

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 预制茶油炒豆豉
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

预制茶油炒豆豉

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第5页

版权声明第6页



预制茶油炒豆豉



IMG_20240403_085020



IMG_20240403_085150



IMG_20240403_094756



IMG_20240403_094816



IMG_20240403_095115



IMG_20240403_095313



IMG_20240403_095616



IMG_20240403_095733



IMG_20240403_095752



IMG_20240403_160651

- 1) 将浏阳干豆豉用清水浸泡1小时，捡去杂物、沥水备用；
 - 2) 锅内放茶油烧热，下入豆豉煸炒断生，添出装入盘内；
 - 3) 用保鲜膜封住餐盘，放入蒸锅用中小火蒸制1小时即可。
- 注↑：每千克干豆豉经以上加工后可得到成品预制豆豉约980克。本调料适合制作浏阳蒸菜、小炒菜等菜品。

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：预制茶油炒豆豉

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2024年4月3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	浏阳豆豉/干豆豉	湘姐	长沙	拼多多	250725	11.04元 /袋	500 克 /袋 4袋起售包邮	11.04元	需清水浸泡3小时沥水	浏阳干豆豉	100%	11.04元	136克	3.00元
	210705测试↑：干豆豉99克，清水浸泡3小时后沥水162克，水发净料率163%；240403测试↑：干豆豉136克，清水浸泡1小时后沥水188克，水发净料率138%；													
	240425测试↑：干浏阳豆豉100克，加清水浸泡2小时，沥水备用；炒锅下炒菜油20克下入姜末15克煸炒，下入豆豉小火煸炒，约5分钟后起锅装盘称重145克													
2	9斤装-山茶油	——	中国	拼多多	250725	194.92元 /壶	4500 克 /壶 9斤起售包邮	21.66元	注：食油应用中有损耗	湖南山茶籽油	100%	21.66元	68克	2.95元
备注	以上原料可制作成品料≥ 200克，成品率 98.0% 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 204克	5.95元
													每500克成品料成本	14.87元
	制作工艺简介													
	1) 将浏阳干豆豉用清水浸泡1小时，捡去杂物、沥水备用； 2) 锅内放茶油烧热，下入豆豉煸炒断生，添出装入盘内； 3) 用保鲜膜封住餐盘，放入蒸锅用中小火蒸制1小时即可。 注↑：每千克干豆豉经以上加工后可得到成品预制豆豉约980克。本调料适合制作浏阳蒸菜、小炒菜等菜品。													



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：预制酱汁

菜名：预制茶油炒豆豉

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7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	浏阳豆豉/干豆豉	浏阳干豆豉	0.68斤	340克	1.36斤	680克	3.40斤	1700克	6.80斤	3400克	10.20斤	5100克	13.60斤	6800克
2	9斤-山茶油	湖南山茶籽油	0.34斤	170克	0.68斤	340克	1.70斤	850克	3.40斤	1700克	5.10斤	2550克	6.80斤	3400克
合计投入净料数量→			1.02斤	510克	2.04斤	1020克	5.10斤	2550克	10.20斤	5100克	15.30斤	7650克	20.40斤	10200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）→			98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%	98.0%

1) 将浏阳干豆豉用清水浸泡1小时，捡去杂物、沥水备用；
2) 锅内放茶油烧热，下入豆豉煸炒断生，添出装盘；
3) 用保鲜膜封住餐盘，放入蒸锅用中小火蒸制1小时即可。
注↑：每千克干豆豉经以上加工后可得到成品预制豆豉约980克。本调料适合制作浏阳蒸菜、小炒菜等菜品。



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。

