

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤  
名称 清水咸鲜芡汁  
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

## 清水咸鲜芡汁

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





# 清水咸鲜芡汁



| 类别        | 投入原料<br>净料名称 | 投入净原料<br>质量与占比 |       |
|-----------|--------------|----------------|-------|
|           |              | 克              | 占比    |
| 1         | 勾芡用清水        | 1000克          | 84.1% |
| 2         | 姜葱花生油        | 70克            | 5.88% |
| 3         | 食盐           | 8.0克           | 0.67% |
| 4         | 味精           | 5.0克           | 0.42% |
| 5         | 鸡精           | 5.0克           | 0.42% |
| 6         | 1:3超级生粉水     | 100克           | 8.41% |
| 7         | 白胡椒粉         | 1.5克           | 0.13% |
| 合计投料      |              | 1190克          | 100%  |
| 实际得到成品数量→ |              | 1000克          | ——    |
| 酱料成品率→    |              | 84.1%          | ——    |

以上原材料可制作  
成品咸鲜芡汁1千克

- 1) 锅内放入清水，开中小火烧开；
- 2) 下入盐、味精、鸡精，烧开后用“1:3超级生粉水”勾芡，淋入花生油即可。
- 注↑：每千克清水+调料等经以上加工后可得到成品芡汁约850克。本调料适用于清蒸肉糕、清蒸鱼糕等菜品的勾芡。

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)

敬请关注最新版成本卡。

类别：预制酱汤


菜名：清水咸鲜芡汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2024年5月18日

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  | 清水  | ——    | 自备   | ——   | ——     | 0.00元 /斤  | 500     | 克 /斤         | 0.00元     | 不计成本/计入费用类    | 勾芡用清水    | 100% | 0.00元      | 1000克 | 0.00元 |
| 2  | 自制姜葱花生油   | 需提前预制 |      |      | 250801 | 5.85元 /斤  | 500     | 克 /斤         | 5.85元     | ——            | 姜葱花生油    | 100% | 5.85元      | 70克   | 0.82元 |
|    | 注↑：（使用价格较便宜的“花生调和油”）用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。  |       |      |      |        |           |         |              |           |               |          |      |            |       |       |
| 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      | 8.0克  | 0.01元 |
| 4  | 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          | 味精       | 100% | 4.40元      | 5.0克  | 0.04元 |
| 5  | 900g厨师乐鸡精   | 厨师乐   | 武汉   | 批发市场 | 250725 | 19.70元 /袋 | 900     | 克 /袋 10袋/箱批发 | 10.94元    | 含味精40%/含盐38%  | 鸡精       | 100% | 10.94元     | 5.0克  | 0.11元 |
| 6  | 荷兰风车超级生粉  | 风车    | 荷兰   | 拼多多  | 250725 | 354元 /袋   | 25000   | 克 /袋         | 7.08元     | 干生粉加3倍清水调匀    | 1:3超级生粉水 | 400% | 1.77元      | 100克  | 0.35元 |
|    | 注↑：将1份超级生粉+3份清水调成“水生粉”；成品清芡汤（玉米羹等）的水生粉投料比为14%；成品浓芡汤（咖喱、黑椒浓汁等）的水生粉投料比为18%<br>210624测试↑：生粉15克+水45克=60克水生粉；将清水250克烧开勾芡（40克水生粉），浓度相当于咖喱浓汤（比羹汤高一倍），关火后芡汤称重248克 |       |      |      |        |           |         |              |           |               |          |      |            |       |       |
| 7  | 227g玖味白胡椒粉  | 玖味    | 武汉   | 批发市场 | 250725 | 24.00元 /袋 | 227     | 克 /袋 10袋/箱批发 | 52.86元    | 成品调料          | 白胡椒粉     | 100% | 52.86元     | 1.5克  | 0.16元 |
| 备注 | 以上原料可制作成品料≥ 1000克，成品率 84.1% 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 1190克 |       | 1.50元 |
|    | 成品料（全部原料）综合含盐量≤ 0.97%，含味精≤ 0.50%，含鸡精≤ 0.50%，综合谷氨酸钠含量≤0.70%，含食油≤ 7.00%   |       |      |      |        |           |         |              |           |               |          |      | 每500克成品料成本 |       | 0.75元 |
|    | 制作工艺简介  |       |      |      |        |           |         |              |           |               |          |      |            |       |       |
|    | 1）锅内放入清水，开中小火烧开；<br>2）下入盐、味精、鸡精，烧开后用“1:3超级生粉水”勾芡，淋入花生油即可。<br>注↑：每千克清水+调料等经以上加工后可得到成品芡汁约850克。本调料适用于清蒸肉糕、清蒸鱼糕等菜品的勾芡。  |       |      |      |        |           |         |              |           |               |          |      |            |       |       |
|    |  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：预制干调

菜名：清水咸鲜芡汁

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<br>原料名称 | 投入原料<br>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               | 清水           | 勾芡用清水        | 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 |
| 2               | 自制姜葱花生油      | 姜葱花生油        | 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   |
| 3               | 500g长舟加碘盐    | 食盐           | 0.01斤   | 4.0克  | 0.02斤   | 8.0克  | 0.04斤   | 20克   | 0.08斤   | 40克   | 0.12斤   | 60克   | 0.16斤   | 80克    |
| 4               | 2kg莲花味精      | 味精           | 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    |
| 5               | 900g厨师乐鸡精    | 鸡精           | 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    |
| 6               | 25kg风车超级生粉   | 1:3超级生粉水     | 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  |
| 7               | 227g玖味白胡椒粉   | 白胡椒粉         | 0.00斤   | 0.8克  | 0.00斤   | 1.5克  | 0.01斤   | 3.8克  | 0.02斤   | 7.5克  | 0.02斤   | 11克   | 0.03斤   | 15克    |
|                 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.19斤   | 595克  | 2.38斤   | 1190克 | 5.95斤   | 2974克 | 11.90斤  | 5948克 | 17.84斤  | 8921克 | 23.79斤  | 11895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）→ |              |              | 84.1%   | 84.1% | 84.1%   | 84.1% | 84.1%   | 84.1% | 84.1%   | 84.1% | 84.1%   | 84.1% | 84.1%   | 84.1%  |

1) 锅内放入清水，开中小火烧开；

2) 下入盐、味精、鸡精，烧开后用“1:3超级生粉水”勾芡，淋入花生油即可。

注↑：每千克清水+调料等经以上加工后可得到成品芡汁约850克。本调料适用于清蒸肉糕、清蒸鱼糕等菜品的勾芡。



## 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。

