

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 自制万能XO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XO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：预制酱汤


菜名：自制万能XO酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年10月22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 | |
| 调料 | 瑶柱碎 | 留金 | 辽宁大连 | 拼多多 | 250725 | 54.69元 /袋 | 1000 | 克 /袋 九成以上干度 | 27.35元 | —— | 干瑶柱碎 | 100% | 27.35元 | 300克 | 16.41元 | |
| | 金华火腿-无骨皮 | 藤香阁 | 浙江金华 | 拼多多 | 250724 | 38.70元 /斤 | 500 | 克 /斤 500 克/ 块 | 38.70元 | —— | 金华火腿纯肉 | 100% | 38.70元 | 200克 | 15.48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 | 10克 | 0.09元 | |
| | 中号磷虾米 | 散装 | 山东 | 拼多多 | 250725 | 19.40元 /斤 | 500 | 克 /斤 长约2厘米/只 | 19.40元 | 将干虾米入烤箱烘干 | 干虾干 | 78.6% | 24.68元 | 200克 | 9.87元 | |
| | 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 | 花生油 | 100% | 6.90元 | 500克 | 6.90元 | |
| | 去皮蒜瓣/蒜米 | 散装 | 山东 | 多多买菜 | 250725 | 5.00元 /斤 | 500 | 克 /斤 | 5.00元 | 切去蒂头、剁成茸 | 蒜米剁蒜蓉 | 94.0% | 5.32元 | 75克 | 0.80元 | |
| | 河北红葱头毛葱 | —— | 河北 | 菜场批发 | 250725 | 3.60元 /斤 | 500 | 克 /斤 | 3.60元 | 去掉葱头老皮剁成末 | 净干葱头末 | 92.0% | 3.91元 | 50克 | 0.39元 | |
| | 新鲜红小米椒 | 散装 | —— | 多多买菜 | 250725 | 5.00元 /斤 | 500 | 克 /斤 22个/50克 | 5.00元 | 去蒂后顺切两半成条状 | 红小米椒条 | 92.0% | 5.43元 | 10克 | 0.11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 | 5.0克 | 0.53元 | |
| | 500g去皮姜粉 | 散装 | 云南 | 拼多多 | 250725 | 15.79元 /罐 | 500 | 克 /罐 2罐包邮 | 15.79元 | 成品粉状调料 | 云南黄姜粉 | 100% | 15.79元 | 5.0克 | 0.16元 | |
| | 1kg大地鱼粉 | 御膳记 | 广州 | 拼多多 | 250725 | 116.44元 /袋 | 1000 | 克 /袋 商用1袋包邮 | 58.22元 | 成品粉状调料 | 大地鱼粉 | 100% | 58.22元 | 50克 | 5.82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 | 15克 | 0.20元 | |
| | 6kg海天金字蚝油 | 海天 | 佛山 | 拼多多 | 250725 | 37.00元 /桶 | 6000 | 克 /桶 约1180 克/ 升 | 3.08元 | 成品调料/含盐量11.4% | 海天蚝油 | 100% | 3.08元 | 25克 | 0.15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 | 10克 | 0.07元 | |
| 备注 | 以上原料可制作成品料≥ | | | | 1250克 | ，成品率 | | 85.9% | 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 | | 1455克 | 56.98元 |
| | 成品料（全部原料）综合含盐量≤ 1.23% ， 含食油≤ 40.00% ， 甜度≤ 0.80% | | | | | | | | | | | | 每500克成品酱成本 | | 22.79元 | |
| | <div></div> <div>制作工艺简介 1）提前将瑶柱碎、金华火腿漂洗沥干放入碗内，加清水及高度白酒，上笼蒸半个小时取出（保留汤汁备用），将瑶柱碎再搓碎、火腿搓成细丝，放入锅内煸炒炕干备用；干虾米漂洗沥水、放入锅内炕干后取出剁成小颗粒； 2）锅内放油烧热，下入蒜蓉、干葱头碎、慢慢搅拌炒干；再依次放入小米辣、火腿丝、瑶柱碎、虾米碎炒香；加入蒸瑶柱火腿剩下的汤汁，再不停翻炒（注意别糊锅底）；下入白胡椒粉、黄姜粉、大地鱼粉，出锅之前下入花生酱、蚝油、白砂糖拌匀即可；也可加入少量红油上色。 注：OX酱可用于拌饭、拌面、炒菜用。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div> | | | | | | | | | | | | | | | |



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XO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 | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | |
| | | | 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 |
| 调料 | 瑶柱碎 | 干瑶柱碎 | 0.24斤 | 120克 | 0.48斤 | 240克 | 1.20斤 | 600克 | 2.40斤 | 1200克 | 3.60斤 | 1800克 | 4.80斤 | 2400克 |
| | 金华火腿-无骨无皮 | 金华火腿纯肉 | 0.16斤 | 80克 | 0.32斤 | 160克 | 0.80斤 | 400克 | 1.60斤 | 800克 | 2.40斤 | 1200克 | 3.20斤 | 1600克 |
| | 5L-68° 高粱酒 | 高度高粱酒 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 8.0克 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.12斤 | 60克 | 0.16斤 | 80克 |
| | 中号磷虾米 | 干虾干 | 0.16斤 | 80克 | 0.32斤 | 160克 | 0.80斤 | 400克 | 1.60斤 | 800克 | 2.40斤 | 1200克 | 3.20斤 | 1600克 |
| | 5L鲁姬花花生油 | 花生油 | 0.40斤 | 200克 | 0.80斤 | 400克 | 2.00斤 | 1000克 | 4.00斤 | 2000克 | 6.00斤 | 3000克 | 8.00斤 | 4000克 |
| | 去皮蒜瓣/蒜米 | 蒜米剁蒜茸 | 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 |
| | 干葱头 | 净干葱头末 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.20斤 | 100克 | 0.40斤 | 200克 | 0.60斤 | 300克 | 0.80斤 | 400克 |
| | 红小米椒 | 红小米椒条 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 8.0克 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.12斤 | 60克 | 0.16斤 | 80克 |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 20克 | 0.06斤 | 30克 | 0.08斤 | 40克 |
| | 500g云南黄姜粉 | 云南黄姜粉 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 20克 | 0.06斤 | 30克 | 0.08斤 | 40克 |
| | 1kg大地鱼粉 | 大地鱼粉 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.20斤 | 100克 | 0.40斤 | 200克 | 0.60斤 | 300克 | 0.80斤 | 400克 |
| | 1kg花生酱 | 花生酱 | 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 |
| | 6kg海天金字蚝油 | 海天蚝油 | 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 |
| | 散装白砂糖 | 白砂糖 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 8.0克 | 0.04斤 | 20克 | 0.08斤 | 40克 | 0.12斤 | 60克 | 0.16斤 | 80克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.16斤 | 582克 | 2.33斤 | 1164克 | 5.82斤 | 2910克 | 11.64斤 | 5820克 | 17.46斤 | 8730克 | 23.28斤 | 11640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→ | | | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% | 85.9% |
| 1) 提前将瑶柱碎、金华火腿漂洗沥干放入碗内，加清水及高度白酒，上笼蒸半个小时取出（保留汤汁备用），将瑶柱碎再搓碎、火腿搓成细丝，放入锅内煸炒炕干备用；干虾米漂洗沥水、放入锅内炕干后取出剁成小颗粒； | | | | | | | | | | | | | | |
| 2) 锅内放油烧热，下入蒜蓉、干葱头碎、慢慢搅拌炒干；再依次放入小米辣、火腿丝、瑶柱碎、虾米碎炒香；加入蒸瑶柱火腿剩下的汤汁，再不停翻炒（注意别糊锅底）；下入白胡椒粉、黄姜粉、大地鱼粉，出锅之前下入花生酱、蚝油、白砂糖拌匀即可；也可加入少量红油上色。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 注：OX酱可用于拌饭、拌面、炒菜用。 | | | | | | | | | | | | | | |



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。

