

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 老醋蛰头浇味汁

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

老醋蜇头浇味汁

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	



老醋蛰头浇味汁



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	131克	13.10%
2	家乐辣鲜露	24克	2.38%
3	山西紫林米醋	190克	19.05%
4	东古酱油	42克	4.17%
5	幼砂糖粉	476克	47.62%
6	海天蚝油	71克	7.14%
7	去蒂蒜瓣	48克	4.76%
8	去根净香菜末	18克	1.79%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品汁数量→		1000克	
浇味汁成品率→		100.0%	—

以上原材料可制作
成品浇味汁1千克

- 1) 将以上1-7类调料混合搅拌均匀；
- 2) 海蛰头装盘后、撒上香菜末即成。

注↑：本调料为糖醋味型、甜度47.6%；综合含盐量≤4.07%（盐味来源：生抽、鲜露、米醋、酱油、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。

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: 老醋蜇头浇味汁

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: 2023年9月11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	110克	0.79元
2	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	250725	29.17元 /瓶	930 克 /瓶 6瓶起售包邮	15.68元	成品调料/含盐量10.6%	家乐辣鲜露	100%	15.68元	20克	0.63元
3	2.5L山西紫林米醋	紫林	山西太原	拼多多	250725	16.90元 /壶	2500 毫升 /壶 约1057 克/ 升	3.20元	醋酸浓度3.5%/盐0.66%	山西紫林米醋	100%	3.20元	160克	1.02元
4	5L东古一品鲜酱油	东古	广东江门	拼多多	250725	59.40元 /桶	5000 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.17元	成品调料/含盐量16.6%	东古酱油	100%	5.17元	35克	0.36元
5	5kg中细砂糖	——	云南	拼多多	250725	17.80元 /袋	2500 克 /袋 5斤/袋起包邮	3.56元	成品调料/甜度100	幼砂糖粉	100%	3.56元	400克	2.85元
6	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	60克	0.37元
7	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	切去蒜瓣蒂头	去蒂刀拍蒜瓣	95%	5.26元	40克	0.42元
	210516测试: 361克去蒂蒜瓣, 烧熟以后称重347克, 成品率96.1%													
8	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去根须黄叶、泡洗沥干切末	去根净香菜末	80%	7.50元	15克	0.23元
	200824测试↑: 购香菜110克, 摘去根须黄叶、泡洗沥干后称重88克, 净料率80%。													
	以上原料可制作成品料≥ 840克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%													
	成品料(全部原料)综合含盐量≤ 4.07% , 含米醋≤ 19.05% , 甜度≤ 47.6%													
备注	 1) 将以上1-7类调料混合搅拌均匀; 2) 海蜇头装盘后、撒上香菜末即成。 注↑: 本调料为糖醋味型、甜度47.6%; 综合含盐量≤4.07% (盐味来源: 生抽、鲜露、米醋、酱油、蚝油), 建议按主料质量的20%浇淋本调料。							制作工艺简介						
	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：预制酱汤

菜名：老醋蜇头浇味汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10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	成品汁需要食材											
			投料数量	换算										
1	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.13斤	65克	0.26斤	131克	0.65斤	327克	1.31斤	655克	1.96斤	982克	2.62斤	1310克
2	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	60克	0.24斤	119克	0.36斤	179克	0.48斤	238克
3	2.5L山西紫林米醋	山西紫林米醋	0.19斤	95克	0.38斤	190克	0.95斤	476克	1.90斤	952克	2.86斤	1429克	3.81斤	1905克
4	5L东古一品鲜酱油	东古酱油	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	104克	0.42斤	208克	0.63斤	313克	0.83斤	417克
5	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.48斤	238克	0.95斤	476克	2.38斤	1190克	4.76斤	2381克	7.14斤	3571克	9.52斤	4762克
6	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.36斤	179克	0.71斤	357克	1.07斤	536克	1.43斤	714克
7	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	119克	0.48斤	238克	0.71斤	357克	0.95斤	476克
8	香菜/芫茜	去根净香菜末	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	89克	0.27斤	134克	0.36斤	179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%											

1) 将以上1-7类调料混合搅拌均匀；
 2) 海蜇头装盘后、撒上香菜末即成。

注↑：本调料为糖醋味型、甜度47.6%；综合含盐量≤4.07%（盐味来源：生抽、鲜露、米醋、酱油、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

