

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 辣卤牛蛙①香料

**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



**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: 预制酱卤 菜名: 辣卤牛蛙①香料

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月14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
1	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.70元/斤	500 克/斤 约300 颗/斤		17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	45克	1.59元
2	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	260224	9.66元/斤	500 克/斤		9.66元	成品干制原料	桂皮	100%	9.66元	40克	0.77元
3	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	260224	25.93元/斤	500 克/斤 约165 颗/斤		25.93元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	63.24元	25克	3.16元
4	香料: 香果	福小兵	安徽	淘宝	260224	17.40元/斤	500 克/斤 约170 颗/斤		17.40元	成品干制原料	香果	100%	17.40元	20克	0.70元
5	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	260224	7.90元/斤	500 克/斤		7.90元	成品干制原料	小茴香	100%	7.90元	18克	0.28元
6	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.70元/斤	500 克/斤		36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	25克	1.84元
7	香料: 红蔻/红扣	福小兵	中国	淘宝	260224	20.90元/斤	500 克/斤 约620 颗/斤		20.90元	成品干制原料	红蔻/红扣	100%	20.90元	20克	0.84元
8	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	260224	27.10元/斤	500 克/斤 约2300 颗/斤		27.10元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	27.10元	40克	2.17元
9	药材: 干姜片	福小兵	云南	淘宝	260224	15.60元/斤	500 克/斤		15.60元	成品干制原料	干姜片	100%	15.60元	40克	1.25元
10	香料: 高良姜	福小兵	安徽	淘宝	260224	12.10元/斤	500 克/斤		12.10元	成品干制原料	高良姜	100%	12.10元	20克	0.48元
11	香料: 千里香	福小兵	中国	淘宝	260224	14.70元/斤	500 克/斤		14.70元	成品干制原料	千里香	100%	14.70元	15克	0.44元
12	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	260224	30.79元/斤	500 克/斤 约6100 颗/斤		30.79元	成品干制原料	公丁香	100%	30.79元	5.0克	0.31元
13	香料: 荜拨	福小兵	安徽	淘宝	260224	35.00元/斤	500 克/斤 约500 颗/斤		35.00元	成品干制原料	荜拨	100%	35.00元	5.0克	0.35元
14	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	260224	9.55元/斤	500 克/斤		9.55元	成品干制原料	白芷	100%	9.55元	10克	0.19元
15	香料: 当归	福小兵	——	淘宝	260224	93.00元/斤	500 克/斤		93.00元	成品干制原料	当归	100%	93.00元	50克	9.30元
16	香料: 甘草	福小兵	安徽	淘宝	260224	18.30元/斤	500 克/斤		18.30元	成品干制原料	甘草	100%	18.30元	8.0克	0.29元
17	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450 克/桶 约890 克/升		4.30元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.30元	75克	0.65元
以上原料可制作成品菜 $\geq$ 450克, 成品率 97.6% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计	461克	24.61元
													每500克成品菜成本		27.34元
备注	制作工艺简介														
	按照配方将香料八角、桂皮、当归、白蔻、山奈、草果、香果、千里香、小桂香、红蔻、干姜、良姜、丁香、荜拨、甘草等17种干香料摘去杂质, 放入粉碎机打成(中粗)粉状, 装入容器内加入高度白酒混合30分钟后、再装入香料袋扎紧袋口备用。														
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															

➤ 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)



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：预制酱卤

菜名：辣卤牛蛙-1香料

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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
1	香料：八角	八角	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
2	香料：肉桂皮	桂皮	0.09斤	44克	0.18斤	89克	0.44斤	222克	0.89斤	444克	1.33斤	667克	1.78斤	889克
3	香料：草果	去籽草果壳	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	139克	0.56斤	278克	0.83斤	417克	1.11斤	556克
4	香料：香果	香果	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	111克	0.44斤	222克	0.67斤	333克	0.89斤	444克
5	香料：小茴香	小茴香	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
6	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	139克	0.56斤	278克	0.83斤	417克	1.11斤	556克
7	香料：红蔻/红扣	红蔻/红扣	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	111克	0.44斤	222克	0.67斤	333克	0.89斤	444克
8	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.09斤	44克	0.18斤	89克	0.44斤	222克	0.89斤	444克	1.33斤	667克	1.78斤	889克
9	干姜片	干姜片	0.09斤	44克	0.18斤	89克	0.44斤	222克	0.89斤	444克	1.33斤	667克	1.78斤	889克
10	香料：高良姜	高良姜	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	111克	0.44斤	222克	0.67斤	333克	0.89斤	444克
11	香料：千里香	千里香	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.50斤	250克	0.67斤	333克
12	香料：公丁香	公丁香	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
13	香料：荜拨	荜拨	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
14	香料：大片白芷	白芷	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克
15	香料：当归	当归	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.56斤	278克	1.11斤	556克	1.67斤	833克	2.22斤	1111克
16	香料：甘草	甘草	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.09斤	44克	0.18斤	89克	0.27斤	133克	0.36斤	178克
17	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.17斤	83克	0.33斤	167克	0.83斤	417克	1.67斤	833克	2.50斤	1250克	3.33斤	1667克
合计投入净料数量→			1.02斤	512克	2.05斤	1024克	5.12斤	2561克	10.24斤	5122克	15.37斤	7683克	20.49斤	10244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）→			97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%	97.6%

按照配方将香料八角、桂皮、当归、白蔻、山奈、草果、香果、千里香、小桂香、红蔻、干姜、良姜、丁香、荜拨、甘草等17种干香料摘去杂质，放入粉碎机打成（中粗）粉状，装入容器内加入高度白酒混合30分钟后、再装入香料袋扎紧袋口备用。



## 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。

