

# 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	×
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)

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

敬请关注最新版成本卡。

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	御膳記	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	
备注	 <p><b>制作工艺简介</b></p> <p>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;</p> <p>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。</p> <p>注: XO酱可用于拌饭、拌面、炒菜用。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</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：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	投入原料	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	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。



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。

