

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 水煮肉片酱料
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

水煮肉片酱料

工艺简介第4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



水煮肉片酱料

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	二荆条干椒	44克	3.47%
2	魔鬼辣椒	44克	3.47%
3	子弹头干辣椒	44克	3.47%
4	净青花椒粒	8.7克	0.69%
5	净红花椒粒	8.7克	0.69%
6	剁辣椒酱	109克	8.68%
7	泡红椒碎	66克	5.21%
8	一年郫县豆瓣	175克	13.9%
9	重庆泡生姜	44克	3.47%
10	蒜米剁蒜蓉	8.7克	0.69%
11	永川豆豉/原味	4.4克	0.35%
12	净化牛油	197克	15.6%
13	万能红油香料	22克	1.74%
14	红99火锅底料	22克	1.74%
15	净菜籽油	437克	34.7%
16	高度高粱酒	13克	1.04%
17	颗粒冰糖	13克	1.04%
合计投料		1258克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		79.5%	——



以上原材料可制作
成品酱料1千克

水煮肉片酱料

- 1) 锅内烧水下入二荆条、魔鬼辣和子弹头焯水捞起；锅内烧水下入两种花椒煮开关火、下高度白酒浸泡30分钟后捞出；
- 2) 将焯水的辣椒用绞肉机搅碎成糍粑辣椒；豆瓣酱搅碎；泡二荆条搅碎；剁椒搅碎；泡仔姜搅碎；
- 3) 锅里下入菜籽油烧开晾凉（去除豆腥味），再烧开后下入牛油烧至冒烟撤出炉火，锅内下入葱姜炸香炸干捞出不要；油内下入泡姜碎、泡椒碎、剁椒碎、炸香；再下入蒜蓉、熬香后下入豆瓣酱继续熬；下入糍粑辣椒后小火熬制20分钟；下入青红花椒继续熬制；下入豆豉、火锅底料、下入香料粉，下入冰糖熬至融化；最后下入高度白酒，关火晾凉装盆保存，随用随取。

注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品酱料约800克。

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：水煮肉片酱料

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2023年11月7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	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	250725	17.90元 /斤	375	个 /斤 1斤起售包邮	17.90元	成品调料	二荆条干椒	100%	17.90元	500克	17.90元	
2	印度S17魔鬼辣椒	——	云南	拼多多	250725	16.45元 /斤	500	克 /斤 1斤起售包邮	16.45元	成品调料	魔鬼辣椒	100%	16.45元	500克	16.45元	
3	2024年子弹头干辣椒	——	贵州遵义	拼多多	250725	68.70元 /袋	1500	克 /袋 1袋起售包邮	22.90元	成品调料	子弹头干辣椒	100%	22.90元	500克	22.90元	
4	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500	克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	16.71元	100克	3.34元	
5	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	250725	23.57元 /斤	500	克 /斤 约24000 颗/ 斤	23.57元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	23.57元	100克	4.71元	
6	1.6kg老兵剁辣椒	老兵	长沙	拼多多	250725	15.92元 /瓶	1600	克 /瓶 1瓶起售包邮	4.98元	成品调料/含盐量9.0%	剁辣椒酱	100%	4.98元	1250克	12.44元	
7	500g二荆条泡红椒	蜀道肴	成都	拼多多	250725	9.08元 /袋	500	克 /袋 2袋起售包邮	9.08元	成品调料/含盐量13.7%	泡红椒碎	55%	16.51元	750克	24.76元	
8	一年酿郫县豆瓣酱	兆丰	成都	拼多多	250725	19.80元 /袋	1000	克 /袋 2袋起售包邮	9.90元	成品调料/含盐量15.9%	一年郫县豆瓣	100%	9.90元	2000克	39.60元	
9	2500g无水泡生姜	——	重庆	拼多多	250725	18.50元 /袋	2500	克 /袋 1袋起售包邮	3.70元	成品调料/含盐量10.0%	重庆泡生姜	95%	3.89元	500克	3.89元	
10	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500	克 /斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	100克	1.06元	
11	2.5kg永川豆豉/原味	崔婆婆	重庆	拼多多	250725	25.90元 /袋	2500	克 /袋 1袋起售包邮	5.18元	清水浸泡3小时沥水	永川豆豉/原味	100%	5.18元	50克	0.52元	
12	2.5kg加洛福臻品牛油	家洛福	四川自贡	拼多多	250725	65.96元 /袋	5000	克 /袋	6.60元	成品牛油，加热即用	净化牛油	100%	6.60元	2250克	29.68元	
13	万能红油用香料	需提前预制			250801	22.14元 /斤	500	克 /斤	22.14元	由16种香料混合粉碎制成	万能红油香料	100%	22.14元	250克	11.07元	
	注↑：详见/预制油料/《万能红油用香料》成本卡。															
14	400g红99重庆火锅底料	红九九	重庆	拼多多	250725	12.33元 /袋	400	克 /袋 3袋起售包邮	15.42元	成品调料/含盐量49.75%	红99火锅底料	100%	15.42元	250克	7.71元	
15	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	250725	54.99元 /壶	5000	毫升 /壶 约912 克/ 升	6.03元	注：食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.03元	5000克	60.30元	
16	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450	克 /桶 约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	150克	1.31元	
17	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500	克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.16元	成品调料/甜度100	颗粒冰糖	100%	4.16元	150克	1.25元	
备注	以上原料可制作成品料≧				11450克	，成品率		79.5%	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		14400克	258.90元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 6.18% ，含甜度≤ 1.31% ，含食油≤ 43.7%												每500克成品料成本		11.31元	
			制作工艺简介 1）锅内烧水下入二荆条、魔鬼辣和子弹头焯水捞起；锅内烧水下入两种花椒煮开关火、下高度白酒浸泡30分钟后捞出； 2）将焯水的辣椒用绞肉机搅碎成糍粑辣椒；豆瓣酱搅碎；泡二荆条搅碎；剁椒搅碎；泡仔姜搅碎； 3）锅里下入菜籽油烧开晾凉（去除豆腥味），再烧开后下入牛油烧至冒烟撤出炉火，锅内下入葱姜炸香炸干捞出不要；油内下入泡姜碎、泡椒碎、剁椒碎、炸香；再下入蒜蓉、熬香后下入豆瓣酱继续熬；下入糍粑辣椒后小火熬制20分钟；下入青红花椒继续熬制；下入豆豉、火锅底料、下入香料粉，下入冰糖熬至融化；最后下入高度白酒，关火晾凉装盆保存，随用随取。 注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品酱料约800克。 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：水煮肉片酱料

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年1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	二荆条干辣椒	二荆条干椒	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	109克	0.44斤	218克	0.66斤	328克	0.87斤	437克
2	印度S17魔鬼辣椒	魔鬼辣椒	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	109克	0.44斤	218克	0.66斤	328克	0.87斤	437克
3	2023年子弹头干辣椒	子弹头干辣椒	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	109克	0.44斤	218克	0.66斤	328克	0.87斤	437克
4	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.7克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.17斤	87克
5	干红花椒粒	净红花椒粒	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.7克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.17斤	87克
6	1.6kg老兵剁辣椒	剁辣椒酱	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	273克	1.09斤	546克	1.64斤	819克	2.18斤	1092克
7	500g二荆条泡红椒	泡红椒碎	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.33斤	164克	0.66斤	328克	0.98斤	491克	1.31斤	655克
8	一年酿郫县豆瓣酱	一年郫县豆瓣	0.17斤	87克	0.35斤	175克	0.87斤	437克	1.75斤	873克	2.62斤	1310克	3.49斤	1747克
9	2500g无水泡生姜	重庆泡生姜	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	109克	0.44斤	218克	0.66斤	328克	0.87斤	437克
10	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.7克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.17斤	87克
11	2.5kg永川豆豉/原味	永川豆豉/原味	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.4克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	33克	0.09斤	44克
12	2.5kg加洛福臻品牛油	净化牛油	0.20斤	98克	0.39斤	197克	0.98斤	491克	1.97斤	983克	2.95斤	1474克	3.93斤	1965克
13	万能红油用香料	万能红油香料	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.33斤	164克	0.44斤	218克
14	400g红99重庆火锅底料	红99火锅底料	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.33斤	164克	0.44斤	218克
15	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	0.44斤	218克	0.87斤	437克	2.18斤	1092克	4.37斤	2183克	6.55斤	3275克	8.73斤	4367克
16	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.20斤	98克	0.26斤	131克
17	单晶冰糖	颗粒冰糖	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.20斤	98克	0.26斤	131克
合计投入净料数量→			1.26斤	629克	2.52斤	1258克	6.29斤	3144克	12.58斤	6288克	18.86斤	9432克	25.15斤	12576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）→			79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%	79.5%

1) 锅内烧水下入二荆条、魔鬼辣和子弹头焯水捞起；锅内烧水下入两种花椒煮开关火、下高度白酒浸泡30分钟后捞出；

2) 将焯水的辣椒用绞肉机搅碎成糍粑辣椒；豆瓣酱搅碎；泡二荆条搅碎；剁椒搅碎；泡仔姜搅碎；

3) 锅里下入菜籽油烧开晾凉（去除豆腥味），再烧开后下入牛油烧至冒烟撤出炉火，锅内下入葱姜炸香炸干捞出不要；油内下入泡姜碎、泡椒碎、剁椒碎、炸香；再下入蒜蓉、熬香后下入豆瓣酱继续熬；下入糍粑辣椒后小火熬制20分钟；下入青红花椒继续熬制；下入豆豉、火锅底料、下入香料粉，下入冰糖熬至融化；最后下入高度白酒，关火晾凉装盆保存，随用随取。

注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品酱料约800克。



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。

