

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 夫妻肺片调味汁

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

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

夫妻肺片调味汁

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第7页

版权声明第8页



夫妻肺片调味汁

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
1	商用牛骨底汤	868克	86.79%
2	煨辣子	14克	1.35%
3	净蒜蓉	19克	1.93%
4	孜然粉	2.9克	0.29%
5	十三香	1.0克	0.10%
6	净藤椒油	10克	0.96%
7	净芝麻油	12克	1.16%
8	净食盐	5.8克	0.58%
9	白砂糖粉	5.8克	0.58%
10	净鸡精	2.9克	0.29%
11	复制酱油	58克	5.79%
12	青红花椒面	1.9克	0.19%
合计净料数量→		1000克	100.0%
实际得到成品汁数量→		1000克	——
兑制调味汁成品率→		100.0%	——



以上原材料可制作
成品调味汁1千克

夫妻肺片调味汁

按《成本卡》列明的原料比率、取放置常温的“牛骨底汤”，依次加入自制糊辣子、蒜蓉、孜然粉、十三香、藤椒油、芝麻油、食盐、白砂糖粉、鸡精、复制酱油、青红花椒面，搅拌均匀即可。



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：预制酱汤

菜名：夫妻肺片调味汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年6月8日

食材进货询价更新：2025年1月1日

序号	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	商用牛骨底汤	需提前预制			250101	1.61元 /斤	500 克 /斤	牛骨单价 2.80元	1.61元	——	商用牛骨底汤	100%	1.61元	900克	2.90元
	注↑：1斤牛骨熬出成品汤3斤；成品含盐量0.79%、含味精0.27%、含鸡精0.27%、含食油3.78%；详见/预制酱汤类/《商用牛骨底汤》成本卡。														
2	自制糊辣子	需提前预制			250101	18.79元 /斤	500 克 /斤		18.79元	——	糊辣子	100%	18.79元	14克	0.53元
	注↑：由二荆条干辣椒炸制而成；详见/烹调油料类/《自制糊辣子》成本卡。														
3	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500 克 /斤		5.00元	切去蒂头、剁成茸	净蒜蓉	94.0%	5.32元	20克	0.21元
4	香料：原味孜然粉	福小兵	新疆	淘宝	241227	18.2元 /斤	500 克 /斤		18.21元	成品干制原料	孜然粉	100%	18.21元	3.0克	0.11元
5	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	241227	3.50元 /盒	45 克 /盒		38.89元	成品干制原料	十三香	100%	38.89元	1.0克	0.08元
6	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	净藤椒油	100%	25.43元	10克	0.51元
7	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	净芝麻油	100%	10.56元	12克	0.25元
8	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	6.0克	0.01元
9	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	搅打成粉末/幼砂糖	白砂糖粉	100%	3.60元	6.0克	0.04元
10	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋	10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	3.0克	0.07元
11	自制凉菜复制酱油	需提前预制			250101	4.78元 /斤	500 克 /斤		4.78元	甜度2.9%/含盐13.8%	复制酱油	100%	4.78元	60克	0.57元
	注↑：含生姜、香菜、大葱，生抽、老抽、豉油、冰糖，八角、桂皮、白芷、香叶、青红花椒粒等；成品含盐量13.8%；详见/预制酱汤类/《自制凉菜复制酱油》成本卡。														
12	1比1青红花椒面	福小兵	四川	淘宝	241227	24.30元 /斤	500 克 /斤	约22000 颗/ 斤	24.30元	自制调料	青红花椒面	95.0%	25.58元	2.0克	0.10元
	注：将1份青花椒+1份红花椒放入锅内小火煸干，用搥钵捣碎成粉末状。														
备注	以上原料可制作成品味汁≥ 1037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	1037克	5.38元
	成品汁（全部原料）综合含盐量≤ 2.15%，含味精≤ 0.23%，含鸡精≤ 0.52%，综合谷氨酸钠含量≤0.44%，含食油≤ 5.40%												每500克调味汁成本	2.59元	
	制作工艺简介														
	按以上比率、取放置常温的“商用牛骨底汤”，依次加入自制糊辣子、蒜蓉、孜然粉、十三香、藤椒油、芝麻油、食盐、白砂糖粉、鸡精、复制酱油、青红花椒面，混合搅拌均匀即可。														
	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	商用牛骨底汤	调料	2.79元	1.40元	53.9%
4	其它调料	其它	2.39元	1.20元	46.1%
合计			5.19元	2.59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： 商用牛骨底汤			
主要原料毛料名称： 商用牛骨底汤			
主料转制成品工艺： 商用牛骨底汤+其它调料→调制味汁			
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“商用牛骨底汤”进货价： 2.80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	牛棒骨 进货价	浓白牛骨 底汤成本	夫妻肺片 味汁成本
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	2.20元	1.41元	2.42元
2) 进货价下降至→	2.40元	1.48元	2.48元
3) 进货价下降至→	2.60元	1.54元	2.54元
4) 目前进货价→	2.80元	1.61元	2.59元
5) 进货价上涨至→	3.00元	1.68元	2.65元
6) 进货价上涨至→	3.20元	1.74元	2.71元
7) 进货价上涨至→	3.40元	1.81元	2.77元

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：夫妻肺片调味汁

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		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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	商用牛骨底汤	商用牛骨底汤	0.87斤	434克	1.74斤	868克	4.34斤	2170克	8.68斤	4339克	13.02斤	6509克	17.36斤	8679克
2	自制糊辣子	糊辣子	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.20斤	101克	0.27斤	135克
3	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.02斤	10克	0.04斤	19克	0.10斤	48克	0.19斤	96克	0.29斤	145克	0.39斤	193克
4	香料：原味孜然粉	孜然粉	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.9克	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.04斤	22克	0.06斤	29克
5	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.8克	0.01斤	7.2克	0.02斤	10克
6	500ml幺麻子藤椒油	净藤椒油	0.01斤	4.8克	0.02斤	10克	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.14斤	72克	0.19斤	96克
7	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	116克
8	500g云鹤食盐	食盐	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
9	散装白砂糖	白砂糖粉	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
10	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.9克	0.01斤	7.2克	0.03斤	14克	0.04斤	22克	0.06斤	29克
11	自制凉菜复制酱油	复制酱油	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	289克	0.87斤	434克	1.16斤	579克
12	1比1青红花椒面	青红花椒面	0.00斤	1.0克	0.00斤	1.9克	0.01斤	4.8克	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19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%
按以上比率、取放置常温的“商用牛骨底汤”，依次加入自制糊辣子、蒜茸、孜然粉、十三香、藤椒油、芝麻油、食盐、白砂糖粉、鸡精、复制酱油、青红花椒面，搅拌均匀即可。														



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。

