

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 辣卤牛蛙③卤水

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 | ✓ |



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③卤水

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 | 中档卤水底汤 | | | 需提前预制 | 260301 | 1.29元/斤 | 500克/斤 | 1.29元 | — | 中档卤水底汤 | 100% | 1.29元 | 15000克 | 38.74元 |
| 注↑: 详见/预制酱卤类/《中档卤水底汤》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 辣卤牛蛙2酱料 | | | 需提前预制 | 260301 | 11.87元/斤 | 500克/斤 | 11.87元 | 提前自制调料 | 卤牛蛙酱料 | 100% | 11.87元 | 900克 | 21.36元 |
| 注↑: 成品含盐量2.65%; 详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙2酱料》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | 辣卤牛蛙2酱料+卤油 | | | 需提前预制 | 260301 | 11.87元/斤 | 500克/斤 | 11.87元 | 提前自制调料 | 卤牛蛙卤油 | 100% | 11.87元 | 2100克 | 49.84元 |
| 注↑: 成品含盐量—%; 详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙2酱料+卤油》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | 印度S17魔鬼辣椒 | — | 云南 | 拼多多 | 260224 | 13.45元/斤 | 500克/斤 1斤起售包邮 | 13.45元 | 成品调料 | 魔鬼辣椒节 | 100% | 13.45元 | 300克 | 8.07元 |
| 5 | 福建干辣椒王 | 散装 | 福建龙岩 | 拼多多 | 260224 | 9.90元/斤 | 500克/斤 5斤起售包邮 | 9.90元 | 成品调料 | 福建辣椒王节 | 100% | 9.90元 | 150克 | 2.97元 |
| 6 | 汉源大红袍花椒 | 福小兵 | 四川 | 淘宝 | 260224 | 64.90元/斤 | 500克/斤 约24000颗/斤 | 64.90元 | 成品干制调料 | 汉源红花椒粒 | 100% | 64.90元 | 150克 | 19.47元 |
| 7 | 干青花椒粒 | 福小兵 | 四川雅安 | 淘宝 | 260224 | 18.12元/斤 | 500克/斤 约22000颗/斤 | 18.12元 | 成品干制调料 | 净青花椒粒 | 100% | 18.12元 | 100克 | 3.62元 |
| 8 | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 白沙洲 | 260224 | 0.65元/袋 | 500克/袋 60袋/件 | 0.65元 | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐 | 100% | 0.65元 | 360克 | 0.47元 |
| 9 | 2kg莲花味精 | 莲花 | 河南周口 | 白沙洲 | 260224 | 15.40元/袋 | 2000克/袋 | 3.85元 | 成品调料/谷氨99.9% | 味精 | 100% | 3.85元 | 200克 | 1.54元 |
| 10 | 900g厨师乐鸡精 | 厨师乐 | 武汉 | 批发市场 | 260224 | 19.38元/袋 | 900克/袋 10袋/箱批发 | 10.77元 | 含味精40%/含盐38% | 鸡精 | 100% | 10.77元 | 200克 | 4.31元 |
| 11 | 单晶颗粒冰糖 | 馋小玥 | 河北 | 批发市场 | 260224 | 17.80元/袋 | 2500克/袋 中粒5斤/袋起售包邮 | 3.56元 | 成品调料/甜度100 | 单晶颗粒冰糖 | 100% | 3.56元 | 200克 | 1.42元 |
| 12 | 自制炒糖色 | | | 需提前预制 | 260301 | 2.74元/斤 | 500克/斤 | 2.74元 | 详见《自制炒糖色》成本卡 | 自制炒糖色 | 100% | 2.74元 | 500克 | 2.74元 |
| 以上原料可制作成品卤水≥ 15000克, 成品率 74.4% 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 | 20160克 | 154.56元 |
| 成品卤水含盐≤ 2.99%, 含味精≤ 1.33%, 含鸡精≤ 1.33%, 综合谷氨酸钠≤ 1.87%, 甜度≤ 1.33%, 含食油≤ 14.00% | | | | | | | | | | | | 每500克成品卤水成本 | 5.15元 | |
| 备注 | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | |
| |  | 1) 准备高汤, 加入牛蛙酱料包(酱料用香料包装好), 再加上酱料过滤出来的红油、加入印度辣椒节, 福建辣椒王(节), 红花椒、青花椒; 2) 烧卤水, 小火熬30分钟; 下入食盐、味精、鸡精、冰糖、糖色, 搅动锅底、避免粘锅; 3) 卤水烧开后下入去皮(开肚)牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。 | | | | | | | | | | | | |
| 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：预制酱卤

菜名：辣卤牛蛙-3卤水

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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 |
| 1 | 中档卤水底汤 | 中档卤水底汤 | 1.03斤 | 517克 | 2.07斤 | 1034克 | 5.17斤 | 2586克 | 10.34斤 | 5172克 | 15.52斤 | 7759克 | 20.69斤 | 10345克 |
| 2 | 辣卤牛蛙2酱料 | 卤牛蛙酱料 | 0.03斤 | 16克 | 0.06斤 | 31克 | 0.16斤 | 78克 | 0.31斤 | 155克 | 0.47斤 | 233克 | 0.62斤 | 310克 |
| 3 | 辣卤牛蛙2酱料+卤油 | 卤牛蛙卤油 | 0.07斤 | 34克 | 0.14斤 | 69克 | 0.34斤 | 172克 | 0.69斤 | 345克 | 1.03斤 | 517克 | 1.38斤 | 690克 |
| 4 | 印度S17魔鬼辣椒 | 魔鬼辣椒节 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 21克 | 0.10斤 | 52克 | 0.21斤 | 103克 | 0.31斤 | 155克 | 0.41斤 | 207克 |
| 5 | 福建干辣椒王 | 福建辣椒王节 | 0.01斤 | 5.2克 | 0.02斤 | 10克 | 0.05斤 | 26克 | 0.10斤 | 52克 | 0.16斤 | 78克 | 0.21斤 | 103克 |
| 6 | 汉源大红袍花椒 | 汉源红花椒粒 | 0.01斤 | 5.2克 | 0.02斤 | 10克 | 0.05斤 | 26克 | 0.10斤 | 52克 | 0.16斤 | 78克 | 0.21斤 | 103克 |
| 7 | 干青花椒粒 | 净青花椒粒 | 0.01斤 | 3.4克 | 0.01斤 | 6.9克 | 0.03斤 | 17克 | 0.07斤 | 34克 | 0.10斤 | 52克 | 0.14斤 | 69克 |
| 8 | 500g长舟加碘盐 | 食盐 | 0.03斤 | 14克 | 0.06斤 | 28克 | 0.14斤 | 69克 | 0.28斤 | 138克 | 0.41斤 | 207克 | 0.55斤 | 276克 |
| 9 | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.02斤 | 9.0克 | 0.04斤 | 18克 | 0.09斤 | 45克 | 0.18斤 | 90克 | 0.27斤 | 134克 | 0.36斤 | 179克 |
| 10 | 900g厨师乐鸡精 | 鸡精 | 0.02斤 | 7.6克 | 0.03斤 | 15克 | 0.08斤 | 38克 | 0.15斤 | 76克 | 0.23斤 | 114克 | 0.30斤 | 152克 |
| 11 | 单晶冰糖 | 单晶颗粒冰糖 | 0.01斤 | 6.9克 | 0.03斤 | 14克 | 0.07斤 | 34克 | 0.14斤 | 69克 | 0.21斤 | 103克 | 0.28斤 | 138克 |
| 12 | 自制炒糖色 | 自制炒糖色 | 0.03斤 | 17克 | 0.07斤 | 34克 | 0.17斤 | 86克 | 0.34斤 | 172克 | 0.52斤 | 259克 | 0.69斤 | 345克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.29斤 | 646克 | 2.58斤 | 1292克 | 6.46斤 | 3229克 | 12.92斤 | 6459克 | 19.38斤 | 9688克 | 25.83斤 | 12917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）→ | | | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% | 77.4% |

- 1) 准备高汤，加入牛蛙酱料包（酱料用香料包装好），再加上酱料过滤出来的红油、加入印度辣椒节，福建辣椒王（节），红花椒、青花椒；
- 2) 烧开卤水，小火熬30分钟；下入食盐、味精、鸡精、冰糖、糖色，搅动锅底、避免粘锅；
- 3) 卤水烧开后下入去皮（开肚）牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。



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。

