

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 ②自制口水鸡老酱油

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

②自制口水鸡老酱油

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……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



② 自制口水鸡老酱油

试验工作图



IMG_20210414_141246



IMG_20210414_141350



IMG_20210414_141529



IMG_20210414_141819



IMG_20210414_142013



IMG_20210414_142211



IMG_20210414_142425



IMG_20210414_142619



IMG_20210414_142927



IMG_20210414_143221



IMG_20210414_143342



IMG_20210414_143458



IMG_20210414_143631



IMG_20210414_143742



IMG_20210414_143922



IMG_20210414_144124



IMG_20210414_144338



IMG_20210414_160953



IMG_20210414_161123



IMG_20210414_162308



IMG_20210624_115859

②自制口水鸡老酱油

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
配料	带皮姜片	17克	1.43%
	带根净香菜	29克	2.38%
	大葱边角料	29克	2.38%
	清水	228克	19.01%
调料	净生抽	570克	47.53%
	净老抽	34克	2.85%
	净豉油	228克	19.01%
	净冰糖	29克	2.38%
	麻辣鸡鲜	6.8克	0.57%
	八角	11克	0.95%
	香叶	3.4克	0.29%
	白芷	1.1克	0.10%
	桂皮	3.4克	0.29%
	净红花椒粒	4.6克	0.38%
	净青花椒粒	5.7克	0.48%
合计净料数量		1200克	100.0%
实际得到成品菜数量→		1000克	——
菜品成品率→		83.4%	——

- 1) 将全部原调料倒入高压锅内;
- 2) 大火烧开后上汽后小火压制20分钟;
- 3) 锅晾汽消后打开高压锅盖, 滤渣留汁即成“老酱油(也称:复制酱油)”。

注: 热菜好吃可以是“一热三鲜”, 而凉菜好吃, 则需要其它的鲜香调料来补充, 老酱油可以在很多凉菜上应用; 本款酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。



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)

成本卡每月更新一次, 敬请关注

类别: 预制酱汁 菜名: ②自制口水鸡老酱油

出品: 满堂红菜品实验室

制作: 杨巍

日期: 2021年4月14日

食材进货询价更新: 2025年1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		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
配料	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元/斤	500 克/斤		6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	15克	0.19元
	香菜/芫茜	——	本地	拼多多	241227	3.00元/斤	500 克/斤		3.00元	摘去老黄叶, 留根须、切段	带根净香菜	95.0%	3.16元	25克	0.16元
	大葱	——	山东潍坊	拼多多	241228	2.50元/斤	500 克/斤		2.50元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62.0%	0.00元	25克	0.00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	200克	0.00元
调料	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升		4.21元	成品调料/含盐量16.7%	净生抽	100%	4.21元	500克	4.21元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升		4.30元	成品调料/含盐量17.4%	净老抽	100%	4.30元	30克	0.26元
	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	241227	54.63元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升		4.85元	成品调料/含盐量15.5%	净豉油	100%	4.85元	200克	1.94元
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	241227	21.80元/袋	2500 克/袋 中粒5斤/袋起售包邮		4.36元	成品调料/甜度100	净冰糖	100%	4.36元	25克	0.22元
	1kg丁点儿麻辣鸡鲜	丁点儿	成都	拼多多	241227	60.00元/瓶	1000 克/瓶 1瓶起售包邮		30.00元	成品调料/含盐量21.7%	麻辣鸡鲜	100%	30.00元	6.0克	0.36元
	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	241227	18.2元/斤	500 克/斤 约300 颗/斤		18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	10克	0.36元
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	241227	24.0元/斤	500 克/斤		24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	3.0克	0.14元
	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	241227	13.4元/斤	500 克/斤		13.40元	成品干制原料	白芷	100%	13.40元	1.0克	0.03元
	香料: 肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	241227	11.5元/斤	500 克/斤		11.52元	成品干制原料	桂皮	100%	11.52元	3.0克	0.07元
	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	241227	27.80元/斤	500 克/斤 约24000 颗/斤		27.80元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	27.80元	4.0克	0.22元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	241227	20.80元/斤	500 克/斤 约22000 颗/斤		20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	5.0克	0.21元
	以上原料可制作成品复制酱油 ≧ 877克 , 成品率 83.4% 计算式: 成品率 = 成品复制酱油质量 ÷ 全部净料投料合计 × 100%												投料合计	1052克	8.38元
成品含盐量 ≤ 13.8% (注: 含盐量相当于生抽的82.6%、相当于蒸鱼豉油的89.0%)												成品甜度 ≤ 0.5%		每500克老酱油成本	4.78元
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 将以上全部原料倒入高压锅内;</p> <p>2) 大火烧开上汽后小火压制20分钟;</p> <p>3) 锅晾汽消后打开高压锅盖, 滤渣留汁即成“复制酱油”。</p> <p>注: 热菜好吃可以是“一热三鲜”, 而凉菜好吃, 则需要其它的鲜香调料来补充, 复制酱油可以在很多凉菜上应用; 本款复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。</p> <p>注: 可参考抖音等视频网站介绍的同类菜品加工制作方法。</p>														



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：盒装外卖菜 菜名：②自制口水鸡老酱油

出品：满堂红菜品实验室

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
配料	老生姜	带皮姜片	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	86克	0.26斤	128克	0.34斤	171克
	香菜/芫茜	带根净香菜	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	285克
	铁杆大葱	大葱边角料	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	285克
	清水	清水	0.23斤	114克	0.46斤	228克	1.14斤	570克	2.28斤	1140克	3.42斤	1710克	4.56斤	2281克
调料	4.9L海天金标生抽	净生抽	0.57斤	285克	1.14斤	570克	2.85斤	1425克	5.70斤	2851克	8.55斤	4276克	11.40斤	5701克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.68斤	342克
	4.9L海天蒸鱼豉油	净豉油	0.23斤	114克	0.46斤	228克	1.14斤	570克	2.28斤	1140克	3.42斤	1710克	4.56斤	2281克
	单晶冰糖	净冰糖	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	285克
	1kg丁点儿麻辣鸡鲜	麻辣鸡鲜	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.8克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	51克	0.14斤	68克
	香料：八角	八角	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.06斤	29克	0.11斤	57克	0.17斤	86克	0.23斤	114克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克
	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.7克	0.02斤	8.6克	0.02斤	11克
	香料：桂皮	桂皮	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.4克	0.02斤	8.6克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	34克
	干红花椒粒	净红花椒粒	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
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.7克	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.11斤	57克
	合计投入净料数量→			1.20斤	600克	2.40斤	1200克	6.00斤	2999克	12.00斤	5998克	17.99斤	8997克	23.99斤
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）→			83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%	83.4%

1) 将以上全部原料倒入高压锅内；
 2) 大火烧开后上汽后小火压制20分钟；
 3) 锅晾汽消后打开高压锅盖，滤渣留汁即成“复制酱油”。
 注：热菜好吃可以是“一热三鲜”，而凉菜好吃，则需要其它的鲜香调料来补充，复制酱油可以在很多凉菜上应用；本款复制酱油适用于“口水鸡、蒜泥白肉”等凉菜。

➤ 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



扫码登录手机网站

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。

