

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 自制肉馅用姜葱水

**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

## 自制肉馅用姜葱水

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



# 自制肉馅用姜葱水

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调料	清水	1100克	87.30%
	去根须小葱	100克	7.94%
	带皮姜片	60克	4.76%
合计净料数量		1260克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
姜葱水成品率→		79.4%	—

以上原材料可制作  
成品姜葱水1千克



# 自制肉馅用姜葱水

将生姜切成薄姜片、小葱切段后放入容器；将清水烧开后倒入放了姜片和小葱段的容器内；待开水晾凉后即可使用。

注：主要用于制作“鱼圆馅、虾馅”等浅色肉馅。

**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: 自制肉馅用姜葱水

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年4月24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
调料	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	1100克	0.00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	去根须小葱	84.7%	5.90元	100克	1.18元
	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	60克	0.52元
以上原料可泡制姜葱水≥ 1000克，成品率 79.4% 计算式: 成品率=成品姜葱水质量÷全部净料投料合计×100%													投料合计	1260克	1.70元
													每500克姜葱水成本		0.85元
备注	<b>制作工艺简介</b>														
	<p>将生姜切成薄姜片、小葱切段后放入容器；将清水烧开后倒入放了姜片和小葱段的容器内；待开水晾凉后即可使用。 注：主要用于制作“鱼圆馅、虾馅”等浅色肉馅。</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	——	主料	——	——	——
2	去根须小葱	调料1	1.18元	0.59元	69.6%
3	带皮姜片	调料2	0.52元	0.26元	30.4%
4	清水	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.70元	0.85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： 去根须小葱
主要原料毛料名称： 小葱
主料转制成品工艺： 葱姜+清水→自制肉馅用姜葱水
每千克投料合计经加工后可得到成品： 794克
成品率： 79.4%

当前“小葱”进货价： 5.00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	小葱 进货价 (元/斤)	自制肉馅 用姜葱水 (元/斤)	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→	3.50元	0.67元	70%
2) 进货价下降至→	4.00元	0.73元	80%
3) 进货价下降至→	4.50元	0.79元	90%
4) 目前进货价→	<b>5.00元</b>	<b>0.85元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	5.50元	0.91元	110%
6) 进货价上涨至→	6.00元	0.97元	120%
7) 进货价上涨至→	6.50元	1.03元	130%

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：自制肉馅用姜葱水

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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
调料	清水	清水	1.10斤	550克	2.20斤	1100克	5.50斤	2750克	11.00斤	5500克	16.50斤	8250克	22.00斤	11000克
	小葱	去根须小葱	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
	老生姜	带皮姜片	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
合计投入净料数量→			1.26斤	630克	2.52斤	1260克	6.30斤	3150克	12.60斤	6300克	18.90斤	9450克	25.20斤	12600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）→			79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%	79.4%

将生姜切成薄姜片、小葱切段后放入容器；将清水烧开后倒入放了姜片和小葱段的容器内；待开水晾凉后即可使用。

注：主要用于制作“鱼圆馅、虾馅”等浅色肉馅。



## 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。

