

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 粤菜豉汁酱-2
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

粤菜豉汁酱-2

工艺简介第4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



粤菜豉汁酱-2

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	500克	39.8%
2	鲁姬花花生油	350克	27.9%
3	肥膘猪肉末	70克	5.58%
4	蒜米剁蒜蓉	50克	3.98%
5	干葱头剁蓉	50克	3.98%
6	净生姜末	25克	1.99%
7	净青椒切末	5.0克	0.4%
8	净红椒切末	10克	0.80%
9	新会陈皮末	5.0克	0.40%
10	单晶颗粒冰糖	40克	3.2%
11	海天生抽	50克	3.98%
12	海天蚝油	100克	7.97%
合计投料		1255克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		79.7%	——



以上原材料可制作
成品豉汁酱1千克

粤菜豉汁酱-2

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，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。

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850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: 预制酱汁 菜名: 粤菜豉汁酱-2

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2023年12月28日

食材进货询价更新: 2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	500克	7.70元	
2	5L项冠压榨花生油搭档	项冠	广东	多多买菜	250725	68.99 /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	350克	4.83元	
3	鲜去皮肥膘肉	——	——	鲜肉批发	250724	9.00元 /斤	500 克 /斤	9.00元	无皮净肥肉	肥膘猪肉末	100%	9.00元	70克	1.26元	
4	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	50克	0.53元	
5	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	50克	0.39元	
6	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	25克	0.35元	
7	薄皮青椒	芜湖椒	——	菜场批发	250725	2.50元 /斤	500 克 /斤	2.50元	去籽筋蒂切块、泡洗沥水	净青椒切末	90%	2.77元	5.0克	0.03元	
	201022测试↑：青椒283克，去蒂去籽237克，切成滚刀块泡洗沥水后255克，净料率83.7%；放入锅内（不放油）煸干后176克，成品率62.2%。														
8	大红椒/广红椒	——	——	批发配送	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤 平均100克/个	5.00元	去蒂切两头去籽筋	净红椒切末	81%	6.21元	10克	0.12元	
	210701测试↑：大红广椒2个210克，去蒂切两头去籽筋留红椒皮169克，净料率80.5%；红椒末可用“切去两头的边角料”														
9	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	5.0克	0.14元	
10	单晶颗粒冰糖	饯小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.16元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.16元	40克	0.33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	50克	0.36元	
12	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	100克	0.62元	
备注	以上原料可制作成品料≥ 1000克 ，成品率 79.7% 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	1255克	16.67元	
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 1.98% ，含豆豉≤ 50.00% ，含食油≥ 35.00% ，甜度≤ 4.00%											每500克成品料成本			8.33元
	制作工艺简介														
	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，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。 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800克；本调料适用于蒸凤爪、蒸鱼等菜品。														
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：粤菜豉汁酱-2

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		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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
1	2kg广东阳江豆豉	阳江干豆豉	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
2	5L鲁姬花花生油	鲁姬花花生油	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.75斤	875克	3.50斤	1750克	5.25斤	2625克	7.00斤	3500克
3	鲜去皮肥膘肉	肥膘猪肉末	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克
4	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
5	干葱头	干葱头剁蓉	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
6	老生姜	净生姜末	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
7	薄皮青椒	净青椒切末	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
8	大红椒/红广椒	净红椒切末	0.01斤	5.0克	0.02斤	10.0克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
9	五年新会陈皮丝	新会陈皮末	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
10	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	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
11	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
12	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
合计投入净料数量→			1.26斤	628克	2.51斤	1255克	6.28斤	3138克	12.55斤	6275克	18.83斤	9413克	25.10斤	12550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）→			79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%

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，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。

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850克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。



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。

