

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 金汤热卤①香料包

**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

# 目 录

## 金汤热卤①香料包

《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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制酱卤 菜名: 金汤热卤①香料包

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月8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  | 香料: 八角   | 福小兵 | 广西   | 淘宝   | 260224 | 17.70元/斤 | 500克/斤  | 约300颗/斤  | 17.70元    | 成品干制原料    | 八角    | 100%        | 17.70元        | 80克           | 2.83元 |
| 2  | 香料: 带皮肉桂皮  | 福小兵 | 广西   | 淘宝   | 260224 | 9.66元/斤  | 500克/斤  |          | 9.66元     | 成品干制原料    | 桂皮    | 100%        | 9.66元         | 20克           | 0.39元 |
| 3  | 香料: 草果   | 福小兵 | 云南   | 淘宝   | 260224 | 25.93元/斤 | 500克/斤  | 约165颗/斤  | 25.93元    | 草果拍裂去籽留壳  | 去籽草果壳 | 41%         | 63.24元        | 15克           | 1.90元 |
| 4  | 香料: 小茴香  | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 7.90元/斤  | 500克/斤  |          | 7.90元     | 成品干制原料    | 小茴香   | 100%        | 7.90元         | 25克           | 0.40元 |
| 5  | 香料: 肉蔻/玉果  | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 36.80元/斤 | 500克/斤  | 约150颗/斤  | 36.80元    | 成品干制原料    | 肉蔻/玉果 | 100%        | 36.80元        | 15克           | 1.10元 |
| 6  | 香料: 香叶/月桂叶   | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 21.36元/斤 | 500克/斤  |          | 21.36元    | 成品干制原料    | 香叶    | 100%        | 21.36元        | 10克           | 0.43元 |
| 7  | 香料: 香砂仁/川砂仁  | 福小兵 | 四川   | 淘宝   | 260224 | 20.80元/斤 | 500克/斤  | 约560颗/斤  | 20.80元    | 成品干制原料    | 香砂仁   | 100%        | 20.80元        | 15克           | 0.62元 |
| 8  | 香料: 白蔻/白扣  | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 27.10元/斤 | 500克/斤  | 约2300颗/斤 | 27.10元    | 成品干制原料    | 白蔻/白扣 | 100%        | 27.10元        | 35克           | 1.90元 |
| 9  | 香料: 大片白芷   | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 9.55元/斤  | 500克/斤  |          | 9.55元     | 成品干制原料    | 白芷    | 100%        | 9.55元         | 20克           | 0.38元 |
| 10   | 药材: 精选无核山楂圈  | 福小兵 | ——   | 淘宝   | 260224 | 13.00元/斤 | 500克/斤  |          | 13.00元    | 成品干制原料    | 无核山楂圈 | 100%        | 13.00元        | 35克           | 0.91元 |
| 11   | 香料: 山奈/沙姜  | 福小兵 | 广东阳春 | 淘宝   | 260224 | 36.70元/斤 | 500克/斤  |          | 36.70元    | 成品干制原料    | 山奈/砂姜 | 100%        | 36.70元        | 30克           | 2.20元 |
| 12   | 香料: 荜拨   | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 35.00元/斤 | 500克/斤  | 约500颗/斤  | 35.00元    | 成品干制原料    | 荜拨    | 100%        | 35.00元        | 8.0克          | 0.56元 |
| 13   | 香料: 高良姜  | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 12.10元/斤 | 500克/斤  |          | 12.10元    | 成品干制原料    | 高良姜   | 100%        | 12.10元        | 25克           | 0.61元 |
| 14   | 香料: 甘草   | 福小兵 | 安徽   | 淘宝   | 260224 | 18.30元/斤 | 500克/斤  |          | 18.30元    | 成品干制原料    | 甘草    | 100%        | 18.30元        | 15克           | 0.55元 |
| 15   | 香料: 党参   | 福小兵 | 甘肃   | 淘宝   | 260224 | 43.90元/斤 | 500克/斤  |          | 43.90元    | 成品干制原料    | 党参    | 100%        | 43.90元        | 45克           | 3.95元 |
| 以上原料可制作成品干料≥ <b>389克</b> , 涨发率 <b>99.0%</b> 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        | <b>393克</b>   | <b>18.72元</b> |       |
|  |  |     |      |      |        |          |         |          |           |           |       | 每500克成品干料成本 | <b>24.06元</b> |               |       |
| 备注   | <b>制作工艺简介</b>  |     |      |      |        |          |         |          |           |           |       |             |               |               |       |
|  | <p>将香料用温水浸泡半小时, 捞出沥干水分, 装入香料袋即可。</p>  <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p> |     |      |      |        |          |         |          |           |           |       |             |               |               |       |



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：金汤热卤4-1香料包

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5日

| 类别              | 原料名称         |              | 制作1斤<br>成品料需要食材 |       | 制作2斤<br>成品料需要食材 |       | 制作5斤<br>成品料需要食材 |       | 制作10斤<br>成品料需要食材 |       | 制作15斤<br>成品料需要食材 |       | 制作20斤<br>成品料需要食材 |        |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|-------|------------------|-------|------------------|-------|------------------|--------|
|                 | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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               | 香料：八角        | 八角           | 0.21斤           | 103克  | 0.41斤           | 206克  | 1.03斤           | 514克  | 2.06斤            | 1028克 | 3.08斤            | 1542克 | 4.11斤            | 2056克  |
| 2               | 香料：肉桂皮       | 桂皮           | 0.05斤           | 26克   | 0.10斤           | 51克   | 0.26斤           | 129克  | 0.51斤            | 257克  | 0.77斤            | 386克  | 1.03斤            | 514克   |
| 3               | 香料：草果        | 去籽草果壳        | 0.04斤           | 19克   | 0.08斤           | 39克   | 0.19斤           | 96克   | 0.39斤            | 193克  | 0.58斤            | 289克  | 0.77斤            | 386克   |
| 4               | 香料：小茴香       | 小茴香          | 0.06斤           | 32克   | 0.13斤           | 64克   | 0.32斤           | 161克  | 0.64斤            | 321克  | 0.96斤            | 482克  | 1.29斤            | 643克   |
| 5               | 香料：肉蔻/玉果     | 肉蔻/玉果        | 0.04斤           | 19克   | 0.08斤           | 39克   | 0.19斤           | 96克   | 0.39斤            | 193克  | 0.58斤            | 289克  | 0.77斤            | 386克   |
| 6               | 香料：香叶/月桂叶    | 香叶           | 0.03斤           | 13克   | 0.05斤           | 26克   | 0.13斤           | 64克   | 0.26斤            | 129克  | 0.39斤            | 193克  | 0.51斤            | 257克   |
| 7               | 香砂仁/川砂仁      | 香砂仁          | 0.04斤           | 19克   | 0.08斤           | 39克   | 0.19斤           | 96克   | 0.39斤            | 193克  | 0.58斤            | 289克  | 0.77斤            | 386克   |
| 8               | 香料：白蔻/白扣     | 白蔻/白扣        | 0.09斤           | 45克   | 0.18斤           | 90克   | 0.45斤           | 225克  | 0.90斤            | 450克  | 1.35斤            | 675克  | 1.80斤            | 900克   |
| 9               | 香料：大片白芷      | 白芷           | 0.05斤           | 26克   | 0.10斤           | 51克   | 0.26斤           | 129克  | 0.51斤            | 257克  | 0.77斤            | 386克  | 1.03斤            | 514克   |
| 10              | 无核山楂圈        | 无核山楂圈        | 0.09斤           | 45克   | 0.18斤           | 90克   | 0.45斤           | 225克  | 0.90斤            | 450克  | 1.35斤            | 675克  | 1.80斤            | 900克   |
| 11              | 香料：山奈/沙姜     | 山奈/砂姜        | 0.08斤           | 39克   | 0.15斤           | 77克   | 0.39斤           | 193克  | 0.77斤            | 386克  | 1.16斤            | 578克  | 1.54斤            | 771克   |
| 12              | 香料：荜拨        | 荜拨           | 0.02斤           | 10克   | 0.04斤           | 21克   | 0.10斤           | 51克   | 0.21斤            | 103克  | 0.31斤            | 154克  | 0.41斤            | 206克   |
| 13              | 香料：高良姜       | 高良姜          | 0.06斤           | 32克   | 0.13斤           | 64克   | 0.32斤           | 161克  | 0.64斤            | 321克  | 0.96斤            | 482克  | 1.29斤            | 643克   |
| 14              | 香料：甘草        | 甘草           | 0.04斤           | 19克   | 0.08斤           | 39克   | 0.19斤           | 96克   | 0.39斤            | 193克  | 0.58斤            | 289克  | 0.77斤            | 386克   |
| 15              | 香料：党参        | 党参           | 0.12斤           | 58克   | 0.23斤           | 116克  | 0.58斤           | 289克  | 1.16斤            | 578克  | 1.73斤            | 867克  | 2.31斤            | 1157克  |
| 合计投入净料数量→       |              |              | 1.01斤           | 505克  | 2.02斤           | 1010克 | 5.05斤           | 2525克 | 10.10斤           | 5051克 | 15.15斤           | 7576克 | 20.20斤           | 10101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）→ |              |              | 99.0%           | 99.0% | 99.0%           | 99.0% | 99.0%           | 99.0% | 99.0%            | 99.0% | 99.0%            | 99.0% | 99.0%            | 99.0%  |

将香料用温水浸泡半小时，捞出沥干水分，装入香料袋即可。



## 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。

