

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 新潮凉拌毛豆汁

**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	✓



**满堂红菜品配方成本网**

专业电脑版: [www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 新潮凉拌毛豆汁

工艺简介 ……第4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



# 新潮凉拌毛豆汁

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
煮八角水烫调料	八角	5.8克	0.51%
	煮八角用清水	289克	25.3%
	去蒂刀拍蒜瓣	145克	12.6%
	小米椒圈	23克	2.02%
	食盐	29克	2.53%
	白砂糖	17克	1.52%
	味精	14克	1.26%
调料	鲜柠檬片	29克	2.53%
	香醋	121克	10.6%
	芝麻油	17克	1.52%
	东古酱油	246克	21.5%
	海天苹果醋	145克	12.6%
	辣鲜露	49克	4.29%
	藤椒油	14克	1.26%
<b>合计投料</b>		<b>1145克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品料数量→		<b>1000克</b>	——
<b>酱料成品率→</b>		<b>87.4%</b>	——



以上原材料可制作  
成品毛豆汁1千克

# 新潮凉拌毛豆汁

1) 锅内放清水，下入八角焖煮，水分蒸发一半后“趁热”将拍蒜子、小米辣、盐、糖、味精在八角水中烫热、化开；再下入香醋、酱油、苹果醋、辣鲜露、芝麻油、藤椒油等调料拌匀，放凉；

2) 将剪两头新鲜毛豆焯水（中小火5分钟）、入冷水稍稍浸凉（不易久泡、可保持余温）、捞出后沥水备用；

3) 按两份焯水毛豆、一份毛豆汁的比率将毛豆拌匀，最后加入柠檬片，入保鲜冰箱腌泡2小时（中途翻动两次）即成。

注↑：以上毛豆汁综合含盐量 $\leq 7.69\%$ ，凉拌浸泡毛豆超过2小时后毛豆会“过咸”——请注意把控。

**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: 新潮凉拌毛豆汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年7月6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	
煮八角水烫调料	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	2.0克	0.07元	
	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	煮八角用清水	100%	0.00元	100克	0.00元	
	注↑: 每千克清水加八角10克, 大火烧开、加锅盖小火焖煮, 当水分蒸发一半后关火; “趁热”将拍蒜子、小米辣、糖、盐、味精在八角水中烫热、化开。															
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	—	蔬菜批发	241227	5.00元/斤	500克/斤		5.00元	切去蒜瓣蒂头, 刀拍碎	去蒂刀拍蒜瓣	95.0%	5.26元	50克	0.53元	
	新鲜红小米椒	散装	—	美团优选	241227	4.00元/斤	500克/斤 22个/50克		4.00元	去蒂后顶刀切6毫米圈	小米椒圈	92.0%	4.35元	8.0克	0.07元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元/袋	500克/袋 25公斤/袋		0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	10克	0.02元	
	散装白砂糖	—	云南	白沙洲	241227	3.60元/斤	500克/斤 50公斤/袋		3.60元	0.00元	白砂糖	100%	3.60元	6.0克	0.04元	
2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元/袋	2000克/袋		5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	5.0克	0.05元		
调料	新鲜柠檬	—	—	美团优选	241228	0.25元/个	80克/个		1.56元	去两头切薄片	鲜柠檬片	95.0%	1.64元	10克	0.03元	
	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	241227	18.20元/壶	3000毫升/壶 约1057克/升		2.87元	醋酸浓度6%/盐0.66%	香醋	100%	2.87元	42克	0.24元	
	1L-白芝麻油	—	河南南阳	拼多多	241227	19.50元/壶	1000毫升/壶 约923克/升		10.56元	成品调料	芝麻油	100%	10.56元	6.0克	0.13元	
	5L东古一品鲜酱油	东古	广东江门	拼多多	241227	60.00元/桶	5000毫升/桶 约1150克/升		5.22元	成品调料/含盐量16.6%	东古酱油	100%	5.22元	85克	0.89元	
	1.9L海天苹果醋	海天	佛山	拼多多	241227	18.00元/壶	1900毫升/壶 6瓶/箱起售包邮		4.74元	醋酸浓度3%/盐1.47%	海天苹果醋	100%	4.74元	50克	0.47元	
	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	241227	28.32元/瓶	930克/瓶 6瓶起售包邮		15.23元	成品调料/含盐量10.6%	辣鲜露	100%	15.23元	17克	0.52元	
	500ml么麻子藤椒油	么麻子	四川雅红	拼多多	241227	23.40元/瓶	500毫升/瓶 约920克/升		25.43元	么麻子成品调料	藤椒油	100%	25.43元	5.0克	0.25元	
以上原料可制成品拌毛豆≥ <b>346克</b> , 成品率 <b>87.4%</b> 计算式: 成品率=(焯水熟毛豆+全部调料)÷全部净料投料合计×100%													投料合计	<b>396克</b>	<b>3.31元</b>	
成品含盐量≤ <b>7.69%</b> , 含味精≤ <b>1.45%</b> , 甜度≤ <b>1.73%</b> , 混合醋酸浓度≤ <b>1.16%</b> , 含食油≤ <b>3.18%</b> , 固形物≤ <b>20.23%</b>													每500克成品菜成本		<b>4.78元</b>	
备注	<b>制作工艺简介</b>															
	<p>1) 锅内放清水, 下入八角焖煮, 水分蒸发一半后“趁热”将拍蒜子、小米辣、盐、糖、味精在八角水中烫热、化开; 再下入香醋、酱油、苹果醋、辣鲜露、芝麻油、藤椒油等调料拌匀, 放凉;</p> <p>2) 将剪两头新鲜毛豆焯水(中小火5分钟)、入冷水稍稍浸凉(不易久泡、可保持余温)、捞出后沥水备用;</p> <p>3) 按两份焯水毛豆、一份毛豆汁的比率将毛豆拌匀, 最后加入柠檬片, 入保鲜冰箱腌泡2小时(中途翻动两次)即成。</p> <p>注↑: 以上毛豆汁综合含盐量≤7.69%, 凉拌浸泡毛豆超过2小时后毛豆会“过咸”——请注意把控。</p>															
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。																



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：新潮凉拌毛豆汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1月1日

类别	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	
	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
煮八角水烫调料	香料：八角	八角	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.8克	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.12斤	58克
	清水	煮八角用清水	0.29斤	145克	0.58斤	289克	1.45斤	723克	2.89斤	1445克	4.34斤	2168克	5.78斤	2890克
	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂刀拍蒜瓣	0.14斤	72克	0.29斤	145克	0.72斤	361克	1.45斤	723克	2.17斤	1084克	2.89斤	1445克
	红小米椒	小米椒圈	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	116克	0.35斤	173克	0.46斤	231克
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	72克	0.29斤	145克	0.43斤	217克	0.58斤	289克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.26斤	130克	0.35斤	173克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	145克
调料	新鲜柠檬	鲜柠檬片	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	72克	0.29斤	145克	0.43斤	217克	0.58斤	289克
	3L镇江恒顺香醋	香醋	0.12斤	61克	0.24斤	121克	0.61斤	303克	1.21斤	607克	1.82斤	910克	2.43斤	1214克
	1L-白芝麻油	芝麻油	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.09斤	43克	0.17斤	87克	0.26斤	130克	0.35斤	173克
	5L东古一品鲜酱油	东古酱油	0.25斤	123克	0.49斤	246克	1.23斤	614克	2.46斤	1228克	3.68斤	1842克	4.91斤	2457克
	1.9L海天苹果醋	海天苹果醋	0.14斤	72克	0.29斤	145克	0.72斤	361克	1.45斤	723克	2.17斤	1084克	2.89斤	1445克
	930g家乐辣鲜露	辣鲜露	0.05斤	25克	0.10斤	49克	0.25斤	123克	0.49斤	246克	0.74斤	368克	0.98斤	491克
	500ml么麻子藤椒油	藤椒油	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.22斤	108克	0.29斤	145克
合计投入净料数量→			1.14斤	572克	2.29斤	1145克	5.72斤	2861克	11.45斤	5723克	17.17斤	8584克	22.89斤	11445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）→			87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%	87.4%

1) 锅内放清水，下入八角焖煮，水分蒸发一半后“趁热”将拍蒜子、小米辣、盐、糖、味精在八角水中烫热、化开；再下入香醋、酱油、苹果醋、辣鲜露、芝麻油、藤椒油等调料拌匀，放凉；  
 2) 将剪两头新鲜毛豆焯水（中小火5分钟）、入冷水稍稍浸凉（不易久泡、可保持余温）、捞出后沥水备用；  
 3) 按两份焯水毛豆、一份毛豆汁的比率将毛豆拌匀，最后加入柠檬片，入保鲜冰箱腌泡2小时（中途翻动两次）即成。  
 注↑：以上毛豆汁综合含盐量≤7.69%，凉拌浸泡毛豆超过2小时后毛豆会“过咸”——请注意把控。

➤ 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](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://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。

