

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤  
名称 商用鱼香汁  
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

## 商用鱼香汁

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



# 商用鱼香汁



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	白砂糖	516克	48.05%
	净香醋	323克	30.03%
	净老抽	32克	3.00%
	番茄沙司	194克	18.02%
	净食盐	10克	0.90%
合计净料数量		1074克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制鱼香汁成品率→		93.1%	——

以上原材料可制作  
成品鱼香汁1千克



# 商用鱼香汁

- 1) 将以上调料全部称重倒入锅内;
- 2) 小火加热至白砂糖融化即可（为减少熬制时的水分蒸发，请勿长时间加热）。

注↑：每千克原料经以上加工后可得到成品鱼香汁约931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：商用鱼香味汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年5月17日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元 /斤	500 克 /斤	50公斤/袋	3.50元	——	白砂糖	100%	3.50元	1600克	11.20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	1000克	6.09元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250725	47.27元 /桶	4900 毫升 /桶	约1150 克/ 升	4.19元	成品调料/含盐量17.4%	老抽	100%	4.19元	100克	0.84元
	3kg凤球唛番茄沙司	凤球唛	东莞	拼多多	250725	16.62元 /袋	3000 克 /袋	约1290 克/ 升	2.77元	成品调料/含盐量0.59%	番茄沙司	100%	2.77元	600克	3.32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	30克	0.04元
备注	以上原料可制作成品≧ 3100克 ， 成品率 93.1% 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 3330克		21.49元
	成品（全部原料）综合含盐量≤ 1.83% ， 混合醋酸浓度≤ 1.94% ， 甜度≤ 51.61%												每500克鱼香汁成本		3.47元
	制作工艺简介 1）将以上调料全部称重倒入锅内； 2）小火加热至白砂糖融化即可（为减少熬制时的水分蒸发，请勿长时间加热）。 注↑：每千克原料经以上加工后可得到成品鱼香汁约931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	白砂糖	调料	3.61元	1.81元	52.1%
4	醋+老抽+沙司+盐	其它	3.32元	1.66元	47.9%
合计			6.93元	3.47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： 白砂糖			
主要原料毛料名称： 散装白砂糖			
主料转制成品工艺： 白砂糖+醋等调料→调商用鱼香味汁			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 931克			
成品率： 93.1%			
当前“散装白砂糖”进货价： 3.50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	白砂糖 进货价	商用鱼香 味汁成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.10元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.20元	3.31元	91%
2) 进货价下降至→	3.30元	3.36元	94%
3) 进货价下降至→	3.40元	3.41元	97%
4) 目前进货价→	3.50元	3.47元	100%
5) 进货价上涨至→	3.60元	3.52元	103%
6) 进货价上涨至→	3.70元	3.57元	106%
7) 进货价上涨至→	3.80元	3.62元	109%

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：商用鱼香汁

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		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	
	原料名称	净料名称	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	散装白砂糖	白砂糖	0.52斤	258克	1.03斤	516克	2.58斤	1290克	5.16斤	2581克	7.74斤	3871克	10.32斤	5161克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	0.32斤	161克	0.65斤	323克	1.61斤	806克	3.23斤	1613克	4.84斤	2419克	6.45斤	3226克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	161克	0.48斤	242克	0.65斤	323克
	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.19斤	97克	0.39斤	194克	0.97斤	484克	1.94斤	968克	2.90斤	1452克	3.87斤	1935克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.8克	0.02斤	10克	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.15斤	73克	0.19斤	97克
合计投入净料→			1.07斤	537克	2.15斤	1074克	5.37斤	2685克	10.74斤	5371克	16.11斤	8056克	21.48斤	10742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→			93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%	93.1%

1) 将以上调料全部称重倒入锅内；

2) 小火加热至白砂糖融化即可（为减少熬制时的水分蒸发，请勿长时间加热）。

注↑：每千克原料经以上加工后可得到成品鱼香汁约931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。

