

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 商用排档煲仔酱

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

## 商用排档煲仔酱

工艺简介	… … … … …	… … 第3页
《成本卡》	… … … …	… … 第5页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第6页
版权声明	… … …	… … 第7页



# 商用排档煲仔酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天排骨酱	231克	16.8%
2	李锦记蚝油	140克	10.1%
3	海天柱候酱	37克	2.69%
4	海天海鲜酱	37克	2.69%
5	沙姜粉	62克	4.48%
6	东古南乳酱	46克	3.36%
7	纯白芝麻酱	154克	11.2%
8	花生酱	77克	5.59%
9	沈永和花雕料酒	85克	6.15%
10	六必居甜面酱	62克	4.48%
11	海天生抽	77克	5.59%
12	桂林辣椒酱	154克	11.2%
13	味精	77克	5.59%
14	广东米酒	77克	5.59%
15	净大豆油	62克	4.48%
合计投料		1375克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		72.7%	——

以上原材料可制作  
成品复制酱油1千克

# 商用排档煲仔酱

- 1) 将全部调料（除了大豆油以外）全部混合在一起；
- 2) 锅内下入大豆油、下入混合酱料用中小火“推炒”，直至浓稠即可。

注：每千克原料经熬制、加工后可得到成品煲仔酱 $\leqslant$ 727克，成品综合含盐量 $\leqslant$ 8.87%。成品酱料可用作兔肉煲、羊肉煲、排骨煲、土鸡煲等菜品。



**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: 商用排档煲仔酱

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: 2020年4月3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	7kg海天锦上鲜排骨酱	海天	广东佛山	拼多多	250725	95.00元/罐	7000 克/罐 2罐起售包邮	6.79元	成品调料/含盐量9.94%	海天排骨酱	100%	6.79元	1500克	20.36元	
2	6kg李锦记味蚝鲜蚝油	李锦记	广东	拼多多	250725	32.50元/桶	6000 克/桶 约1180克/升	2.71元	成品调料/含盐量11.2%	李锦记蚝油	100%	2.71元	907克	4.91元	
3	2.2kg海天柱候酱	海天	广东佛山	拼多多	250725	21.85元/罐	2200 克/罐 1罐起售包邮	4.97元	成品调料/含盐量10.3%	海天柱候酱	100%	4.97元	240克	2.38元	
4	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	240克	2.31元	
5	1kg袋装沙姜粉	金饕餮	江苏泰州	拼多多	250725	19.55元/袋	1000 克/袋 1袋起售包邮	9.78元	成品干制原料	沙姜粉	100%	9.78元	400克	7.82元	
6	800g东古南乳酱	东古	侨汇五邑	拼多多	250725	14.45元/瓶	800 克/瓶 2瓶起售包邮	9.03元	含盐量8.69%	东古南乳酱	100%	9.03元	300克	5.42元	
7	石磨纯白芝麻酱	——	山西运城	拼多多	250725	17.50元/罐	1000 克/罐 1罐起售	8.75元	成品调料/纯白芝麻酱	纯白芝麻酱	100%	8.75元	1000克	17.50元	
8	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	500克	6.65元	
9	600ml沈永和花雕酒	沈永和	浙江绍兴	拼多多	250725	7.41元/瓶	600 克/瓶 12瓶/箱起售包邮	6.18元	成品调料	沈永和花雕料酒	100%	6.18元	550克	6.79元	
10	六必居甜面酱	六必居	河北代工	拼多多	250725	2.72元/包	150 克/包 4袋起售包邮	9.07元	成品调料/含盐量9.75%	六必居甜面酱	100%	9.07元	400克	7.25元	
11	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	500克	3.57元	
12	3.2kg粤师傅桂林辣椒酱	粤师傅	广东江门	拼多多	250725	45.00元/罐	3200 克/罐 1罐起售包邮	7.03元	成品调料/含盐量13.1%	桂林辣椒酱	100%	7.03元	1000克	14.06元	
13	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元/袋	2000 克/袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	500克	4.40元	
14	5升12° 广东米酒	赤荔	广东江门	拼多多	250725	44.40元/壶	5000 毫升/壶 约951克/升	4.67元	成品调料	广东米酒	100%	4.67元	500克	4.67元	
15	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99/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	100.0%	4.75元	400克	3.80元	
以上原料可制作成品料≥ 6500克 , 成品率 72.7% 计算式: 成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%							注↑: 食油应用中有损耗				投料合计 8937克	111.90元			
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 8.87% , 含味精≤ 7.69% , 含食油≤ 6.15%							每500克成品料成本 8.61元								
备注			<p style="text-align: center;"><b>制作工艺简介</b></p> <p>1) 将全部调料(除了大豆油以外)全部混合在一起;      2) 锅内下入大豆油、下入混合酱料用中小火“推炒”, 直至浓稠即可。      注↑: 每千克原料经熬制、加工后可得到成品煲仔酱≤727克, 成品酱料综合含盐量≤8.87%。成品酱料可用作兔肉煲、羊肉煲、排骨煲等菜品。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>												



## 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：商用排档煲仔酱

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 成品酱需要食材		制作2斤 成品酱需要食材		制作5斤 成品酱需要食材		制作10斤 成品酱需要食材		制作15斤 成品酱需要食材		制作20斤 成品酱需要食材	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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
1	7kg海天锦上鲜排骨酱	海天排骨酱	0.23斤	115克	0.46斤	231克	1.15斤	577克	2.31斤	1154克	3.46斤	1731克	4.62斤	2308克
2	6kg李锦记味蚝鲜蚝油	李锦记蚝油	0.14斤	70克	0.28斤	140克	0.70斤	349克	1.40斤	698克	2.09斤	1047克	2.79斤	1395克
3	2.2kg海天柱候酱	海天柱候酱	0.04斤	18克	0.07斤	37克	0.18斤	92克	0.37斤	185克	0.55斤	277克	0.74斤	369克
4	2.3kg海天海鲜酱	海天海鲜酱	0.04斤	18克	0.07斤	37克	0.18斤	92克	0.37斤	185克	0.55斤	277克	0.74斤	369克
5	1kg袋装沙姜粉	沙姜粉	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	154克	0.62斤	308克	0.92斤	462克	1.23斤	615克
6	800g东吉南乳酱	东吉南乳酱	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	231克	0.69斤	346克	0.92斤	462克
7	石磨纯白芝麻酱	纯白芝麻酱	0.15斤	77克	0.31斤	154克	0.77斤	385克	1.54斤	769克	2.31斤	1154克	3.08斤	1538克
8	1kg花生酱	花生酱	0.08斤	38克	0.15斤	77克	0.38斤	192克	0.77斤	385克	1.15斤	577克	1.54斤	769克
9	600ml沈永和花雕酒	沈永和花雕料酒	0.08斤	42克	0.17斤	85克	0.42斤	212克	0.85斤	423克	1.27斤	635克	1.69斤	846克
10	六必居甜面酱	六必居甜面酱	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	154克	0.62斤	308克	0.92斤	462克	1.23斤	615克
11	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.08斤	38克	0.15斤	77克	0.38斤	192克	0.77斤	385克	1.15斤	577克	1.54斤	769克
12	3.2kg粤师傅桂林辣椒酱	桂林辣椒酱	0.15斤	77克	0.31斤	154克	0.77斤	385克	1.54斤	769克	2.31斤	1154克	3.08斤	1538克
13	2kg莲花味精	味精	0.08斤	38克	0.15斤	77克	0.38斤	192克	0.77斤	385克	1.15斤	577克	1.54斤	769克
14	5000ml-12°广东米酒	广东米酒	0.08斤	38克	0.15斤	77克	0.38斤	192克	0.77斤	385克	1.15斤	577克	1.54斤	769克
15	5L元宝大豆油	净大豆油	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	154克	0.62斤	308克	0.92斤	462克	1.23斤	615克
合计投入净料数量→			1.37斤	687克	2.75斤	1375克	6.87斤	3437克	13.75斤	6875克	20.62斤	10312克	27.50斤	13749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)→			72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%	72.7%

1) 将全部调料(除了大豆油以外)全部混合在一起;

2) 锅内下入大豆油、下入混合酱料用中小火“推炒”，直至浓稠即可。

注↑：每千克原料经熬制、加工后可得到成品煲仔酱≤727克，成品酱料综合含盐量≤8.87%。成品酱料可用作兔肉煲、羊肉煲、排骨煲等菜品。



## 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。

