

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 自制辣鲜露
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

自制辣鲜露

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第5页

版权声明第6页



自制辣鲜露



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天生抽	931克	93.1%
2	孝素调味料	37克	3.72%
3	味精	19克	1.86%
4	满天星辣椒面	5.6克	0.56%
5	新一代辣椒面	3.7克	0.37%
6	水溶辣椒精	3.7克	0.37%
合计净料数量		1000克	100.0%
实得成品数量→		1000克	——
成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品辣鲜露1千克



工艺简介：


将生抽、孝素调味料、味精、（最细的）辣椒面和水溶辣椒精混合在一起，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）

敬请关注最新版成本卡。

类别： 预制酱汁 菜名： 自制辣鲜露 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2025年6月23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	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升		3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	1000克	7.14元
2	孝素调味料/鸡精	香籽奇	重庆	拼多多	250725	16.72元 /袋	454 克 /袋 5袋起售包邮		18.41元	含谷氨30%/含盐1.92%	孝素调味料	100%	18.41元	40克	1.47元
3	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	20克	0.18元
4	贵州满天星干辣椒	散装	——	拼多多	250725	64.20元 /斤	2500 克 /斤 1袋起售包邮		12.84元	干辣椒去蒂磨细粉面	满天星辣椒面	92%	13.96元	6.0克	0.17元
5	河南新一代干辣椒	——	河南商丘	拼多多	250725	59.90元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮		11.98元	干辣椒去蒂磨细粉面	新一代辣椒面	100%	11.98元	4.0克	0.10元
6	500g水溶辣椒精	至佰味	山东青岛	拼多多	250725	18.00元 /瓶	500 克 /瓶 2瓶起售包邮		18.00元	成品调料	水溶辣椒精	100%	18.00元	4.0克	0.14元
备注	以上原料可制作成品酱≥				1074克	，成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品酱质量÷主、配、调料净料投料合计×100%							投料合计 1074克		9.20元
	成品酱（全部原料）综合含盐量≤ 15.62% ， 含味精≤ 2.98% ，												每500克成品酱成本		4.28元
	制作工艺简介														
	1) 将生抽、孝素调味料、味精、（最细的）辣椒面和水溶辣椒精混合在一起，搅拌均匀即可。 2) 自制辣鲜露的复刻还原度约为90%														
					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：预制酱汁

菜名：自制辣鲜露

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年6月23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		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材	
			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
1	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.93斤	466克	1.86斤	931克	4.66斤	2328克	9.31斤	4655克	13.97斤	6983克	18.62斤	9311克
2	孝素调味料/鸡精	孝素调味料	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.19斤	93克	0.37斤	186克	0.56斤	279克	0.74斤	372克
3	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.09斤	47克	0.19斤	93克	0.28斤	140克	0.37斤	186克
4	贵州满天星干辣椒	满天星辣椒面	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	56克
5	河南新一代干辣椒	新一代辣椒面	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.07斤	37克
6	500g水溶辣椒精	水溶辣椒精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.07斤	37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%
1) 将生抽、孝素调味料、味精、（最细的）辣椒面和水溶辣椒精混合在一起，搅拌均匀即可。														
2) 自制辣鲜露的复刻还原度约为90%														



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。



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com