

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 东北大拌菜酱汁

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

东北大拌菜酱汁-1



东北大拌菜酱汁-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	幼砂糖粉	253克	25.26%
2	粉状味精	21克	2.11%
3	食盐	21克	2.11%
4	恒顺白醋	211克	21.05%
5	海天苹果醋	211克	21.05%
6	蜂蜜	74克	7.37%
7	浓缩橙汁	42克	4.2%
8	纯净水	168克	16.8%
合计投料		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		100.0%	——



东北大拌菜酱汁

将配方表中的调料混合、搅拌均匀即可。

注：大拌菜食材可以用大白菜丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、粉丝、木耳丝、蛋皮丝、熟肉丝、香菜段……等等。



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: 东北大拌菜酱汁-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年9月11日

敬请关注最新版成本卡。

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	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	120克	0.85元
2	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%	粉状味精	100%	4.40元	10克	0.09元
3	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克/袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	10克	0.01元
4	1.75L恒顺6°白醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	9.57元/壶	1750 毫升/壶 约1000 克/升	2.73元	醋酸浓度6%	恒顺白醋	100%	2.73元	100克	0.55元
5	1.9L海天苹果醋	海天	佛山	拼多多	250725	15.50元/壶	1900 毫升/壶 6瓶/箱起售包邮	4.08元	醋酸浓度3%/盐1.47%	海天苹果醋	100%	4.08元	100克	0.82元
6	1kg土蜂蜜	百蜂百	中国	拼多多	250725	19.45元/罐	1000 克/罐 约1300 克/升	9.73元	成品调料	蜂蜜	100%	9.73元	35克	0.68元
7	840ml新的浓缩橙汁	新的	广东	拼多多	250725	37.14元/瓶	840 克/瓶 约1045 克/升	23.10元	成品调料	浓缩橙汁	100%	23.10元	20克	0.92元
8	10升桶装纯净水	——	自备	水站送	250725	10.00元/桶	10000 克/桶	0.50元	10升桶装纯净水包送	纯净水	100%	0.50元	80克	0.08元
以上原料可制作成品料≥ 475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%												投料合计 475克	4.00元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 2.35%, 含味精≤ 2.11%, 醋酸度≥ 1.89%, 甜度≥ 30.84%												每500克成品料成本 4.21元		
备注			<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>将以上调料混合、搅拌均匀即可。 注: 大拌菜食材可以用大白菜丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、粉丝、木耳丝、蛋皮丝、熟肉丝、香菜段……等等。</p>											
	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：东北大拌菜酱汁-1

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	成品料需要食材											
			投料数量	换算										
1	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.25斤	126克	0.51斤	253克	1.26斤	632克	2.53斤	1263克	3.79斤	1895克	5.05斤	2526克
2	2kg莲花味精	粉状味精	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
3	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.32斤	158克	0.42斤	211克
4	1.75L恒顺6°白醋	恒顺白醋	0.21斤	105克	0.42斤	211克	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	3.16斤	1579克	4.21斤	2105克
5	1.9L海天苹果醋	海天苹果醋	0.21斤	105克	0.42斤	211克	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	3.16斤	1579克	4.21斤	2105克
6	1kg土蜂蜜	蜂蜜	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	184克	0.74斤	368克	1.11斤	553克	1.47斤	737克
7	840ml新的浓缩橙汁	浓缩橙汁	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	211克	0.63斤	316克	0.84斤	421克
8	10升桶装纯净水	纯净水	0.17斤	84克	0.34斤	168克	0.84斤	421克	1.68斤	842克	2.53斤	1263克	3.37斤	1684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%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

将以上调料混合、搅拌均匀即可。

注：大拌菜食材可以用大白菜丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、粉丝、木耳丝、蛋皮丝、熟肉丝、香菜段……等等。



登录满堂红商城



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。

