

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 万能白灼海鲜蘸料

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

## 万能白灼海鲜蘸料

配方与原料占比	… … … … …	… 第3页
《成本卡》	… … …	… 第4页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	… …	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



# 万能白灼海鲜蘸料



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
1	香菜碎末	50克	5. 00%
2	净蒜蓉	75克	7. 50%
3	鲜柠檬片	38克	3. 75%
4	净豉油	500克	50. 00%
5	净芝麻油	38克	3. 75%
6	小米椒圈	25克	2. 50%
7	纯净水	275克	27. 50%
合计净料数量		1000克	100. 0%
实际得到成品数量→		1000克	—
兑制蘸料成品率→		100. 0%	—

以上原材料可制作  
成品蘸料1千克

注：将以上调料搅拌均匀即可。

**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: 万能白灼海鲜蘸料

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: 2022年2月19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
1	香菜/芫茜	——	山东	拼多多	250725	6.00元/斤	500 克 /斤	6.00元	剪去香菜根须、改刀	香菜碎末	55.0%	10.91元	20克	0.44元
2	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	蒜蓉	94.0%	5.32元	30克	0.32元
3	新鲜柠檬	——	——	多多买菜	250725	0.36元/个	80 克 /个	2.22元	去两头切薄片	鲜柠檬片	95.0%	2.34元	15克	0.07元
4	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	250725	64.50元/桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.72元	成品调料/含盐量15.5%	蒸鱼豉油	100%	5.72元	200克	2.29元
5	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	白芝麻油	100%	6.99元	15克	0.21元
6	新鲜红小米椒	散装	——	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克 /斤	5.00元	去蒂后顶刀切6毫米圈	小米辣椒圈	92.0%	5.43元	10克	0.11元
7	10升桶装纯净水	——	自备	水站送	250725	10.00元/桶	10000 克 /桶	0.50元	10升桶装纯净水包送	纯净水	100%	0.50元	110克	0.11元
以上原料可制作成品料≥ 400克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%														
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 7.8% , 含食油≤ 3.75% , 含豉油≤ 50.0%														
备注	 <b>制作工艺简介</b> 将全部调料混合、搅匀即成。													
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

## 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	蒸鱼豉油	调料	5.72元	2.86元	64.6%
4	其它调料	其它	3.13元	1.57元	35.4%
<b>合计</b>			<b>8.86元</b>	<b>4.43元</b>	<b>100%</b>

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  
比较高。

配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓			
类型 涨降幅度 0.30元	蒸鱼豉油 进货价 (元/斤)	白灼海鲜 蘸料成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
	4.82元	3.98元	84%
1) 进货价下降至→	5.12元	4.13元	90%
2) 进货价下降至→	5.42元	4.28元	95%
3) 进货价下降至→	<b>5.72元</b>	<b>4.43元</b>	<b>100%</b>
4) 目前进货价→	6.02元	4.58元	105%
5) 进货价上涨至→	6.32元	4.73元	110%
6) 进货价上涨至→	6.62元	4.88元	116%
7) 进货价上涨至→			

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：万能白灼海鲜蘸料

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										
1	香菜/芫茜	香菜碎末	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
2	去皮蒜瓣/蒜米	蒜茸	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.13斤	563克	1.50斤	750克
3	新鲜柠檬	鲜柠檬片	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
4	4.9L海天蒸鱼豉油	蒸鱼豉油	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
5	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
6	红小米椒	小米辣椒圈	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
7	10升桶装纯净水	纯净水	0.28斤	138克	0.55斤	275克	1.38斤	688克	2.75斤	1375克	4.13斤	2063克	5.50斤	2750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%
将全部调料混合、搅匀即成。														



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。

