

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 粤菜豉汁酱-2

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

粤菜豉汁酱-2

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



粤菜豉汁酱-2

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	阳江干豆豉	500克	39.8%
2	鲁姬花花生油	350克	27.9%
3	肥膘猪肉末	70克	5.58%
4	蒜米剁蒜蓉	50克	3.98%
5	干葱头剁蓉	50克	3.98%
6	净生姜末	25克	1.99%
7	净青椒切末	5.0克	0.4%
8	净红椒切末	10克	0.80%
9	新会陈皮末	5.0克	0.40%
10	单晶颗粒冰糖	40克	3.2%
11	海天生抽	50克	3.98%
12	海天蚝油	100克	7.97%
合计投料		1255克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		79.7%	——



以上原材料可制作
成品豉汁酱1千克

粤菜豉汁酱-2

1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎（中颗粒）；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；

2) 将炒锅内花生油烧热，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。

注↑：每千克干豆豉等（全部）调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约850克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。

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: 预制酱汁 菜名: 粤菜豉汁酱-2

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年12月28日

食材进货询价更新: 2024年7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	2kg广东阳江豆豉	皇冠桥牌	广东阳江	拼多多	240627	30.80 /袋	2000 克 /袋 1袋起售包邮	7.70元	成品干制调料	阳江干豆豉	100%	7.70元	500克	7.70元	
2	5L福临门压榨花生油	鲁姬花	山东	美团优选	240627	97.49 /壶	5000 毫升 /壶 约915 克/ 升	9.75元	注↑: 食油应用中有损耗	鲁姬花花生油	100%	9.75元	350克	6.82元	
3	鲜去皮肥膘肉	—	—	鲜肉批发	240624	7.00元 /斤	500 克 /斤	7.00元	无皮净肥肉	肥膘猪肉末	100%	7.00元	70克	0.98元	
4	去皮蒜瓣/蒜米	散装	—	蔬菜批发	240627	4.50元 /斤	500 克 /斤	4.50元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	4.79元	50克	0.48元	
5	干葱头	—	广东	菜场批发	240627	4.50元 /斤	500 克 /斤 5斤1袋包邮	4.50元	去掉葱头老皮剁成蓉	干葱头剁蓉	92%	4.89元	50克	0.49元	
6	老生姜	散装	—	美团优选	240627	6.50元 /斤	500 克 /斤	6.50元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	7.65元	25克	0.38元	
7	薄皮青椒	芜湖椒	—	菜场批发	240626	3.20元 /斤	500 克 /斤	3.20元	去籽筋蒂切块、泡洗沥水	净青椒切末	90%	3.55元	5.0克	0.04元	
201022测试↑: 青椒283克, 去蒂去籽237克, 切成滚刀块泡洗沥水后255克, 净料率83.7%; 放入锅内(不放油)焗干后176克, 成品率62.2%。															
8	大红椒/广红椒	—	—	批发配送	240626	5.00元 /斤	500 克 /斤 平均100克/个	5.00元	去蒂切两头去籽筋	净红椒切末	81%	6.21元	10克	0.12元	
210701测试↑: 大红广椒2个210克, 去蒂切两头去籽筋留红椒皮169壳, 净料率80.5%; 红椒末可用“切去两头的边角料”															
9	五年新会陈皮丝	—	广东新会	拼多多	231028	14.36元 /斤	500 克 /斤	14.36元	洗净后剁成末	新会陈皮末	100%	14.36元	5.0克	0.14元	
10	单晶冰糖	饯小玥	河北	批发市场	240627	21.90元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.38元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.38元	40克	0.35元	
11	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	240627	45.60元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.05元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.05元	50克	0.40元	
12	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	240627	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	100克	0.58元	
以上原料可制作成品料≥ 1000克 , 成品率 79.7% 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	1255克	18.50元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 1.98% , 含豆豉≤ 50.00% , 含食油≥ 35.00% , 甜度≤ 4.00%												每500克成品料成本	9.25元		
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎(中颗粒); 干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒;</p> <p>2) 将炒锅内花生油烧热, 下入肥猪肉粒煸炒出油, 再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉, 炸制微黄; 再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒; 下入冰糖炒至融化; 下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟; 晾凉后密封保存。</p> <p>注↑: 每千克干豆豉等(全部)调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约800克; 本调料适用于蒸凤爪、蒸鱼等菜品。</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：粤菜豉汁酱-2

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
1	2kg广东阳江豆豉	阳江干豆豉	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
2	5L鲁姬花花生油	鲁姬花花生油	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.75斤	875克	3.50斤	1750克	5.25斤	2625克	7.00斤	3500克
3	鲜去皮肥膘肉	肥膘猪肉末	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克
4	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
5	干葱头	干葱头剁蓉	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
6	老生姜	净生姜末	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
7	薄皮青椒	净青椒切末	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
8	大红椒/红广椒	净红椒切末	0.01斤	5.0克	0.02斤	10.0克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
9	五年新会陈皮丝	新会陈皮末	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
10	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	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
11	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
12	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	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
合计投入净料数量→			1.26斤	628克	2.51斤	1255克	6.28斤	3138克	12.55斤	6275克	18.83斤	9413克	25.10斤	12550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）→			79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%	79.7%

1) 将干豆豉用清水漂洗10分钟后沥干水分、在砧板上用菜刀剁碎（中颗粒）；干陈皮用清水泡软、沥水后切颗粒；
 2) 将炒锅内花生油烧热，下入肥猪肉粒煸炒出油，再下入姜蓉、葱蓉、蒜蓉，炸制微黄；再下入剁碎豆豉、青红椒粒小火推炒；下入冰糖炒至融化；下入陈皮末、生抽、蚝油后小火推炒3分钟；晾凉后密封保存。
 注↑：每千克干豆豉等（全部）调料经以上加工后可得到成品豉汁酱约850克；本调料适用于蒸鱼、蒸排骨等菜品。

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。

