

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 粤菜常用炒菜味水

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

粤菜常用炒菜味水

《成本卡》	… … … … …	第3页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第4页
版权声明	… … … … …	第5页



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：预制酱汤

菜名：粤菜常用炒菜味水

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年10月10日

食材进货询价更新：2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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
调料	净水机制纯净水	——	自制	自制	241227	0.15元 /升	1000	克 /升	0.08元	净水机制纯净水	机制纯净水	100%	0.08元	1500克	0.23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	100克	0.15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	150克	1.50元
	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	50克	1.11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	打成粉末/甜度100	白砂糖粉	100%	3.60元	50克	0.36元
备注	以上原料可制作成品料≥ 1850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 1850克 3.34元		
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 6.26% ， 含味精≤ 8.11% ， 含鸡精≤ 2.70% ， 综合谷氨酸钠含量≤ 9.19%												每500克成品味水成本 0.90元		
	制作工艺简介														
	取开水（凉开水或纯净水）倒入盆内，加入食盐、味精、鸡精、白砂糖搅匀即成。 提示：本味水适用于烹制普通菜品，常温下保存可使用3天；本味水含盐量为6.2%，而成品菜的含盐量为1.0%（即不咸不淡），请注意在实际烹调中的味水使用量。														
	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：粤菜常用炒菜味水

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年4月2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
调料	净水机制纯净水	机制纯净水	0.81斤	405克	1.62斤	811克	4.05斤	2027克	8.11斤	4054克	12.16斤	6081克	16.22斤	8108克
	500g云鹤食盐	食盐	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	135克	0.54斤	270克	0.81斤	405克	1.08斤	541克
	2kg莲花味精	味精	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.41斤	203克	0.81斤	405克	1.22斤	608克	1.62斤	811克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	135克	0.41斤	203克	0.54斤	270克
	散装白砂糖	白砂糖粉	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	135克	0.41斤	203克	0.54斤	270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%
取开水（凉开水或纯净水）倒入盆内，加入食盐、味精、鸡精、白砂糖搅匀即成。 提示：本味水适用于烹制普通菜品，常温下保存可使用3天；本味水含盐量为6.2%，而成品菜的含盐量为1.0%（即不咸不淡），请注意在实际烹调中的味水使用量。														



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。

