

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 万能传统啫啫酱

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

万能传统啫啫酱

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	



万能传统啫啫酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天海鲜酱	500克	41.15%
2	海天柱候酱	250克	20.58%
3	郫县豆瓣酱	50克	4.12%
4	净白腐乳	50克	4.12%
5	东古南乳	50克	4.12%
6	花生酱	25克	2.06%
7	蒜米剁蒜蓉	33克	2.7%
8	净干葱头切末	33克	2.74%
9	八角	3克	0.3%
10	桂皮	3克	0.3%
11	清水	83克	6.9%
12	味精	17克	1.4%
13	白砂糖	33克	2.7%
14	鲁姬花花生油	83克	6.9%
合计投料		1215克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	
酱料成品率→		82.3%	—

以上原材料可制作
成品酱料1千克

万能传统啫啫酱

- 1) 将八角、桂皮清洗干净，加入清水上笼蒸10分钟；
- 2) 提前海鲜酱、柱候酱、豆瓣酱、南乳、腐乳、花生酱放入料理机搅碎、搅拌均匀，成为“混合酱料”；
- 3) 锅内放油，下入蒜蓉、干葱蓉煸香；下入“混合酱料”；下入蒸好的八角香叶水，小火推炒，至酱汁浓稠即可。

注1：成品酱料可用作“啫鸡、啫海鲜”等菜品；

注2：成品酱料含盐量≤8.48%，每斤（500克）成品料可使用≤60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: 万能传统啫啫酱

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: 2023年10月12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	2.3kg海天海鲜酱	海天	广东佛山	拼多多	250725	22.17元/罐	2300 克/罐 1罐起售包邮	4.82元	成品调料/含盐量8.97%	海天海鲜酱	100%	4.82元	300克	2.89元
2	2.2kg海天柱候酱	海天	广东佛山	拼多多	250725	21.85元/罐	2200 克/罐 1罐起售包邮	4.97元	成品调料/含盐量8.97%	海天柱候酱	100%	4.97元	150克	1.49元
3	一年酿郫县豆瓣酱	兆丰	成都	拼多多	250725	19.80元/袋	1000 克/袋 2袋起售包邮	9.90元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣酱	100%	9.90元	30克	0.59元
4	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%	净白腐乳	100%	15.75元	30克	0.95元
5	320g东古南乳	东古	侨汇五邑	拼多多	250725	8.20元/瓶	320 克/瓶 4瓶起售包邮	12.81元	6克/块-含盐量9.0%	东古南乳	100%	12.81元	30克	0.77元
6	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	15克	0.20元
7	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蓉	94%	5.32元	20克	0.21元
8	河北红葱头毛葱	——	河北	菜场批发	250725	3.60元/斤	500 克/斤 5斤1袋包邮	3.60元	去掉葱头老皮、切成末	净干葱头切末	92%	3.91元	20克	0.16元
9	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	2.0克	0.07元
10	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元/斤	500 克/斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	2.0克	0.06元
11	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	50克	0.00元
12	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	10克	0.09元
13	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	20克	0.14元
14	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	鲁姬花生油	100%	6.90元	50克	0.69元
以上原料可制作成品料≥ 600克, 成品率 82.3% 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 729克	8.31元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 8.48% 含食油≤ 8.33%												每500克成品料成本 6.92元		
备注	 <p>制作工艺简介</p> <p>1) 将八角、桂皮清洗干净, 加入清水上笼蒸10分钟; 2) 提前将海鲜酱、柱候酱、豆瓣酱、南乳、腐乳、花生酱放入料理机搅拌均匀, 成为“混合酱料”; 3) 锅内放油, 下入蒜蓉、干葱蓉煸香; 下入“混合酱料”; 下入蒸好的八角桂皮水, 小火推炒, 至酱汁浓稠即可。 注1: 成品酱料可用作“啫鸡、啫海鲜”等菜品; 注2: 成品酱料含盐量≤8.48%, 每斤(500克)成品酱可使用≤60克。</p>													
	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：万能传统啫啫酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10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	成品酱料需要食材											
			投料数量	换算										
1	2.3kg海天海鲜酱	海天海鲜酱	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
2	2.2kg海天柱候酱	海天柱候酱	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
3	一年酿郫县豆瓣酱	郫县豆瓣酱	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
4	300g麻油白腐乳	净白腐乳	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
5	320g东古南乳	东古南乳	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
6	1kg花生酱	花生酱	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	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
8	干葱头	净干葱头切末	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
9	香料：八角	八角	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
10	香料：肉桂皮	桂皮	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
11	清水	清水	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
12	2kg莲花味精	味精	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
13	散装白砂糖	白砂糖	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
14	5L鲁姬花花生油	鲁姬花花生油	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
合计投入净料数量→			1.22斤	608克	2.43斤	1215克	6.08斤	3038克	12.15斤	6075克	18.23斤	9113克	24.30斤	12150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)→			82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%	82.3%

- 1) 将八角、桂皮清洗干净，加入清水上笼蒸10分钟；
 2) 提前海鲜酱、柱候酱、豆瓣酱、南乳、腐乳、花生酱放入料理机搅碎、搅拌均匀，成为“混合酱料”；
 3) 锅内放油，下入蒜蓉、干葱蓉煸香；下入“混合酱料”；下入蒸好的八角香叶水，小火推炒，至酱汁浓稠即可。

注1：成品酱料可用作“啫鸡、啫海鲜”等菜品；

注2：成品酱料含盐量≤8.48%，每斤（500克）成品料可使用≤60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。

