

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 简单凉菜口水汁

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

简单凉菜口水汁

工艺简介 ……第3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



简单凉菜口水汁

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天蚝油	54克	5.43%
2	山西紫林米醋	45克	4.53%
3	麻辣香调料	100克	9.96%
4	纯白芝麻酱	91克	9.06%
5	幼砂糖粉	54克	5.43%
6	味精粉	36克	3.62%
7	海天生抽	136克	13.6%
8	纯净水	91克	9.06%
9	口水鸡红油	226克	22.6%
10	上菜前淋红油	167克	16.7%
	合计数量	1000克	100.0%



简单凉菜口水汁

- 1) 将编号1-9的全部调料混合；
 - 2) 本调料汁含盐量约 $\leq 4.45\%$ ，建议无底味的成品食材和调料汁按3:1配料，有底味的成品食材和调料汁按4:1配料；
 - 3) 菜品装盘后、上菜前再淋入（相当于浇汁调料质量20%的）自制口水鸡红油（详见单独的配方成本卡：M101018《自制口水鸡老红油》）；
- 注↑：本调料汁适合餐饮店凉菜“大刀耳片”、口水肝腰、口水鸡等菜品。



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: 预制酱汤 菜名: 简单凉菜口水汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年9月17日

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	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	120克	0.70元
2	2.5L山西紫林米醋	紫林	山西太原	拼多多	241227	18.24元/壶	2500毫升/壶 约1057克/升	3.45元	醋酸浓度3.5%/盐0.66%	山西紫林米醋	100%	3.45元	100克	0.69元
3	400g三五麻辣香调料	三五	重庆	拼多多	241227	8.75元/瓶	400克/瓶 4瓶起售包邮	10.94元	成品调料/含盐量15.4%	麻辣香调料	100%	10.94元	220克	4.81元
4	石磨纯白芝麻酱	——	山西运城	拼多多	241227	14.90元/罐	1000克/罐 1罐起售	7.45元	成品调料/纯白芝麻酱	纯白芝麻酱	100%	7.45元	200克	2.98元
5	2.5kg幼砂糖	——	韩国	拼多多	241227	17.94元/袋	2500克/袋 5斤/袋起包邮	3.59元	成品调料/甜度100	幼砂糖粉	100%	3.59元	120克	0.86元
6	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%	味精粉	100%	5.00元	80克	0.80元
7	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.21元	300克	2.53元
8	10升桶装纯净水	——	自备	水站送	241227	10.00元/桶	10000克/桶	0.50元	10升桶装纯净水包送	纯净水	100%	0.50元	200克	0.20元
9	自制口水鸡用红油	自己提前预制			250101	14.40元/斤	500克/斤	14.40元	——	口水鸡红油	100%	14.40元	500克	14.40元
注↑: 详见/烹调油料类/《自制口水鸡用红油》成本卡。														
10	自制口水鸡用红油	自己提前预制			250101	14.40元/斤	500克/斤	14.40元	自制口水鸡老红油	上菜前淋红油	100%	14.40元	368克	10.60元
以上原料可制作成品料≥ 2208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	2208克	38.58元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 4.45% , 含味精≤ 3.62% , 甜度≥ 5.43% , 含红油≤ 39.3%												0.00%	每500克成品料成本	8.74元
备注	制作工艺简介													
		1) 将编号1-9的全部调料混合;												
		2) 本调料汁含盐量约≤4.45%, 建议无底味的成品食材和调料汁按3:1配料, 有底味的成品食材和调料汁按4:1配料;												
3) 菜品装盘后、上菜前再淋入(相当于浇汁调料质量20%)自制口水鸡红油(详见单独的配方成本卡: M101018《自制口水鸡老红油》);														
注↑: 本调料汁适合餐饮店凉菜“大刀耳片”、口水肝腰、口水鸡等菜品。														
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：简单凉菜口水汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10月1日

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品调料需要食材 投料数量	换算										
1	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
2	2.5L山西紫林米醋	山西紫林米醋	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	226克	0.68斤	340克	0.91斤	453克
3	400g三五麻辣香调料	麻辣香调料	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	249克	1.00斤	498克	1.49斤	747克	1.99斤	996克
4	石磨纯白芝麻酱	纯白芝麻酱	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	226克	0.91斤	453克	1.36斤	679克	1.81斤	906克
5	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
6	2kg莲花味精	味精粉	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	181克	0.54斤	272克	0.72斤	362克
7	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.14斤	68克	0.27斤	136克	0.68斤	340克	1.36斤	679克	2.04斤	1019克	2.72斤	1359克
8	10升桶装纯净水	纯净水	0.09斤	45克	0.18斤	91克	0.45斤	226克	0.91斤	453克	1.36斤	679克	1.81斤	906克
9	自制口水鸡用红油	口水鸡红油	0.23斤	113克	0.45斤	226克	1.13斤	566克	2.26斤	1132克	3.40斤	1698克	4.53斤	2264克
10	自制口水鸡用红油	上菜前淋红油	0.17斤	83.3克	0.33斤	166.7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→			1.00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) 将编号1-9的全部调料混合；
 2) 本调料汁含盐量约≤4.45%，建议无底味的成品食材和调料汁按3:1配料，有底味的成品食材和调料汁按4:1配料；
 3) 菜品装盘后、上菜前再淋入（相当于浇汁调料质量20%的）自制口水鸡红油（详见单独的配方成本卡：M101018《自制口水鸡老红油》）；
 注↑：本调料汁适合餐饮店凉菜“大刀耳片”、口水肝腰、口水鸡等菜品。

➤ 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

m.mth517777.com



扫码登录手机网站

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。

