

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 自制凉菜复制酱油

**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    | ✓ |



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 自制凉菜复制酱油

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



# 自制凉菜复制酱油

| 类别        | 投入原料<br>净料名称 | 投入净原料<br>数量与占比 |        |
|-----------|--------------|----------------|--------|
|           |              | 克              | 占比     |
| 配料        | 带皮姜片         | 17克            | 1.43%  |
|           | 带根净香菜        | 29克            | 2.38%  |
|           | 大葱边角料        | 29克            | 2.38%  |
|           | 清水           | 228克           | 19.01% |
| 调料        | 净海天生抽        | 570克           | 47.53% |
|           | 净海天老抽        | 34克            | 2.85%  |
|           | 净海天豉油        | 228克           | 19.01% |
|           | 净冰糖          | 29克            | 2.38%  |
|           | 麻辣鸡鲜         | 6.8克           | 0.57%  |
|           | 八角           | 11克            | 0.95%  |
|           | 香叶           | 3.4克           | 0.29%  |
|           | 白芷           | 1.1克           | 0.10%  |
|           | 桂皮           | 3.4克           | 0.29%  |
|           | 净红花椒粒        | 4.6克           | 0.38%  |
|           | 净青花椒粒        | 5.7克           | 0.48%  |
| 合计净料数量    |              | 1200克          | 100.0% |
| 实际得到成品数量→ |              | 1000克          | ——     |
| 复制酱油成品率→  |              | 83.4%          | ——     |

以上原材料可制作  
成品复制酱油1千克



# 自制凉菜复制酱油

- 1) 将全部原料倒入高压锅内；
- 2) 大火烧开后上汽后小火压制20分钟；
- 3) 锅晾汽消后打开高压锅盖，滤渣留汁即成“复制酱油”。

注↑：热菜好吃可以是“一热三鲜”，而凉菜好吃，则需要其它的鲜香调料来补充，复制酱油可以在很多凉菜上应用；本复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。

**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: 自制凉菜复制酱油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年4月13日

食材进货询价更新: 2026年3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         |
| 配料  | 老生姜  | 散装  | ——   | 批发市场 | 260224 | 4.00元/斤  | 500 克/斤             |  | 4.00元     | 洗净后带皮切片       | 带皮姜片  | 93.0% | 4.30元                   | 15克          | 0.13元        |
|   | 香菜/芫茜  | ——  | 安徽   | 拼多多  | 260224 | 4.78元/斤  | 500 克/斤             |  | 4.78元     | 摘去老黄叶, 留根须、切段 | 带根净香菜 | 95.0% | 5.03元                   | 25克          | 0.25元        |
|   | 大葱   | ——  | 山东安丘 | 拼多多  | 260301 | 0.00元/斤  | 500 克/斤             |  | 0.00元     | 边角料叶管、绿葱芯     | 大葱边角料 | 62.0% | 0.00元                   | 25克          | 0.00元        |
|   | 清水   | ——  | 自备   | ——   | ——     | 0.00元/斤  | 500 克/斤             |  | 0.00元     | 不计成本/计入费用类    | 清水    | 100%  | 0.00元                   | 200克         | 0.00元        |
| 调料  | 4.9L海天金标生抽   | 海天  | 佛山   | 拼多多  | 260224 | 47.25元/桶 | 4900 毫升/桶 约1150 克/升 |  | 4.19元     | 成品调料/含盐量16.7% | 海天生抽  | 100%  | 4.19元                   | 500克         | 4.19元        |
|   | 4.9L海天草菇老抽   | 海天  | 佛山   | 拼多多  | 260224 | 40.50元/桶 | 4900 毫升/桶 约1150 克/升 |  | 3.59元     | 成品调料/含盐量17.4% | 海天老抽  | 100%  | 3.59元                   | 30克          | 0.22元        |
|   | 4.9L海天蒸鱼豉油   | 海天  | 佛山   | 拼多多  | 260224 | 63.00元/桶 | 4900 毫升/桶 约1150 克/升 |  | 5.59元     | 成品调料/含盐量15.5% | 海天豉油  | 100%  | 5.59元                   | 200克         | 2.24元        |
|   | 单晶颗粒冰糖   | 馋小玥 | 河北   | 批发市场 | 260224 | 17.80元/袋 | 2500 克/袋 中粒5斤/袋包邮   |  | 3.56元     | 成品调料          | 净冰糖   | 100%  | 3.56元                   | 25克          | 0.18元        |
|   | 1kg丁点儿麻辣鸡鲜   | 丁点儿 | 成都   | 拼多多  | 260224 | 58.50元/瓶 | 1000 克/瓶            |  | 29.25元    | 成品调料/含盐量21.7% | 麻辣鸡鲜  | 100%  | 29.25元                  | 6.0克         | 0.35元        |
|   | 香料: 八角   | 福小兵 | 广西   | 淘宝   | 260224 | 17.7元/斤  | 500 克/斤 约300 颗/斤    |  | 17.70元    | 成品干制原料        | 八角    | 100%  | 17.70元                  | 10克          | 0.35元        |
|   | 香料: 香叶/月桂叶   | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 21.36元/斤 | 500 克/斤             |  | 21.36元    | 成品干制原料        | 香叶    | 100%  | 21.36元                  | 3.0克         | 0.13元        |
|   | 香料: 大片白芷   | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 9.55元/斤  | 500 克/斤             |  | 9.55元     | 成品干制原料        | 白芷    | 100%  | 9.55元                   | 1.0克         | 0.02元        |
|   | 香料: 带皮肉桂皮  | 福小兵 | 广西   | 淘宝   | 260224 | 9.66元/斤  | 500 克/斤             |  | 9.66元     | 成品干制原料        | 桂皮    | 100%  | 9.66元                   | 3.0克         | 0.06元        |
|   | 干红花椒粒  | 福小兵 | 陕西韩城 | 淘宝   | 260224 | 28.80元/斤 | 500 克/斤 约24000 颗/斤  |  | 28.80元    | 成品干制调料        | 净红花椒粒 | 100%  | 28.80元                  | 4.0克         | 0.23元        |
|   | 干青花椒粒  | 福小兵 | 四川雅安 | 淘宝   | 260224 | 18.12元/斤 | 500 克/斤 约22000 颗/斤  |  | 18.12元    | 成品干制调料        | 净青花椒粒 | 100%  | 18.12元                  | 5.0克         | 0.18元        |
| 以上原料可制作成品复制酱油 $\geq$ <b>877克</b> , 成品率 <b>83.4%</b> 计算式: 成品率 = 成品复制酱油质量 $\div$ 全部净料投料合计 $\times$ 100% |  |     |      |      |        |          |                     |  |           |               |       |       | 投料合计                    | <b>1052克</b> | <b>8.52元</b> |
| 成品含盐量 $\leq$ <b>8.15%</b> (注 $\uparrow$ : 含盐量相当于生抽的82.6%、相当于蒸鱼豉油的89.0%)                               |  |     |      |      |        |          |                     |  |           |               |       |       | 成品甜度 $\leq$ <b>0.3%</b> | 每500克复制酱油成本  | <b>4.86元</b> |
| 备注  | 制作工艺简介   |     |      |      |        |          |                     |  |           |               |       |       |                         |              |              |
|   | <p>1) 将全部原料倒入高压锅内;</p> <p>2) 大火烧开上汽后小火压制20分钟;</p> <p>3) 锅晾汽消后打开高压锅盖, 滤渣留汁即成“复制酱油”。</p> <p>注 <math>\uparrow</math>: 热菜好吃可以是“一热三鲜”, 而凉菜好吃, 则需要其它的鲜香调料来补充, 复制酱油可以在很多凉菜上应用; 本复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p> |     |      |      |        |          |                     |  |           |               |       |       |                         |              |              |



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

菜品原料分类与成本占比分析↓

| 序号        | 主要原料名称 | 类别 | 成品料成本        |              | 占比 %        |
|-----------|--------|----|--------------|--------------|-------------|
|           |        |    | 元/千克         | 元/斤          |             |
| 1         | 海天生抽   | 主料 | 4.78元        | 2.39元        | 49.2%       |
| 2         | 姜葱香菜+水 | 配料 | 0.43元        | 0.22元        | 4.5%        |
| 3         | 香料+其它  | 调料 | 4.51元        | 2.25元        | 46.4%       |
| 4         | ——     | 其它 | ——           | ——           | ——          |
| <b>合计</b> |        |    | <b>9.72元</b> | <b>4.86元</b> | <b>100%</b> |

原料进货价更新： 2026年3月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

配方中的“主要”原料  
涨价或降价后的成本分析↓

| 主要原料净料名称：海天生抽                         |              |              |              |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| 主要原料毛料名称：4.9L海天金标生抽                   |              |              |              |
| 主料转制成品工艺：生抽+香料等→凉菜用复制酱油               |              |              |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品：                     |              |              | 834克         |
|                                       |              |              | 成品率：83.4%    |
| 当前“海天生抽”进货价：4.19元 /斤·500克             |              |              |              |
| <b>如果主料进货价上涨或下降<br/>其菜肴成本将会有以下变化↓</b> |              |              |              |
| 类型                                    | 海天生抽<br>进货价  | 凉菜复制<br>酱油成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.20元                            | (元/斤)        | (元/斤)        | 0            |
| 1) 进货价下降至→                            | 3.59元        | 4.52元        | 86%          |
| 2) 进货价下降至→                            | 3.79元        | 4.63元        | 90%          |
| 3) 进货价下降至→                            | 3.99元        | 4.75元        | 95%          |
| 4) 目前进货价→                             | <b>4.19元</b> | <b>4.86元</b> | <b>100%</b>  |
| 5) 进货价上涨至→                            | 4.39元        | 4.97元        | 105%         |
| 6) 进货价上涨至→                            | 4.59元        | 5.09元        | 110%         |
| 7) 进货价上涨至→                            | 4.79元        | 5.20元        | 114%         |

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：自制凉菜复制酱油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1日

| 类别              | 原料名称         |              | 制作1斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作2斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作5斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作10斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作15斤<br>成品菜需要食材 |       | 制作20斤<br>成品菜需要食材 |        |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|------------------|--------|
|                 | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>净料名称 | 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     |
| 配料              | 老生姜          | 带皮姜片         | 0.02斤           | 8.6克  | 0.03斤           | 17克   | 0.09斤           | 43克   | 0.17斤            | 86克   | 0.26斤            | 128克  | 0.34斤            | 171克   |
|                 | 香菜/芫茜        | 带根净香菜        | 0.03斤           | 14克   | 0.06斤           | 29克   | 0.14斤           | 71克   | 0.29斤            | 143克  | 0.43斤            | 214克  | 0.57斤            | 285克   |
|                 | 铁杆大葱         | 大葱边角料        | 0.03斤           | 14克   | 0.06斤           | 29克   | 0.14斤           | 71克   | 0.29斤            | 143克  | 0.43斤            | 214克  | 0.57斤            | 285克   |
|                 | 清水           | 清水           | 0.23斤           | 114克  | 0.46斤           | 228克  | 1.05斤           | 526克  | 2.04斤            | 1021克 | 3.03斤            | 1517克 | 4.03斤            | 2013克  |
| 调料              | 4.9L海天金标生抽   | 海天生抽         | 0.57斤           | 285克  | 1.14斤           | 570克  | 2.85斤           | 1425克 | 5.70斤            | 2851克 | 8.55斤            | 4276克 | 11.40斤           | 5701克  |
|                 | 4.9L海天草菇老抽   | 海天老抽         | 0.03斤           | 17克   | 0.07斤           | 34克   | 0.17斤           | 86克   | 0.34斤            | 171克  | 0.51斤            | 257克  | 0.68斤            | 342克   |
|                 | 4.9L海天蒸鱼豉油   | 海天豉油         | 0.23斤           | 114克  | 0.46斤           | 228克  | 1.14斤           | 570克  | 2.28斤            | 1140克 | 3.42斤            | 1710克 | 4.56斤            | 2281克  |
|                 | 单晶冰糖         | 净冰糖          | 0.03斤           | 14克   | 0.06斤           | 29克   | 0.14斤           | 71克   | 0.29斤            | 143克  | 0.43斤            | 214克  | 0.57斤            | 285克   |
|                 | 1kg丁点儿麻辣鸡鲜   | 麻辣鸡鲜         | 0.01斤           | 3.4克  | 0.01斤           | 6.8克  | 0.03斤           | 17克   | 0.07斤            | 34克   | 0.10斤            | 51克   | 0.14斤            | 68克    |
|                 | 香料：八角        | 八角           | 0.01斤           | 5.7克  | 0.02斤           | 11克   | 0.06斤           | 29克   | 0.11斤            | 57克   | 0.17斤            | 86克   | 0.23斤            | 114克   |
|                 | 香料：香叶/月桂叶    | 香叶           | 0.00斤           | 1.7克  | 0.01斤           | 3.4克  | 0.02斤           | 8.6克  | 0.03斤            | 17克   | 0.05斤            | 26克   | 0.07斤            | 34克    |
|                 | 香料：大片白芷      | 白芷           | 0.00斤           | 0.6克  | 0.00斤           | 1.1克  | 0.01斤           | 2.9克  | 0.01斤            | 5.7克  | 0.02斤            | 8.6克  | 0.02斤            | 11克    |
|                 | 香料：桂皮        | 桂皮           | 0.00斤           | 1.7克  | 0.01斤           | 3.4克  | 0.02斤           | 8.6克  | 0.03斤            | 17克   | 0.05斤            | 26克   | 0.07斤            | 34克    |
|                 | 干红花椒粒        | 净红花椒粒        | 0.00斤           | 2.3克  | 0.01斤           | 4.6克  | 0.02斤           | 11克   | 0.05斤            | 23克   | 0.07斤            | 34克   | 0.09斤            | 46克    |
|                 | 干青花椒粒        | 净青花椒粒        | 0.01斤           | 2.9克  | 0.01斤           | 5.7克  | 0.03斤           | 14克   | 0.06斤            | 29克   | 0.09斤            | 43克   | 0.11斤            | 57克    |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.20斤           | 600克  | 2.40斤           | 1200克 | 5.91斤           | 2955克 | 11.76斤           | 5878克 | 17.61斤           | 8803克 | 23.46斤           | 11728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）→ |              |              | 83.4%           | 83.4% | 83.4%           | 83.4% | 84.6%           | 84.6% | 85.1%            | 85.1% | 85.2%            | 85.2% | 85.3%            | 85.3%  |

- 1) 将全部原料倒入高压锅内；
- 2) 大火烧开后上汽后小火压制20分钟；
- 3) 锅晾汽消后打开高压锅盖，滤渣留汁即成“复制酱油”。

注↑：热菜好吃可以是“一热三鲜”，而凉菜好吃，则需要其它的鲜香调料来补充，复制酱油可以在很多凉菜上应用；本复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。

备注：以上“颜色标黄”数据表示烹制所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。



## 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。

