

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	✓	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

东北大拌菜酱汁-1

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



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：预制酱汁

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
备注	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
	制作工艺简介														
	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。														
	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		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	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。



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。

