

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 自制万能香辣酱
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

自制万能香辣酱

《成本卡》	… … … … …	第3页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第4页
版权声明	… … … … …	第5页




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： 自制万能香辣酱 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2022年10月21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
菜调料	河北红葱头毛葱	——	河北	菜场批发	250725	3.60元 /斤	500	克 /斤	3.60元	去掉葱头老皮	净干葱头	92.0%	3.91元	600克	4.70元
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500	克 /斤	6.00元	去皮，切剁姜末	净生姜末	85.0%	7.06元	500克	7.06元
	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	手工剁蒜蓉	94.0%	5.32元	1000克	10.64元
	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	成品调料	新一代干辣椒	100%	11.98元	120克	2.88元
	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250725	44.47元 /斤	500	克 /斤 约24000 颗/ 斤	44.47元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	44.47元	280克	24.90元
酱料	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%	一年酿郫县豆瓣	100%	9.90元	800克	15.84元
	200阿香婆麻味牛肉酱	阿香婆	西安	淘宝	250725	8.96元 /瓶	200	克 /瓶 1箱24瓶包邮	22.40元	成品调料/含盐量5.68%	阿香婆牛肉酱	100%	22.40元	800克	35.84元
	205g李锦记香辣酱	李锦记	广东江门	淘宝	250725	9.92元 /瓶	205	克 /瓶 1箱12瓶包邮	24.20元	成品调料/含盐量12%	李锦记香辣酱	100%	24.20元	600克	29.03元
	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	500克	4.82元
	1kg李锦记麻辣上汤	李锦记	广东江门	淘宝	250725	39.90元 /罐	1000	克 /罐 1箱2罐包邮	19.95元	成品调料/含盐量12.3%	李锦记麻辣上汤	100%	19.95元	1000克	39.90元
	6kg商用老干妈豆豉	老干妈	贵州	拼多多	250725	148.0元 /罐	6000	克 /罐 2罐起售包邮	12.33元	成品调料/含盐量6.66%	老干妈豆豉	100%	12.33元	200克	4.93元
	3kg胖子红油麻辣鱼佐料	胖子	重庆	淘宝	250725	100.0元 /瓶	3000	克 /瓶 1箱2罐包邮	16.67元	成品调料/含盐量13.7%	红油麻辣鱼佐料	100%	16.67元	300克	10.00元
调料	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	250725	54.99元 /壶	5000	毫升 /壶 约912 克/ 升	6.03元	注：食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.03元	2000克	24.12元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元 /壶	5000	毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	2000克	19.00元
	自制香辣酱用香料粉	需提前预制			250801	18.48元 /斤	500	克 /斤	18.48元	——	香辣酱用香料粉	100%	18.48元	100克	3.70元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450	克 /桶 约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	100克	0.88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	200克	1.40元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900	克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	300克	6.57元
	以上原料可制作成品料≥ 10000克 ， 成品率 87.7% 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	11400克	246.20元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 5.81% ， 含鸡精≤ 3.00% ， 甜度≥ 2.00% ， 综合谷氨酸钠含量≤1.20% ， 含食油≥ 40.00%												每500克成品酱成本	12.31元	
备注	制作工艺简介														
	<div></div> <p>1）提前预制“自制香辣酱用香料粉”；按配方称出用量，加入高度白酒拌匀激发香味、备用；将干辣椒、干花椒漂洗、沥水、炒干后绞成末状备用；将郫县豆瓣剁碎备用；</p> <p>2）锅内倒入菜籽油加热至高温（冒烟、去除豆腥味），倒入大豆油，加热后下入蒜蓉稍炸，再下入干葱头末炸出葱香味，最后下入姜末，小火慢炒2-3分钟；下入豆瓣酱炒红炒香；下入干辣椒花椒末，下入阿香婆麻味牛肉酱、李锦记香辣酱、海天海鲜酱、李锦记麻辣上汤、老干妈豆豉酱、胖子红油麻辣鱼调料，中火炒10分钟后转小火（注意不能糊锅底），下入白砂糖、鸡精炒至融化即可。</p> <p>注↑：此酱可制作香辣蟹、香辣虾、香辣鱼等菜品。</p>														



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：自制万能香辣酱

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
菜调料	干葱头	净干葱头	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	老生姜	净生姜末	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
	去皮蒜瓣/蒜米	手工剁蒜茸	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	河南新一代干辣椒	新一代干辣椒	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
	汉源大红袍花椒	净红花椒粒	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	70克	0.28斤	140克	0.42斤	210克	0.56斤	280克
酱料	一年酿郫县豆瓣酱	一年酿郫县豆瓣	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克
	200阿香婆麻味牛肉酱	阿香婆牛肉酱	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	200克	0.80斤	400克	1.20斤	600克	1.60斤	800克
	205g李锦记香辣酱	李锦记香辣酱	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	2300g海天海鲜酱	海天海鲜酱	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
	1kg李锦记麻辣上汤	李锦记麻辣上汤	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	6kg商用老干妈豆豉	老干妈豆豉	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	3kg胖子红油麻辣鱼佐料	红油麻辣鱼佐料	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
调料	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
	自制香辣酱用香料粉	香辣酱用香料粉	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
合计投入净料数量→			1.14斤	570克	2.28斤	1140克	5.70斤	2850克	11.40斤	5700克	17.10斤	8550克	22.80斤	11400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）→			87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%	87.7%

1) 提前预制“自制香辣酱用香料粉”；按配方称出用量，加入高度白酒拌匀激发香味、备用；将干辣椒、干花椒漂洗、沥水、炒干后绞成末状备用；将郫县豆瓣剁碎备用；

2) 锅内倒入菜籽油加热至高温（冒烟、去除豆腥味），倒入大豆油，加热后下入蒜茸稍炸，再下入干葱头末炸出葱香味，最后下入姜末，小火慢炒2-3分钟；下入豆瓣酱炒红炒香；下入干辣椒花椒末，下入阿香婆麻味牛肉酱、李锦记香辣酱、海天海鲜酱、李锦记麻辣上汤、老干妈豆豉酱、胖子红油麻辣鱼调料，中火炒10分钟后转小火（注意不能糊锅底），下入白砂糖、鸡精炒至融化即可。

注↑：此酱可制作香辣蟹、香辣虾、香辣鱼等菜品。



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。

