

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-1

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-1

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	净生姜末	389克	32.38%
	小葱葱花	195克	16.19%
	实用净油	343克	28.57%
	清水	201克	16.76%
	净食盐	34克	2.86%
	净味精	17克	1.43%
	净鸡精	17克	1.43%
	净白胡椒粉	4.6克	0.38%
合计净料数量		1201克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
熬制蘸鸡料成品率→		83.2%	—

以上原材料可制作
成品姜葱油1千克



白斩鸡姜葱油蘸料-1

- 1) 将炒锅烧热、倒入食用油，先放入姜末、小火慢炒，水分快干时加入清水；
 - 2) 锅内烧开时再加入葱花，依次放入食盐、味精、鸡精和白胡椒粉；
 - 3) 当水分再次快收干时关火，将锅端离炉头，降温后将调好的姜葱油装入保鲜盒；
 - 4) 本姜葱油可入保鲜冰柜内保存，即用即取。
- 注1：盐和味精、鸡精的比率约为1:0.5:0.5；如果葱花只用小葱葱白也可以；
- 注2：另外，也可以将以上原料全部放入大瓷碗内（水量只需放1/3），然后放入微波炉加热，其效果也很好。

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: 白斩鸡姜葱油蘸料-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年4月8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	去皮净生姜末	净生姜末	85.0%	4.71元	170克	1.60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	85克	1.00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	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.86元	注↑: 食油应用中有损耗	实用净油	100%	4.86元	150克	1.46元
	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	88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	15克	0.02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	7.5克	0.06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	7.5克	0.16元
	250g鼎鼎白胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	19.22元/袋	250克/袋 10袋/箱批发	38.44元	成品调料	白胡椒粉	100%	38.44元	2.0克	0.15元
以上原料可制作成品姜葱油≥ 437克 , 成品率 83.2% 计算式: 成品率 = 成品质量 ÷ 全部净料投料合计 × 100%												投料合计	525克	4.45元
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 3.98% , 含味精≤ 1.72% , 含鸡精≤ 1.72% , 综合谷氨酸钠含量≤ 2.40% , 含食油≤ 34.32%												每500克姜葱油成本	5.10元	
备注	制作工艺简介													
		<p>1) 将炒锅烧热、倒入食用油, 先放入姜末、小火慢炒, 水分快干时加入清水;</p> <p>2) 锅内烧开时再加入葱花, 依次放入食盐、味精、鸡精和白胡椒粉;</p> <p>3) 当水分再次快收干时关火, 将锅端离炉头, 降温后将调好的姜葱油装入保鲜盒;</p> <p>4) 本姜葱油可入保鲜冰柜内保存, 即用即取。</p> <p>注1: 盐和味精、鸡精的比率约为1:0.5:0.5; 如果葱花只用小葱葱白也可以;</p> <p>注2: 另外, 也可以将以上原料全部放入大瓷碗内(水量只需放1/3), 然后放入微波炉加热, 其效果也很好。</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	——	配料	——	——	——
3	净生姜末	调料	3.66元	1.83元	35.9%
4	葱+油+盐+味精等	其它	6.53元	3.27元	64.1%
合计			10.19元	5.10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：净生姜末
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：832克
成品率：83.2%

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 (元/斤)	白斩鸡蘸料成本 (元/斤)	主料进货单价系数
升降幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.50元	4.41元	63%
2) 进货价下降至→	3.00元	4.64元	75%
3) 进货价下降至→	3.50元	4.87元	88%
4) 目前进货价→	4.00元	5.10元	100%
5) 进货价上涨至→	4.50元	5.32元	113%
6) 进货价上涨至→	5.00元	5.55元	125%
7) 进货价上涨至→	5.50元	5.78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

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 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	净生姜末	0.39斤	195克	0.78斤	389克	1.95斤	973克	3.89斤	1945克	5.84斤	2918克	7.78斤	3890克
	小葱	小葱葱花	0.19斤	97克	0.39斤	195克	0.97斤	486克	1.95斤	973克	2.92斤	1459克	3.89斤	1945克
	5L元宝大豆油	实用净油	0.34斤	172克	0.69斤	343克	1.72斤	858克	3.43斤	1716克	5.15斤	2574克	6.86斤	3432克
	清水	清水	0.20斤	101克	0.40斤	201克	1.01斤	503克	2.01斤	1007克	3.02斤	1510克	4.03斤	2014克
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	86克	0.26斤	129克	0.34斤	172克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	86克	0.26斤	129克	0.34斤	172克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.6克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	46克
合计投入净料数量→			1.20斤	601克	2.40斤	1201克	6.01斤	3003克	12.01斤	6007克	18.02斤	9010克	24.03斤	12014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）→			83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%	83.2%

- 1) 将炒锅烧热、倒入食用油，先放入姜末、小火慢炒，水分快干时加入清水；
- 2) 锅内烧开时再加入葱花，依次放入食盐、味精、鸡精和白胡椒粉；
- 3) 当水分再次快收干时关火，将锅端离炉头，降温后将调好的姜葱油装入保鲜盒；
- 4) 本姜葱油可入保鲜冰柜内保存，即用即取。

注1：盐和味精、鸡精的比率约为1:0.5:0.5；如果葱花只用小葱葱白也可以；

注2：另外，也可以将以上原料全部放入大瓷碗内（水量只需放1/3），然后放入微波炉加热，其效果也很好。



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。

