

# 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	✓
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

## 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
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%														
每500克成品料成本 14.87元														
备注				<p style="text-align: center;"><b>制作工艺简介</b></p> <p>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。</p>										
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

## 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	投入原料	成品料需要食材											
	原料名称	净料名称	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。														



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。

