

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 传统凉拌毛豆汁

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	✓



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

传统凉拌毛豆汁

配方与原料占比 ……第3页

《成本卡》 ……第4页

不同主料的进货单价与综合成本的变化……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



传统凉拌毛豆汁

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	净蒜蓉	94克	9.43%
	小米椒段	47克	4.72%
	复制酱油	94克	9.43%
	清水	597克	59.75%
	净食盐	19克	1.89%
	净味精粉	16克	1.57%
	净香醋	94克	9.43%
	净芝麻油	6.3克	0.63%
	自制中辣红油	22克	2.20%
	净藤椒油	9.4克	0.94%
合计净料数量→		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
兑制毛豆汁成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品毛豆汁1千克



注：将以上调料混合后搅拌均匀即可。

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com) www.mth517777.com

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: 传统凉拌毛豆汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年4月15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	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	260224	4.50元/斤	500 克/斤		4.50元	切去蒂头、剁成茸	净蒜蓉	94.0%	4.79元	30克	0.29元
	新鲜红小米椒	散装	——	菜场批发	260224	7.00元/斤	500 克/斤		7.00元	将小米椒去蒂切段	小米椒段	92.0%	7.61元	15克	0.23元
	自制凉菜复制酱油	需提前预制			260301	4.86元/斤	500 克/斤		4.86元	甜度2.9%/含盐13.8%	复制酱油	100%	4.86元	30克	0.29元
	注↑: 炼制食材含生姜、香菜、大葱, 生抽、老抽、豉油、冰糖, 八角、桂皮、白芷、香叶、青红花椒粒等; 详见/预制酱汁类/《自制凉菜复制酱油》成本卡。														
	凉开水	——	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	190克	0.00元
	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	6.0克	0.01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/搅打成粉末	味精粉	100%	3.85元	5.0克	0.04元
	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	260224	14.50元/壶	3000 毫升/壶 约1057 克/升		2.29元	醋酸浓度6%/盐0.66%	净香醋	100%	2.29元	30克	0.14元
	1L-白芝麻油	——	河南	拼多多	260224	13.40元/壶	1000 毫升/壶 约923 克/升		7.26元	成品调料	净芝麻油	100%	7.26元	2.0克	0.03元
	万能(中辣)红油	需提前预制			260301	12.06元/斤	500 克/斤		12.06元	——	自制中辣红油	100%	12.06元	7.0克	0.17元
注↑: 详见/预制油料类/《万能(中辣)红油》成本卡。															
500ml么麻子藤椒油	么麻子	四川雅江	拼多多	260224	18.53元/瓶	460 克/瓶 约920 克/升		20.14元	么麻子成品调料	净藤椒油	100%	20.14元	3.0克	0.12元	
以上原料可制成品毛豆汁≥ 318克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%													投料合计	318克	1.31元
成品含盐量≤ 3.19% , 含味精≤ 1.57% , 甜度≤ 0.27% , 含油≤ 3.77% , 混合醋酸浓度≤ 0.57%													每500克成品毛豆汁	2.06元	
备注	制作工艺简介														
	将以上调料混合后搅拌均匀即可。														
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	净蒜蓉	调料	0.90元	0.45元	21.9%
4	小米辣+酱油醋等	其它	3.21元	1.61元	78.1%
合计			4.12元	2.06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： 净蒜蓉
主要原料毛料名称： 去皮蒜瓣/蒜米
主料转制成品工艺： 净蒜蓉+其它调料→调毛豆汁
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“去皮蒜瓣”进货价： 4.50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	去皮蒜瓣 进货价	凉拌毛豆 汁成本	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→	3.00元	1.91元	67%
2) 进货价下降至→	3.50元	1.96元	78%
3) 进货价下降至→	4.00元	2.01元	89%
4) 目前进货价→	4.50元	2.06元	100%
5) 进货价上涨至→	5.00元	2.11元	111%
6) 进货价上涨至→	5.50元	2.16元	122%
7) 进货价上涨至→	6.00元	2.21元	133%

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：凉拌毛豆汁

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 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		
类别	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	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	236克	0.94斤	472克	1.42斤	708克	1.89斤	943克
	红小米椒	小米椒段	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.24斤	118克	0.47斤	236克	0.71斤	354克	0.94斤	472克
	自制凉菜复制酱油	复制酱油	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	236克	0.94斤	472克	1.42斤	708克	1.89斤	943克
	凉开水	清水	0.60斤	299克	1.19斤	597克	2.99斤	1494克	5.97斤	2987克	8.96斤	4481克	11.95斤	5975克
	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.28斤	142克	0.38斤	189克
	2kg莲花味精	味精粉	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.24斤	118克	0.31斤	157克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.47斤	236克	0.94斤	472克	1.42斤	708克	1.89斤	943克
	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.13斤	63克
	万能（中辣）红油	自制中辣红油	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.33斤	165克	0.44斤	220克
	500ml么麻子藤椒油	净藤椒油	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.4克	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.14斤	71克	0.19斤	94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%

将以上调料搅拌均匀即可。

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com)
快速了解配方信息，可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



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。

