

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 辣卤小龙虾234钱

**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

## 辣卤小龙虾234钱

工艺简介 ……第3页  
成本卡 ……第5页  
不同主料的进货单价与综合成本的变化……第6页  
不同规格餐盒的装菜数量与成本……第7页

## 批量生产用配方：

适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



# 辣卤小龙虾234钱

(210501测试 试验工作图↓)



210501家里不锈钢锅称重1015克



IMG\_20210430\_144106



IMG\_20210430\_144115



IMG\_20210501\_123801



IMG\_20210501\_124559



IMG\_20210501\_124849



IMG\_20210501\_125147



IMG\_20210501\_125441



IMG\_20210501\_125653



IMG\_20210501\_130037



IMG\_20210501\_130154



IMG\_20210501\_130424



IMG\_20210501\_130641



IMG\_20210501\_130828



IMG\_20210501\_131019



IMG\_20210501\_131214



IMG\_20210501\_131504



IMG\_20210501\_131602



IMG\_20210501\_132301



IMG\_20210501\_132329



IMG\_20210501\_135326



IMG\_20210501\_135500



IMG\_20210501\_135629



IMG\_20210501\_140232



IMG\_20210501\_140247



IMG\_20210501\_140800



IMG\_20210501\_142541



IMG\_20210501\_142714

# 辣卤小龙虾234钱

工艺简介（以下是实操数据）：

1) 网购128g/袋晓飞歌卤虾调料：内有两个料包：  
香料包124克/袋，调料包33克/袋；

2) 2000克（3-5钱规格）青虾洗净（不摘虾线、不剪头）、沥水，加盐20克腌制5分钟后过油备用；炸完的虾沥油后称重1626克，出品率81.3%；实际炸油油耗148克，油耗相当于净生虾质量的7.4%；

3) 卤锅上火加清水3000克，再放入香料包、油200克、姜片50克，烧开后（约需10分钟）转小火熬制30分钟即成；卤水内放入过油后的虾，卤5分钟；再放入辅料包卤5分钟，关火浸泡5-8分钟，捞出装盘即可；

4) 2000克活小龙虾可卤制1926克熟虾，成品率96.3%；将卤制的小龙虾放置2小时、沥去卤汁后称重1756克，成品率87.8%；平均成品率可计为92.0%[计算式： $(96.3\%+87.8\%) \div 2$ ]；

5) 卤水蒸发量：开始调卤水称重3407克（清水3000克+香料和调料包共157克+姜片50克+豆油200克）；盖上锅盖大火烧开后需10分钟，再调成小火煮30分钟后、卤水称重3178克，蒸发229克；卤虾5+5分钟+浸泡10分钟后，卤水称重2943克，蒸发235克；合计蒸发464克（229克+235克）。



### 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: 辣卤小龙虾234-成品料

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年5月1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
主料	234钱小青活龙虾	——	湖北潜江	楚淼水产	260227	18.00元/斤	500克/斤 约33个/斤	18.00元	洗净小龙虾、沥水	洗净小龙虾	100%	18.00元	2000克	72.00元
	注↑: 制作卤虾仅洗净小龙虾即可, 如果拉去虾线, 卤制后虾肉容易松散; 210501测试↑: 345钱规格的小青龙虾漂洗、沥水1小时后称重1104克, 摘去尾中及虾线后称重1062克, 净料率96.2%。													
调料	1075g晓飞歌卤虾调料	晓飞歌	湖北潜江	拼多多	260224	68.00元/袋	1075克/袋 1袋起售包邮	31.63元	成品调料/含盐量25.75%	成品卤虾调料	100%	31.63元	143克	9.05元
	210430网购潜江卤虾料, 2千克(3-5钱)青虾洗净、沥水, 加盐20克腌制5分钟后过油备用; 卤锅上火加清水3千克放料包、油200克、姜片50克, 转小火熬制30分钟; 放入过油的虾, 卤5分钟; 再放入辅料包卤5分钟, 关火浸泡5-8分钟, 捞出装盘即可。每500克活虾可卤制460克, 成品率92.0%。													
	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	20克	0.03元
	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	3000克	0.00元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	4.30元	50克	0.43元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.86元	炸虾耗油占生虾的7.4%	炸虾用油	100%	4.86元	148克	1.44元
5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.86元	注↑: 食油应用中有损耗	卤汤用油	100%	4.86元	200克	1.94元	
以上原料可制作成品菜质量≥ <b>1840克</b> , 卤熟虾成品率 <b>92.0%</b> 计算式: 成品率 = 成品虾质量 ÷ 洗净小龙虾质量 × 100%												投料合计	<b>5561克</b>	<b>84.88元</b>
注↑: 调制卤水合计投料 <b>3393克</b> , 卤水经大火烧开、小火调制、小火卤虾、关火浸泡后剩余卤水 <b>2943克</b> , 蒸发464克, 卤水含盐≤ <b>2.03%</b>												每500克成品虾成本	<b>23.07元</b>	
备注	<b>制作</b> 1) 128g晓飞歌卤虾调料: 内有两个料包: 香料包124克/袋, 调料包33克/袋; 230719改为1075克[可卤30斤]的卤虾料包; 2) 2000克(3-5钱规格)青虾洗净(不摘虾线、不剪头)、沥水, 加盐20克腌制5分钟后过油备用; 炸完的虾沥油后称重1626克, 出品率81.3%; 实际炸油油耗148克, 油耗相当于净生虾质量的7.4%; 3) 卤锅上火加清水3000克, 再放入香料包、油200克、姜片50克, 烧开后(约需10分钟)转小火熬制30分钟即成; 卤水内放入过油后的虾, 卤5分钟; 再放入调料包卤5分钟, 关火浸泡5-8分钟, 捞出装盘即可; 4) 2000克活小龙虾可卤制1926克熟虾, 成品率96.3%; 将卤制的小龙虾放置2小时、沥去卤汁后称重1756克, 成品率87.8%; 平均成品率可计为92.0%[计算式: (96.3%+87.8%) ÷ 2]; 5) 卤水蒸发量: 开始调卤水称重3407克(清水3000克+香料和调料包共157克+姜片50克+豆油200克); 盖上锅盖大火烧开需10分钟, 再调成小火煮30分钟后、卤水称重3178克, 蒸发229克; 卤虾5+5分钟+浸泡10分钟后, 卤水称重2943克, 蒸发235克; 合计蒸发464克。													
														



## 当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

### 菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	洗净小龙虾	主料	39.13元	19.57元	84.8%
2	——	配料	——	——	——
3	卤虾料+油等	调料	7.00元	3.50元	15.2%
4	——	其它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>46.13元</b>	<b>23.07元</b>	<b>100%</b>

原料进货价更新： 2026年3月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比较高。

### 配方中的“主要”原料 涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称： <b>洗净小龙虾</b>
主要原料毛料名称： <b>234钱小青活龙虾</b>
主料转制成品工艺： <b>调制卤水+小龙虾→卤熟</b>
每千克投料合计经加工后可得到成品： <b>920克</b>
成品率： <b>92.0%</b>
当前“234钱小青活龙虾”进货价： <b>18.00元</b> /斤·500克

### 如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

类型	234小青 龙虾进货价 (元/斤)	卤小龙虾 菜品成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>2.00元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	12.00元	16.54元	67%
2) 进货价下降至→	14.00元	18.72元	78%
3) 进货价下降至→	16.00元	20.89元	89%
4) 目前进货价→	<b>18.00元</b>	<b>23.07元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	20.00元	25.24元	111%
6) 进货价上涨至→	22.00元	27.41元	122%
7) 进货价上涨至→	24.00元	29.59元	133%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

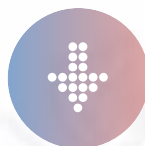
# 不同规格餐盒的装菜数量与成本

本菜品外卖餐盒装菜的容积使用率为：40%

750毫升餐盒×装菜40%=300（克）



↑ 750毫升圆形餐盒  
盛装300克成品菜



1500毫升餐盒×装菜40%=600（克）



↑ 1500毫升圆形餐盒  
盛装600克成品菜



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：卤234小青龙虾

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		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	投入原料 净料名称	成品卤虾需要食材		成品卤虾需要食材		成品卤虾需要食材		成品卤虾需要食材		成品卤虾需要食材		成品卤虾需要食材	
	原料名称		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
主料	234钱小青活龙虾	洗净小龙虾	1.09斤	543克	2.17斤	1087克	5.43斤	2717克	10.87斤	5435克	16.30斤	8152克	21.74斤	10870克
调料	128g晓飞歌卤虾调料	卤虾调料	0.07斤	35克	0.14斤	69.6克	0.35斤	174克	0.70斤	348克	1.04斤	522克	1.39斤	696克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	5.4克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.16斤	82克	0.22斤	109克
	清水	清水	1.63斤	815克	3.26斤	1630克	8.15斤	4076克	16.30斤	8152克	24.46斤	12228克	32.61斤	16304克
	老生姜	带皮姜片	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	136克	0.41斤	204克	0.54斤	272克
	炸虾用大豆油	炸虾用油	0.08斤	40克	0.16斤	80克	0.40斤	201克	0.80斤	402克	1.21斤	603克	1.61斤	804克
	卤汤用大豆油	卤汤用油	0.11斤	54克	0.22斤	109克	0.54斤	272克	1.09斤	543克	1.63斤	815克	2.17斤	1087克
投入小龙虾数量→			1.09斤	543克	2.17斤	1087克	5.43斤	2717克	10.87斤	5435克	16.30斤	8152克	21.74斤	10870克
实得成品卤小龙虾→			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
卤虾平均成品率→			92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%	92.0%
制作工艺简介	<p>1) 128g晓飞歌卤虾调料：内有两个料包：香料包124克/袋，调料包33克/袋；</p> <p>2) 2000克（3-5钱规格）青虾洗净（不摘虾线、不剪头）、沥水，加盐20克腌制5分钟后过油备用；炸完的虾沥油后称重1626克，出品率81.3%；实际炸油油耗148克，油耗相当于净生虾质量的7.4%；</p> <p>3) 卤锅上火加清水3000克，再放入香料包、油200克、姜片50克，烧开后（约需10分钟）转小火熬制30分钟即成；卤水内放入过油后的虾，卤5分钟；再放入辅料包卤5分钟，关火浸泡5-8分钟，捞出装盘即可；</p> <p>4) 2000克活小龙虾可卤制1926克熟虾，成品率96.3%；将卤制的小龙虾放置2小时、沥去卤汁后称重1756克，成品率87.8%；平均成品率可计为92.0%[计算式：（96.3%+87.8%）÷2]；</p> <p>5) 卤水蒸发量：开始调卤水称重3407克（清水3000克+香料和调料包共157克+姜片50克+豆油200克）；盖上锅盖大火烧开需10分钟，再调成小火煮30分钟后、卤水称重3178克，蒸发229克；卤虾5+5分钟+浸泡10分钟后，卤水称重2943克，蒸发235克；合计蒸发464克。</p>													



## 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。

