

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 腌制臭鳃鱼酱料
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

腌制臭鳊鱼酱料

工艺简介第3页

《成本卡》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



腌制臭鳊鱼酱料

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
绞成蓉	净大葱白	48克	4.79%
	带皮生姜片	35克	3.55%
	带根净香菜	11克	1.06%
	细土芹菜段	21克	2.13%
打成粉	八角	5.3克	0.53%
	香叶	1.4克	0.14%
	无籽干椒段	3.5克	0.35%
调味料	纯芝麻酱	18克	1.77%
	浓缩鸡汁	35克	3.55%
	花生酱	43克	4.26%
	二锅头白酒	35克	3.55%
	绍兴花雕料酒	28克	2.84%
	王致和臭豆腐	468克	46.8%
	白腐乳小块	213克	21.3%
	白砂糖	11克	1.06%
	味精	20克	1.95%
	白胡椒粉	3.5克	0.35%
合计投料		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
兑制调料汁成品率→		100.0%	——



以上原材料可制作
成品腌鱼酱料1千克

腌制臭鳊鱼酱料



注：本配方酱料用于腌制臭鳊鱼、臭鲈鱼等品种。

- 1) 将净大葱白+带皮生姜片+带根净香菜（芫茜）段+细土芹菜段倒入破壁机，绞成蓉状备用；
- 2) 将八角+香叶+干辣椒段倒入粉碎机，搅打成粉末状、取出后倒入（搅打大葱、姜蓉、香菜蓉、芹菜蓉的破壁机）备用；
- 3) 将芝麻酱、鸡汁、花生酱、白酒、花雕酒、臭豆腐、白腐乳、砂糖、味精、胡椒粉也全部倒入以上破壁机，打成糊状即可；
- 4) 成品腌料酱的综合含盐量 $\leq 7.56\%$ ，1斤（500克）酱料可腌制臭鳊鱼5斤（2.5千克）；每次腌制3天、晾干1天后即可。



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)

敬请关注最新版成本卡。

类别： 预制酱汁

菜名： 腌制臭鳊鱼酱汁

出品： 满堂红菜品配方成本网

制作： 杨巍

日期： 2024年1月14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						
绞成蓉	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 /斤	500 克 /斤	2.00元	去掉根须、叶管未去芯	净大葱白	52%	3.87元	135克	1.04元						
	210706测试↑：3根大葱627克，去根须14克、葱叶289克后留葱白324克，净料率51.7%；																			
	老生姜	散装	安徽	菜场批发	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮生姜片	93%	6.45元	100克	1.29元						
	210618测试：带皮姜片31.96克，配红烧肉煸炒、烧熟后捞出姜片后称重19.23克，成熟率60.2%																			
	香菜/芫茜	——	山东	拼多多	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	摘去老黄叶，留根须	带根净香菜	98%	6.15元	30克	0.37元						
	200824测试：购香菜110克，去老叶根须称重88克占80%；其中根须19.4克占17.6%；废弃老叶2.6克占2.4%；带根须去老叶107.4克占97.6%。																			
	细绿土芹菜	——	本地	批发配送	250725	3.50元 /斤	500 克 /斤	3.50元	去叶、去根残叶切段	细土芹菜段	71%	4.92元	60克	0.59元						
210425测试↑：小细芹菜5元1斤205克，去根须残叶后132克，净料率64.4%；泡洗沥水后146克，水发净料率71.2%																				
打成粉	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	15克	0.50元						
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500 克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	4.0克	0.16元						
	中辣去籽干辣椒段	——	河南商丘	拼多多	250725	76.90元 /袋	2500 克 /袋	15.38元	成品辣椒段	无籽干椒段	100%	15.38元	10克	0.31元						
调味料	现磨批发纯芝麻酱	——	武汉	额头湾市场	250725	85.0元 /桶	5000 克 /桶 1桶起售	8.50元	成品调料/纯芝麻酱	纯芝麻酱	100%	8.50元	50克	0.85元						
	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	仟佳佰味	江苏泰州	拼多多	250725	14.90元 /瓶	1000 克 /瓶 6瓶/箱批发	7.45元	成品调料/含盐20.3%	浓缩鸡汁	100%	7.45元	100克	1.49元						
	1kg花生酱	——	山西运城	拼多多	250725	13.30元 /罐	1000 克 /罐 约1218 克/ 升	6.65元	成品调料	花生酱	100%	6.65元	120克	1.60元						
	5L-52° 二锅头	鑫源	山东济南	拼多多	250725	31.80元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	3.43元	52° 二锅头	二锅头白酒	100%	3.43元	100克	0.69元						
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	250725	12.96元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.59元	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.59元	80克	0.41元						
	330g王致和臭豆腐	王致和	河北衡水	淘宝	250725	7.96元 /瓶	330 克 /瓶 15瓶/件包邮	12.06元	成品调料/含盐量10.0%	王致和臭豆腐	100%	12.06元	1320克	31.84元						
	300g麻油白腐乳	巨树	杭州	拼多多	250725	9.45元 /瓶	300 克 /瓶 2瓶起售包邮	15.75元	6克/块-含盐量10.24%	白腐乳小块	100%	15.75元	600克	18.90元						
	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	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	30克	0.21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%	味精	100%	4.40元	55克	0.48元						
	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	10克	1.06元						
备注	以上原料可制作成品腌料≥				2819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%				投料合计 2819克		61.79元			
	成品腌料综合含盐量≤										7.58%		，味精≥		1.95%		，甜度≥		1.06%	
											制作工艺简介									
											注：本配方酱料用于腌制臭鳊鱼、臭鲈鱼等品种。 1）将净大葱白+带皮生姜片+带根净香菜（芫茜）段+细土芹菜段倒入破壁机，绞成蓉状备用； 2）将八角+香叶+干辣椒段倒入粉碎机，搅打成粉末状、取出后倒入（搅打大葱、姜蓉、香菜蓉、芹菜蓉的破壁机）备用； 3）将芝麻酱、鸡汁、花生酱、白酒、花雕酒、臭豆腐、白腐乳、砂糖、味精、胡椒粉也全部倒入以上破壁机，打成糊状即可； 4）成品腌料酱的综合含盐量≤7.56%，1斤（500克）酱料可腌制臭鳊鱼5斤（2.5千克）；每次腌制3天、晾干1天后即可。									
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。																				

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：腌制臭鳊鱼酱料

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年1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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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
绞成蓉	铁杆大葱	净大葱白	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	120克	0.48斤	239克	0.72斤	359克	0.96斤	479克
	老生姜	带皮生姜片	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	89克	0.35斤	177克	0.53斤	266克	0.71斤	355克
	香菜/芫茜	带根净香菜	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.16斤	80克	0.21斤	106克
	细土芹菜	细土芹菜段	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	160克	0.43斤	213克
打成粉	香料：八角	八角	0.01斤	2.7克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.4克	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.1克	0.02斤	11克	0.03斤	14克
	中辣无籽干辣椒段	无籽干椒段	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	35克
调味料	现磨批发纯芝麻酱	纯芝麻酱	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.09斤	44克	0.18斤	89克	0.27斤	133克	0.35斤	177克
	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	89克	0.35斤	177克	0.53斤	266克	0.71斤	355克
	1kg花生酱	花生酱	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	106克	0.43斤	213克	0.64斤	319克	0.85斤	426克
	5L-52°二锅头	二锅头白酒	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	89克	0.35斤	177克	0.53斤	266克	0.71斤	355克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	71克	0.28斤	142克	0.43斤	213克	0.57斤	284克
	330王致和臭豆腐	王致和臭豆腐	0.47斤	234克	0.94斤	468克	2.34斤	1171克	4.68斤	2341克	7.02斤	3512克	9.37斤	4683克
	300g麻油白腐乳	白腐乳小块	0.21斤	106克	0.43斤	213克	1.06斤	532克	2.13斤	1064克	3.19斤	1596克	4.26斤	2128克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.16斤	80克	0.21斤	106克
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.8克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	98克	0.29斤	146克	0.39斤	195克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	35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%

注：本配方酱料用于腌制臭鳊鱼、臭鲈鱼等品种。

1) 将净大葱白+带皮生姜片+带根净香菜（芫茜）段+细土芹菜段倒入破壁机，绞成蓉状备用；

2) 将八角+香叶+干辣椒段倒入粉碎机，搅打成粉末状、取出后倒入（搅打大葱、姜蓉、香菜蓉、芹菜蓉的破壁机）备用；

3) 将芝麻酱、鸡汁、花生酱、白酒、花雕酒、臭豆腐、白腐乳、砂糖、味精、胡椒粉也全部倒入以上破壁机，打成糊状即可；

4) 成品腌料酱的综合含盐量≤7.56%，1斤（500克）酱料可腌制臭鳊鱼5斤（2.5千克）；每次腌制3天、晾干1天后即可。



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。

