

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 预制万能小炒汁-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	✓



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

预制万能小炒汁-1

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..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



预制万能小炒汁-1

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	930g家乐辣鲜露	211克	21.1%
2	468g家乐麻辣鲜露	105克	10.5%
3	980g家乐鲜露	88克	8.77%
4	2.5kg家乐和味烧汁	88克	8.77%
5	1.8L味达美味极鲜酱油	105克	10.5%
6	6kg海天金字蚝油	123克	12.3%
7	1.8L雀巢美极鲜	88克	8.77%
8	M2猪味1kg骨髓浸膏	70克	7.02%
9	白芝麻油	123克	12.3%
合计数量		1000克	100.0%



- 1) 将以上调料搅拌均匀即可。
- 2) 可以制作各种小炒菜品，如小炒肉、花菜、卷心菜、牛羊肉等等。
- 3) 本复合调料含盐量约占11.80%，因此（1斤做熟的菜）可放以上调料 ≤ 50 克。

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)

类别：预制酱汁

菜名：预制万能小炒汁-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年9月15日

敬请关注最新版成本卡。

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	
1	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	241227	28.32元 /瓶	930	克 /瓶 2瓶起售包邮	15.23元	成品调料/含盐量10.6%	家乐辣鲜露	100%	15.23元	300克	9.14元	
2	468g家乐鲜麻辣鲜露	家乐	上海	拼多多	241227	17.50元 /瓶	468	克 /瓶 6瓶/箱起售包邮	18.70元	成品调料/含盐量19.3%	家乐麻辣鲜露	100%	18.70元	150克	5.61元	
3	980g家乐鲜露	家乐	上海	拼多多	241227	29.25元 /瓶	980	克 /瓶 2瓶起售包邮	14.92元	成品调料/含盐量19.4%	家乐鲜露	100%	14.92元	125克	3.73元	
4	2.5kg家乐和味烧汁	家乐	上海	拼多多	241227	57.50元 /壶	2500	克 /壶 1壶起售包邮	11.50元	成品调料/含盐量7.5%	家乐和味烧汁	100%	11.50元	125克	2.88元	
5	1.8L味达美味极鲜酱油	味达美	山东烟台	拼多多	241227	23.42元 /壶	1800	毫升 /壶 约1150 克/ 升	5.66元	成品调料/含盐量12.8%	味达美酱油	100%	5.66元	150克	1.70元	
6	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	241227	35.00元 /桶	6000	克 /桶 约1180 克/ 升	2.92元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.92元	175克	1.02元	
7	1.8L雀巢美极鲜	雀巢	东莞	拼多多	241227	33.33元 /壶	1800	毫升 /壶 约1150 克/ 升	8.05元	成品调料/含盐量15.9%	美极鲜	100%	8.05元	125克	2.01元	
8	M2猪味1kg骨髓浸膏	独凤轩	抚顺市	拼多多	241227	66.30元 /瓶	1000	克 /瓶 M2猪味浓香型	33.15元	成品调料/含盐量14.7%	骨髓浸膏	100%	33.15元	100克	6.63元	
9	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	白芝麻油	100%	10.56元	175克	3.70元	
备注	以上原料可制作成品料≥				1425克	，成品率 100.0% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%								投料合计 1425克		36.41元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 11.80% ，含香油≤ 12.28%												每500克成品料成本		12.77元	
	制作工艺简介															
	1）将以上调料搅拌均匀即可。 2）可以制作各种小炒菜品，如小炒肉、花菜、卷心菜、牛羊肉等等。 3）本复合调料含盐量约占11.80%，因此（1斤做熟的菜）可放以上调料≤50克。															
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	468g家乐鲜麻辣鲜露	调料	3.94元	1.97元	15.4%
4	美极鲜+烧汁等	其它	21.61元	10.81元	84.6%
合计			25.55元	12.77元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 家乐麻辣鲜露			
主要原料毛料名称： 468g家乐鲜麻辣鲜露			
主料转制成品工艺： 辣鲜露+其它调料→调制小炒汁			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			1000克
			成品率： 100.0%
当前“家乐辣鲜露” 进货价： 18.70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	辣鲜露 进货价	商用小炒 汁成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	17.20元	12.62元	92%
2) 进货价下降至→	17.70元	12.67元	95%
3) 进货价下降至→	18.20元	12.72元	97%
4) 目前进货价→	18.70元	12.77元	100%
5) 进货价上涨至→	19.20元	12.83元	103%
6) 进货价上涨至→	19.70元	12.88元	105%
7) 进货价上涨至→	20.20元	12.93元	108%

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

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：预制万能小炒汁-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10月1日

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	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品小炒汁需要食材		成品小炒汁需要食材		成品小炒汁需要食材		成品小炒汁需要食材		成品小炒汁需要食材		成品小炒汁需要食材	
			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
1	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.21斤	105克	0.42斤	211克	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	3.16斤	1579克	4.21斤	2105克
2	468g家乐麻辣鲜露	家乐麻辣鲜露	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.53斤	263克	1.05斤	526克	1.58斤	789克	2.11斤	1053克
3	980g家乐鲜露	家乐鲜露	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	219克	0.88斤	439克	1.32斤	658克	1.75斤	877克
4	2.5kg家乐和味烧汁	家乐和味烧汁	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	219克	0.88斤	439克	1.32斤	658克	1.75斤	877克
5	1.8L味达美味极鲜酱油	味达美酱油	0.11斤	53克	0.21斤	105克	0.53斤	263克	1.05斤	526克	1.58斤	789克	2.11斤	1053克
6	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.12斤	61克	0.25斤	123克	0.61斤	307克	1.23斤	614克	1.84斤	921克	2.46斤	1228克
7	1.8L雀巢美极鲜	美极鲜	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	219克	0.88斤	439克	1.32斤	658克	1.75斤	877克
8	M2猪味1kg骨髓浸膏	骨髓浸膏	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	351克	1.05斤	526克	1.40斤	702克
9	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.12斤	61克	0.25斤	123克	0.61斤	307克	1.23斤	614克	1.84斤	921克	2.46斤	1228克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
1）将以上调料搅拌均匀即可。														
2）可以制作各种小炒菜品，如小炒肉、花菜、卷心菜、牛羊肉等等。														
3）本复合调料含盐量约占11.80%，因此（1斤做熟的菜）可放以上调料≤50克。														



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。

