	85.1%	85.4%	85.4%	85.5%	85.5%

1) 将以上原料混合后用破壁机搅碎约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25分钟后放凉即成。

注↑：每千克原料，经以上加工后可得到成品预制郫县豆瓣酱823克（水分蒸发量167克）。

备注：以上“颜色标黄”数据表示熬酱所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。



登录满堂红商城

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。

