

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 粤菜豉汁酱-1

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

粤菜豉汁酱-1



# 粤菜豉汁酱-1



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	阳江干豆豉	471克	38.8%
2	鲁姬花花生油	404克	33.3%
3	蒜米剁蒜蓉	40克	3.27%
4	干葱头剁蓉	40克	3.27%
5	净生姜末	40克	3.27%
6	金华火腿肉末	40克	3.27%
7	白砂糖	33克	2.8%
8	海天生抽	48克	3.95%
9	海天蚝油	94克	7.73%
15	新会陈皮末	3.8克	0.31%
合计投料		1212克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		82.5%	——

以上原材料可制作  
成品豉汁酱1千克

# 粤菜豉汁酱-1

- 1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎(中颗粒)；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；
- 2) 将炒锅内花生油烧热，下入蒜蓉、葱蓉、姜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、金华火腿末小火推炒；下入砂糖、生抽、蚝油、陈皮末，小火推炒3分钟；放凉后密封保存。

注↑：每千克干豆豉等（全部）调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约825克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。

**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: 粤菜豉汁酱-1

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12月26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	2kg广东阳江豆豉	皇冠桥牌	广东阳江	拼多多	250725	30.80 /袋	2000 克 /袋 1袋起售包邮	7.70元	成品干制调料	阳江干豆豉	100%	7.70元	113克	1.74元
2	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	鲁姬花花生油	100%	6.90元	97克	1.34元
3	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	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	9.5克	0.10元
4	河北红葱头毛葱	——	河北	菜场批发	250725	3.60元 /斤	500 克 /斤 5斤1袋包邮	3.60元	去掉葱头老皮剁成蓉	干葱头剁蓉	92%	3.91元	9.5克	0.07元
5	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%	7.06元	9.5克	0.13元
6	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 1 斤/ 块	38.70元	——	金华火腿肉末	97%	39.90元	9.5克	0.76元
7	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	8.0克	0.06元
8	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	11.5克	0.08元
9	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	22.5克	0.14元
10	五年新会陈皮丝	——	广东新会	拼多多	231028	14.36元 /斤	500 克 /斤	14.36元	洗净后剁成末	新会陈皮末	100%	14.36元	0.9克	0.03元
以上原料可制作成品料≥ 240克 , 成品率 82.5% 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 291克	4.45元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 2.07% , 含豆豉≤ 47.08% , 含食油≤ 40.42%												每500克成品料成本 9.27元		
备注	 		<p style="text-align: center;"><b>制作工艺简介</b></p> <p>1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎(中颗粒)；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；      2) 将炒锅内花生油烧热, 下入蒜蓉、葱蓉、姜蓉, 炸制微黄；再下入剁碎豆豉、金华火腿末小火推炒；下入砂糖、生抽、蚝油、陈皮末, 小火推炒3分钟；放凉后密封保存。      注↑: 每千克干豆豉等(全部)调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约825克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>											



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：粤菜豉汁酱-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1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											
			投料数量	换算										
1	2kg广东阳江豆豉	阳江干豆豉	0.47斤	235克	0.94斤	471克	2.35斤	1177克	4.71斤	2354克	7.06斤	3531克	9.42斤	4708克
2	5L鲁姬花花生油	鲁姬花花生油	0.40斤	202克	0.81斤	404克	2.02斤	1010克	4.04斤	2021克	6.06斤	3031克	8.08斤	4042克
3	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
4	干葱头	干葱头剁蓉	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
5	老生姜	净生姜末	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
6	金华火腿-无骨无皮	金华火腿肉末	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	99克	0.40斤	198克	0.59斤	297克	0.79斤	396克
7	散装白砂糖	白砂糖	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
8	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	120克	0.48斤	240克	0.72斤	359克	0.96斤	479克
9	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	234克	0.94斤	469克	1.41斤	703克	1.88斤	938克
10	五年新会陈皮丝	新会陈皮末	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
合计投入净料数量→			1.21斤	606克	2.42斤	1212克	6.06斤	3030克	12.12斤	6060克	18.18斤	9091克	24.24斤	12121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）→			82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%	82.5%

- 1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎（中颗粒）；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；  
 2) 将炒锅内花生油烧热，下入蒜蓉、葱蓉、姜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、金华火腿末小火推炒；下入砂糖、生抽、蚝油、陈皮末，小火推炒3分钟；放凉后密封保存。

注↑：每千克干豆豉等（全部）调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约825克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。



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。

