

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 普通白卤水

**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

# 目 录

## 普通白卤水

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



# 普通白卤水试验工作图



IMG\_20220220\_131021



IMG\_20220220\_131156



IMG\_20220220\_131331



IMG\_20220220\_131451



IMG\_20220220\_131631



IMG\_20220220\_131817



IMG\_20220220\_131956



IMG\_20220220\_132213



IMG\_20220220\_133137



IMG\_20220220\_133756



IMG\_20220220\_133909



IMG\_20220220\_134210



IMG\_20220220\_134443



IMG\_20220220\_134600



IMG\_20220220\_134830



IMG\_20220220\_135429



IMG\_20220220\_135618



IMG\_20220220\_135726



IMG\_20220220\_135931



IMG\_20220220\_140112



IMG\_20220220\_140202



IMG\_20220220\_140327



IMG\_20220220\_140602



IMG\_20220220\_141256



IMG\_20220220\_141722



IMG\_20220220\_154415



# 普通白卤水

- 1) 将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内；
- 2) 将香料用清水泡洗、沥水后装入纱布（香料）袋，放入卤水桶内；
- 3) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；锅内放大豆油，烧热后下入蒜瓣、小葱、生姜煸炒至脱水，装入纱布（调料）袋、放入卤水桶内；
- 4) 将干尖椒用清水泡洗、沥水，连同带根香菜梗、芹菜段装入纱布（菜料）袋备用；
- 5) 将卤水桶大火烧开、小火煮30分钟，加入纱布（菜料）袋后再小火煮30分钟；加入冰糖、食盐、味精、花雕酒，烧开后关火倒入芝麻油即成。

注：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤汤可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。

**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：普通白卤水

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年2月20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	
香料袋	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.7元/斤	500克/斤	约300颗/斤	17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	60克	2.12元	
	香料：甘草	福小兵	安徽	淘宝	260224	18.3元/斤	500克/斤		18.30元	成品干制原料	甘草	100%	18.30元	45克	1.65元	
	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.7元/斤	500克/斤		36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	45克	3.30元	
	香料：陈皮	福小兵	安徽	淘宝	260224	10.8元/斤	500克/斤		10.79元	成品干制原料	陈皮	100%	10.79元	45克	0.97元	
	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	260224	9.6元/斤	500克/斤		9.55元	成品干制原料	白芷	100%	9.55元	28克	0.53元	
	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	260224	30.8元/斤	500克/斤	约6100颗/斤	30.79元	成品干制原料	公丁香	100%	30.79元	10克	0.62元	
	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	260224	25.9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	41.0%	63.24元	18克	2.28元	
	香料：白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	260224	27.1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	28克	1.52元	
菜料袋	小米辣干辣椒整支	散装	——	拼多多	260224	11.50元/斤	500克/斤	中辣	11.50元	干尖辣椒去蒂	去蒂干尖椒	92.0%	12.50元	45克	1.13元	
	香菜/芫茜	——	安徽	拼多多	260224	4.78元/斤	500克/斤		4.78元	摘去老黄叶，留根须	带根香菜梗	97.6%	4.90元	350克	3.43元	
	200824测试↑：购香菜110克，去老叶根须称重88克占80%；其中根须19.4克占17.6%；废弃老叶2.6克占2.4%；带根须去老叶107.4克占97.6%。															
	中粗芹菜	——	本地	批发配送	260301	2.50元/斤	500克/斤		2.50元	去叶根切段泡洗沥水	中粗芹菜段	平均76.9%	3.25元	350克	2.28元	
调料袋	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	260224	4.50元/斤	500克/斤		4.50元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	94.3%	4.77元	350克	3.34元	
	210315测试黄金蒜：生229克、切去蒜蒂后216克，净料率94.32%；用油炸成“黄金蒜”后191克，成品率83.4%=191÷229×100%；成品油耗15克即7.85%															
		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	225克	1.94元
		小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500克/斤		5.00元	去根须后卷成小葱结	小葱结	96.5%	5.18元	350克	3.63元
210408测试↑：小葱144克，去根须后称重124克，净料率①86.1%；洗净沥水1小时后139克，净料率②96.5%。																
调味	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99/壶	5000毫升/壶	约926克/升	4.86元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.86元	100克	0.97元	
	普通卤水鸡架底汤	需提前预制			260301	1.91元/斤	500克/斤	鸡架单价 2.29元	1.91元	详见/酱汤类/成本卡	鸡架底汤	100%	1.91元	13500克	51.69元	
	注↑：成品含盐量0.84%+味精0.43%+鸡精0.43%+白胡椒粉0.1%+食油3.75%；详见/预制酱卤类/《普通卤水鸡架底汤》成本卡。															
		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	340克	0.44元
		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	净冰糖	100%	3.56元	150克	1.07元
		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	味精	100%	3.85元	135克	1.04元
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶	约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	花雕料酒	100%	2.16元	650克	2.81元	
	1L-白芝麻油	——	河南	拼多多	260224	13.40元/壶	1000毫升/壶	约923克/升	7.26元	成品调料	净芝麻油	100%	7.26元	100克	1.45元	
以上原料可制作成品≧ <b>13500克</b> ，成品率 <b>79.8%</b> 含香料≤ <b>2.07%</b> 计算式：成品率=成品卤水质量÷全部投料合计×100%																
成品卤水（全部原料）综合含盐量≤ <b>3.28%</b> ，含味精≤ <b>1.00%</b> ，含食油≤ <b>5.23%</b> ，甜度≤ <b>1.11%</b> ，花雕酒≤ <b>4.81%</b>																
													投料合计	<b>16924克</b>	<b>88.19元</b>	
													每500克成品白卤水	<b>3.27元</b>		

**制作工艺简介**

- 1) 将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内；
  - 2) 将香料用清水泡洗、沥水后装入纱布（香料）袋，放入卤水桶内；
  - 3) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；锅内放大豆油，烧热后下入蒜瓣、小葱、生姜煸炒至脱水，装入纱布（调料）袋、放入卤水桶内；
  - 4) 将干尖椒用清水泡洗、沥水，连同带根香菜梗、芹菜段装入纱布（菜料）袋备用；
  - 5) 将卤水桶大火烧开、小火煮30分钟，加入纱布（菜料）袋后再小火煮30分钟；加入冰糖、食盐、味精、花雕酒，烧开后关火倒入芝麻油即成。
- 注：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤汤可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——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	成品卤水成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	——	主料	——	——	——
2	——	配料	——	——	——
3	鸡架底汤	调料	3.83元	1.91元	58.6%
4	其它调料	其它	2.70元	1.35元	41.4%
合计			6.53元	3.27元	100%

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：**鸡架底汤**  
 主要原料毛料名称：**普通卤水鸡架底汤**  
 主料转制成品工艺：**鸡架底汤+其它调料→熬制卤水**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**798克**  
 成品率：**79.8%**

当前“冻鸡架”进货价：**2.29元** /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	冻鸡架 进货价	浓白鸡架 底汤成本	普通白卤 水成本
涨跌幅度 <b>0.30元</b>	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	1.39元	1.57元	2.92元
2) 进货价下降至→	1.69元	1.68元	3.04元
3) 进货价下降至→	1.99元	1.80元	3.15元
4) 目前进货价→	<b>2.29元</b>	<b>1.91元</b>	<b>3.27元</b>
5) 进货价上涨至→	2.59元	2.03元	3.38元
6) 进货价上涨至→	2.89元	2.14元	3.50元
7) 进货价上涨至→	3.19元	2.26元	3.61元

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：普通白卤水

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2022年2月20日

类别	原料名称		制作5斤		制作10斤		制作25斤		制作50斤		制作75斤		制作100斤	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品卤水需要食材 投料数量	换算	成品卤水需要食材 投料数量	换算	成品卤水需要食材 投料数量	换算	成品卤水需要食材 投料数量	换算	成品卤水需要食材 投料数量	换算	成品卤水需要食材 投料数量	换算
香料袋	香料：八角	八角	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.33斤	167克	0.44斤	222克
	香料：甘草	甘草	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	香料：陈皮	陈皮	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	香料：大片白芷	白芷	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	104克
	香料：公丁香	公丁香	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.07斤	37克
	香料：草果	去籽草果壳	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.7克	0.03斤	17克	0.07斤	33克	0.10斤	50克	0.13斤	67克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	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	104克
菜料袋	小米辣干辣椒整支	去蒂干尖椒	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.25斤	125克	0.33斤	167克
	香菜/芫茜	带根香菜梗	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	324克	1.30斤	648克	1.94斤	972克	2.59斤	1296克
	中粗土芹菜	中粗芹菜段	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	324克	1.30斤	648克	1.94斤	972克	2.59斤	1296克
调料袋	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	324克	1.30斤	648克	1.94斤	972克	2.59斤	1296克
	老生姜	带皮姜片	0.08斤	42克	0.17斤	83克	0.42斤	208克	0.83斤	417克	1.25斤	625克	1.67斤	833克
	小葱	小葱结	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.65斤	324克	1.30斤	648克	1.94斤	972克	2.59斤	1296克
调味	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.19斤	93克	0.37斤	185克	0.56斤	278克	0.74斤	370克
	普通卤水鸡架底汤	鸡架底汤	5.00斤	2500克	10.00斤	5000克	24.34斤	12170克	46.08斤	23040克	67.82斤	33910克	89.56斤	44780克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.13斤	63克	0.25斤	126克	0.63斤	315克	1.26斤	630克	1.89斤	944克	2.52斤	1259克
	单晶颗粒冰糖	净冰糖	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.28斤	139克	0.56斤	278克	0.83斤	417克	1.11斤	556克
	2kg莲花味精	味精	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
	5斤14°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.24斤	120克	0.48斤	241克	1.20斤	602克	2.41斤	1204克	3.61斤	1806克	4.81斤	2407克
	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.19斤	93克	0.37斤	185克	0.56斤	278克	0.74斤	370克
合计投入净料数量→			6.27斤	3134克	12.54斤	6268克	30.68斤	15340克	58.76斤	29381克	86.84斤	43421克	114.92斤	57461克
实际得到成品数量→			5.0斤	2500克	10.0斤	5000克	25.0斤	12500克	50.0斤	25000克	75.0斤	37500克	100.0斤	50000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			79.8%	79.8%	79.8%	79.8%	81.5%	81.5%	85.1%	85.1%	86.4%	86.4%	87.0%	87.0%

- 1) 将提前熬制的普通鸡架底汤（参考《普通卤水鸡架底汤》成本卡制作工艺）倒入卤水桶内；
  - 2) 将香料用清水泡洗、沥水后装入纱布（香料）袋，放入卤水桶内；
  - 3) 将小葱扎成结、带皮生姜洗净切片；锅内放大豆油，烧热后下入蒜瓣、小葱、生姜煸炒至脱水，装入纱布（调料）袋、放入卤水桶内；
  - 4) 将干尖椒用清水泡洗、沥水，连同带根香菜梗、芹菜段装入纱布（菜料）袋备用；
  - 5) 将卤水桶大火烧开、小火煮30分钟，加入纱布（菜料）袋后再小火煮30分钟；加入冰糖、食盐、味精、花雕酒，烧开后关火倒入芝麻油即成。
- 注：每次卤完食材，均需添加缺失或蒸发的调料；以上卤汤可分批次卤制原卤汤重量3倍的荤素食材，因此每斤成品卤菜也需要分摊3分之1斤的卤水成本。

备注：以上“颜色标黄”数据表示煮制卤水中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。

➤ 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) [www.mth517777.com](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) [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

## 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。

