

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 白斩鸡姜葱油蘸料-2

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

白斩鸡姜葱油蘸料-2

试验工作图



IMG_20230321_084633



IMG_20230321_084816



IMG_20230321_085157



IMG_20230321_085455



IMG_20230321_085709



IMG_20230321_085835



IMG_20230321_085951



IMG_20230321_085955



IMG_20230321_091000

白斩鸡姜葱油蘸料-2



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
调料	净生姜蓉	431克	43.10%
	小葱葱花	101克	10.06%
	食盐	43克	4.31%
	粉状味精	57克	5.75%
	幼砂糖粉	8.6克	0.86%
	鸡粉	14克	1.44%
	净花生油	345克	34.48%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
熬制蘸鸡料成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品姜葱油1千克

预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。

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: 预制酱汁 菜名: 白斩鸡姜葱油蘸料-2

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年3月21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
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500 克/斤		4.00元	去皮后绞成生姜蓉	净生姜蓉	85.0%	4.71元	300克	2.82元
	小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500 克/斤		5.00元	去掉小葱根须切葱花	小葱葱花	84.7%	5.90元	70克	0.83元
210408测试↑: 小葱144克, 去根须后称重124克, 净料率86.11%; 切成葱花称重122克, 葱花净料率84.7%。															
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500 克/袋 25公斤/袋		0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	30克	0.04元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000 克/袋		3.85元	成品调料/谷氨99.9%	粉状味精	100%	3.85元	40克	0.31元
	2.5kg中细砂糖	——	韩国	拼多多	260224	12.87元/袋	2500 克/袋 5斤/袋起包邮		2.57元	成品调料/甜度100	幼砂糖粉	100%	2.57元	6.0克	0.03元
	1050g大桥鸡粉	大桥	武汉	拼多多	260224	25.00元/罐	1050 克/罐		11.90元	含盐42%	鸡粉	100%	11.90元	10克	0.24元
	5L项冠压榨花生油搭档	项冠	广东	多多买菜	260224	66.98元/壶	5000 毫升/壶 约915 克/升		6.70元	注↑: 食油应用中有损耗	净花生油	100%	6.70元	240克	3.22元
以上原料可制作成品姜葱油≧ 696克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品质量 ÷ 全部净料投料合计 × 100%												投料合计	696克	7.48元	
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 4.78% , 含味精≤ 5.75% , 含鸡粉≤ 1.44% , 综合谷氨酸钠含量≤ 6.32% , 含食油≤ 34.48%												每500克姜葱油成本		5.37元	
备注	制作工艺简介														
	预制本蘸料时不需要加热, 将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。														
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															



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	——	主料	——	——	——
2	——	配料	——	——	——
3	净生姜蓉	调料	4.06元	2.03元	37.7%
4	葱+油+盐+味精等	其它	6.69元	3.35元	62.3%
合计			10.75元	5.37元	100%

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： 净生姜蓉
主要原料毛料名称： 老生姜
主料转制成品工艺： 生姜末+其它调料→白斩鸡蘸料
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1000克
成品率： 100.0%

当前“老生姜”进货价： 4.00元 /斤·500克

如果主料进货价上涨或下降
其菜肴成本将会有以下变化↓

类型	老生姜进货价	白斩鸡蘸料成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.50元	4.61元	63%
2) 进货价下降至→	3.00元	4.87元	75%
3) 进货价下降至→	3.50元	5.12元	88%
4) 目前进货价→	4.00元	5.37元	100%
5) 进货价上涨至→	4.50元	5.63元	113%
6) 进货价上涨至→	5.00元	5.88元	125%
7) 进货价上涨至→	5.50元	6.13元	138%

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：预制酱汤 菜名：白斩鸡姜葱油蘸料-2

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年4月2日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	采购食材 原料名称	投入原料 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
调料	老生姜	净生姜蓉	0.43斤	216克	0.86斤	431克	2.16斤	1078克	4.31斤	2155克	6.47斤	3233克	8.62斤	4310克
	小葱	小葱葱花	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.50斤	251克	1.01斤	503克	1.51斤	754克	2.01斤	1006克
	500g云鹤食盐	食盐	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	323克	0.86斤	431克
	2kg莲花味精	粉状味精	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.29斤	144克	0.57斤	287克	0.86斤	431克	1.15斤	575克
	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.13斤	65克	0.17斤	86克
	1050g大桥鸡粉	鸡粉	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	144克
	5L鲁姬花花生油	净花生油	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.72斤	862克	3.45斤	1724克	5.17斤	2586克	6.90斤	3448克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

预制本蘸料时不需要加热，将全部调料兑在一起搅拌均匀即可使用。



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。

