

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	✓
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

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)

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: 杨魏

敬请关注最新版成本卡。

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	
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%															
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 15.62%，含味精≤ 2.98%，															
备注			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	投入原料	成品调料需要食材											
	原料名称	净料名称	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%



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。



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