

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 商用宫保汁

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

商用宫保汁

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



商用宫保汁

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	净白砂糖	552克	49.75%
	净香醋	508克	45.77%
	净食盐	11克	1.00%
	净味精	11克	1.00%
	净鸡精	17克	1.49%
	净老抽	11克	1.00%
合计净料数量		1110克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制宫保汁成品率→		90.0%	—

以上原材料可制作
成品宫保汁1千克



商用宫保汁

1) 将白砂糖放入锅内，依次再放入香醋、食盐、味精、鸡精和老抽，用锅铲稍稍搅拌；

2) 将锅上炉，用小火将汁液煮开、同时用锅铲搅拌至砂糖融化，从汁液烧开至砂糖融化大约需熬制3分钟；

3) 熬制完成后应立即关火、同时将锅端离炉头，冷却后装罐加盖，可置于室内常温保存。

注1：每千克全部原料经以上加工后可得到成品宫保味汁约900克，成品率90%。

注2：宫保味汁，属于川菜味型中的“酸甜、小荔枝味”，可烹制宫保鸡丁、肉丁等，甚至还可以作为部分凉拌菜的味汁使用。

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: 预制酱汤 菜名: 商用宫保汁-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年3月28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	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500克/斤	50公斤/袋	3.30元	成品调料	白砂糖	100%	3.30元	200克	1.32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%	恒顺香醋	100%	2.29元	184克	0.84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	4.0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	味精	100%	3.85元	4.0克	0.03元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900克/袋	10袋/箱批发	10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	6.0克	0.13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%	海天草菇老抽	100%	3.59元	4.0克	0.03元
以上原料可制作成品红油 \geq 362克 , 成品率 90.0% 计算式: 成品率=成品油质量 \div 全部净料投料合计 \times 100% 成品含盐量 \leq 2.23% , 含味精 \leq 1.10% , 含鸡精 \leq 1.66% , 混合醋酸浓度 \leq 3.05% , 甜度 \leq 55.2%													投料合计	402克	2.36元
													每500克成品油成本	3.25元	
备注	制作工艺简介														
	1) 将白砂糖放入锅内, 依次再放入香醋、食盐、味精、鸡精和老抽, 用锅铲稍稍搅拌; 2) 将锅上炉, 用小火将汁液煮开、同时用锅铲搅拌至砂糖融化, 从汁液烧开至砂糖融化大约需熬制3分钟; 3) 熬制完成后应立即关火、同时将锅端离炉头, 冷却后装罐加盖, 可置于室内常温保存。 注1: 每千克全部原料经以上加工后可得到成品宫保味汁约900克, 成品率90%。 注2: 宫保味汁, 属于川菜味型中的“酸甜、小荔枝味”, 可烹制宫保鸡丁、肉丁等, 甚至还可以作为部分凉拌菜的味汁使用。 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	白砂糖	调料	3.65元	1.82元	56.0%
4	醋+盐+味精+老抽等	其它	2.86元	1.43元	44.0%
合计			6.51元	3.25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：白砂糖
主要原料毛料名称：散装白砂糖
主料转制成品工艺：白砂糖+其它调料→商用宫保汁
每千克投料合计经加工后可得到成品：900克
成品率：90.0%

当前“散装白砂糖”进货价：3.30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	白砂糖进货价 (元/斤)	商用宫保汁成本 (元/斤)	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.10元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.00元	3.09元	91%
2) 进货价下降至→	3.10元	3.14元	94%
3) 进货价下降至→	3.20元	3.20元	97%
4) 目前进货价→	3.30元	3.25元	100%
5) 进货价上涨至→	3.40元	3.31元	103%
6) 进货价上涨至→	3.50元	3.36元	106%
7) 进货价上涨至→	3.60元	3.42元	109%

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：商用宫保汁-1

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		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品汁需要食材 投料数量	换算	成品汁需要食材 投料数量	换算	成品汁需要食材 投料数量	换算	成品汁需要食材 投料数量	换算	成品汁需要食材 投料数量	换算	成品汁需要食材 投料数量	换算
调料	散装白砂糖	白砂糖	0.55斤	276克	1.10斤	552克	2.76斤	1381克	5.52斤	2762克	8.29斤	4144克	11.05斤	5525克
	3L镇江恒顺香醋	恒顺香醋	0.51斤	254克	1.02斤	508克	2.54斤	1271克	5.08斤	2541克	7.62斤	3812克	10.17斤	5083克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.17斤	83克	0.22斤	110克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.17斤	83克	0.22斤	110克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	41克	0.17斤	83克	0.25斤	124克	0.33斤	166克
	4.9L海天草菇老抽	海天草菇老抽	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.17斤	83克	0.22斤	110克
合计投入净料→			1.11斤	555克	2.22斤	1110克	5.55斤	2776克	11.10斤	5552克	16.66斤	8329克	22.21斤	11105克
实际得到成品→			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→			90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%	90.0%

1) 将白砂糖放入锅内，依次再放入香醋、食盐、味精、鸡精和老抽，用锅铲稍稍搅拌；
 2) 将锅上炉，用小火将汁液煮开、同时用锅铲搅拌至砂糖融化，从汁液烧开至砂糖融化大约需熬制3分钟；
 3) 熬制完成后应立即关火、同时将锅端离炉头，冷却后装罐加盖，可置于室内常温保存。
 注1：每千克全部原料经以上加工后可得到成品宫保味汁约900克，成品率90%。
 注2：宫保味汁，属于川菜味型中的“酸甜、小荔枝味”，可烹制宫保鸡丁、肉丁等，甚至还可以作为部分凉拌菜的味汁使用。



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。

