

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制原料

**名称** 预制蛋豆腐炸酱

**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



# 预制蛋豆腐炸酱-试验工作图



IMG\_20220412\_151539



IMG\_20220412\_151629



IMG\_20220412\_152112



IMG\_20220412\_152324



IMG\_20220412\_152401



IMG\_20220412\_152414



IMG\_20220412\_152509



IMG\_20220412\_152600



IMG\_20220412\_152623



IMG\_20220412\_152624



IMG\_20220412\_152855



IMG\_20220412\_153220



IMG\_20220412\_153311



IMG\_20220412\_153652



IMG\_20220412\_153714



IMG\_20220412\_153734



IMG\_20220412\_153751



IMG\_20220412\_153830



IMG\_20220412\_153850



IMG\_20220412\_153916

# 预制蛋豆腐炸酱

- 1) 锅内放油烧热、下入肉末煸炒出油；
- 2) 下入蒜苔粒煸炒，下入清水、老抽、鸡精、蚝油烧开至蒜苔断生；
- 3) 下入1:3生粉水勾芡，撒上黑胡椒粉即可。



**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：预制原料 菜名：预制豆腐炸酱

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年4月12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
主配料	自制姜葱花生油			需提前预制	260301	5.69元/斤	500克/斤	5.69元	——	姜葱花生油	100%	5.69元	20克	0.23元
	注↑：用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。													
	鲜无皮五花肉			鲜肉批发	260226	11.00元/斤	500克/斤 肥30%+瘦70%	11.00元	搅(剁)成肉末	五花肉末	100%	11.00元	80克	1.76元
200904测试↑：鲜无皮五花肉末250克，生姜末5克；锅内放油25克烧热，下入姜末、肉末煸炒、淋高度白酒5克后炒熟；熟肉末230克，成品率92%。														
	新鲜蒜苔			批发配送	260301	7.00元/斤	500克/斤 平均26根/斤	7.00元	去老梗尖叶泡洗后切颗粒	净蒜苔粒	91%	7.68元	160克	2.46元
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	200克	0.00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%	海天老抽	100%	3.59元	15克	0.11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	5.0克	0.11元
	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	260224	32.50元/桶	6000克/桶 约1180克/升	2.71元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.71元	25克	0.14元
	荷兰风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	260224	339元/袋	25000克/袋	6.78元	干生粉加3倍清水调匀	1:3超级生粉水	400%	1.70元	30克	0.10元
	250g鼎鼎黑胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	16.50元/袋	250克/袋 10袋/箱批发	33.00元	成品调料	黑胡椒粉	100%	33.00元	0.5克	0.03元
以上原料可制作成品卤香干≧ 415克，成品率 77.5% 计算式：成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												主料投料 536克		4.93元
成品卤香干含盐量≤ 1.77%，鸡精≤ 1.20%												每500克成品料成本		5.94元
备注	制作工艺简介													
	 <p>1) 锅内放油烧热、下入肉末煸炒出油； 2) 下入蒜苔粒煸炒，下入清水、老抽、鸡精、蚝油烧开至蒜苔断生； 3) 下入1:3生粉水勾芡，撒上黑胡椒粉即可。</p> <p>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</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	五花肉末	主料	4.24元	2.12元	35.7%
2	净蒜苔粒	配料	5.93元	2.96元	49.9%
3	油+老抽+蚝油等	调料	1.72元	0.86元	14.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.89元	5.94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：**五花肉末**  
 主要原料毛料名称：**鲜无皮五花肉**  
 主料转制成品工艺：**肉末+蒜苔粒、调料→炒酱**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**775克**  
 成品率：**77.5%**

当前“鲜五花肉末”进货价：**11.00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	五花肉末进货价	蛋豆腐炸酱成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 <b>0.50元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	9.50元	5.65元	86%
2) 进货价下降至→	10.00元	5.75元	91%
3) 进货价下降至→	10.50元	5.85元	95%
4) 目前进货价→	<b>11.00元</b>	<b>5.94元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	11.50元	6.04元	105%
6) 进货价上涨至→	12.00元	6.14元	109%
7) 进货价上涨至→	12.50元	6.23元	114%

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：预制原料

菜名：预制蛋豆腐炸酱

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 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材		
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
主配料	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	120克	0.48斤	241克	0.72斤	361克	0.96斤	482克
	鲜无皮五花肉	五花肉末	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.96斤	482克	1.93斤	964克	2.89斤	1446克	3.86斤	1928克
		净蒜苔粒	0.39斤	193克	0.77斤	386克	1.93斤	964克	3.86斤	1928克	5.78斤	2892克	7.71斤	3855克
调料	清水	清水	0.48斤	241克	0.96斤	482克	2.41斤	1205克	4.82斤	2410克	7.23斤	3614克	9.64斤	4819克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	90克	0.36斤	181克	0.54斤	271克	0.72斤	361克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	151克	0.60斤	301克	0.90斤	452克	1.20斤	602克
	25kg风车超级生粉	1:3超级生粉水	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	361克	1.08斤	542克	1.45斤	723克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.02斤	9.0克	0.02斤	12克
合计投入净料数量→			1.29斤	645克	2.58斤	1290克	6.45斤	3226克	12.90斤	6452克	19.36斤	9678克	25.81斤	12904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÷净料数量）→			77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%	77.5%

- 1) 锅内放油烧热、下入肉末煸炒出油；
- 2) 下入蒜苔粒煸炒，下入清水、老抽、鸡精、蚝油烧开至蒜苔断生；
- 3) 下入1:3生粉水勾芡，撒上黑胡椒粉即可。



## 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。

