

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制口水鸡浇味汁

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

自制口水鸡浇味汁

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



自制口水鸡浇味汁

在煮鸡用的原汤内依次放入糊辣子、香辣酱、白糖、食盐、味精、藤椒油、调制麻酱、老酱油、镇江香醋，搅拌均匀即可。

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调料	煮鸡原汤	532克	53.19%
	糊辣子	16克	1.60%
	自制老酱油	59克	5.85%
	口水老红油	32克	3.19%
	调制麻酱	160克	15.96%
	净香辣酱	53克	5.32%
	净香醋	53克	5.32%
	净食盐	32克	3.19%
	净白砂糖	32克	3.19%
	净味精	5.3克	0.53%
	净藤椒油	27克	2.66%
合计净料数量→		1000克	100.0%
实际得到成品菜数量→		1000克	——
菜品成品率→		100.0%	——



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: 自制口水鸡浇味汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年10月11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
调料	煮鸡用原汤	自己提前预制			250101	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	成本已计入鸡肉这里不计	煮鸡原汤	100%	0.00元	500克	0.00元
	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	15克	0.56元
	注↑: 由二荆条干辣椒炸制而成; 详见/预制油料类/《自制糊辣子》成本卡。													
	②自制老酱油	自己提前预制			250101	4.78元/斤	500 克/斤	4.78元	甜度2.9%/含盐13.8%	自制老酱油	100%	4.78元	55克	0.53元
	注: 炼制食材含生姜、香菜、大葱, 生抽、老抽、豉油、冰糖, 麻辣鸡鲜、八角、桂皮、白芷、香叶、青红花椒粒等; 详见《口水鸡用自制老酱油》成本卡。													
	口水鸡用③老红油	自己提前预制			250101	14.40元/斤	500 克/斤	14.40元	—	口水老红油	100%	14.40元	30克	0.86元
	注: 详见《自制口水鸡用老红油》成本卡。													
	④调制麻酱	自己提前预制			250101	7.99元/斤	500 克/斤	7.99元	—	调制麻酱	100%	7.99元	150克	2.40元
	注: 详见《口水鸡用④调制麻酱》成本卡。													
	358g吉香居香辣酱	吉香居	四川眉山	拼多多	241227	9.80元/瓶	358 克/瓶	4瓶起售	13.69元	成品调料/含盐量11.38%	香辣酱	100%	13.69元	50克
3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	241227	18.20元/壶	3000 毫升/壶	约1057 克/升	2.87元	醋酸浓度6%/盐0.66%	香醋	100%	2.87元	50克	0.29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	30克	0.05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	成品调料	白砂糖	100%	3.60元	30克	0.22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	味精	100%	5.00元	5.0克	0.05元
500ml幺麻子藤椒油	幺麻子	四川雅红	拼多多	241227	23.40元/瓶	500 毫升/瓶	约920 克/升	25.43元	幺麻子成品调料	藤椒油	100%	25.43元	25克	1.27元
以上原料可制作成品料≥ 940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	940克	7.59元	
成品汁含盐量≤ 5.31% , 含味精≤ 0.53% , 老酱油≤ 5.85% , 甜度≤ 3.19% , 醋酸≤ 0.32% , 食油≥ 5.85%											每500克成品料成本	4.04元		
备注	制作工艺简介													
	在煮鸡用的原汤内依次放入糊辣子、香辣酱、白糖、食盐、味精、藤椒油、调制麻酱、老酱油、镇江香醋, 搅拌均匀即可。													
注: 可参考抖音等视频网站介绍的制作方法。														

➤ 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

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：预制酱汤

菜名：自制口水鸡浇味汁

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 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		
类别	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
调料	煮鸡用原汤	煮鸡原汤	0.53斤	266克	1.06斤	532克	2.66斤	1330克	5.32斤	2660克	7.98斤	3989克	10.64斤	5319克
	自制糊辣子	糊辣子	0.02斤	8.0克	0.03斤	16克	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.24斤	120克	0.32斤	160克
	②自制老酱油	自制老酱油	0.06斤	29克	0.12斤	59克	0.29斤	146克	0.59斤	293克	0.88斤	439克	1.17斤	585克
	口水鸡用③老红油	口水老红油	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.48斤	239克	0.64斤	319克
	④调制麻酱	调制麻酱	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.80斤	399克	1.60斤	798克	2.39斤	1197克	3.19斤	1596克
	358g吉香居香辣酱	净香辣酱	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.27斤	133克	0.53斤	266克	0.80斤	399克	1.06斤	532克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.27斤	133克	0.53斤	266克	0.80斤	399克	1.06斤	532克
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.48斤	239克	0.64斤	319克
	散装白砂糖	净白砂糖	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.48斤	239克	0.64斤	319克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	2.7克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	500ml幺麻子藤椒油	净藤椒油	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	66克	0.27斤	133克	0.40斤	199克	0.53斤	266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%

在煮鸡用的原汤内依次放入糊辣子、香辣酱、白糖、食盐、味精、藤椒油、调制麻酱、老酱油、镇江香醋，搅拌均匀即可。

➤ 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。

