

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 老醋蜇头浇味汁

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

老醋蜇头浇味汁

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



老醋蜇头浇味汁



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	海天生抽	131克	13.10%
2	家乐辣鲜露	24克	2.38%
3	山西紫林米醋	190克	19.05%
4	东古酱油	42克	4.17%
5	幼砂糖粉	476克	47.62%
6	海天蚝油	71克	7.14%
7	去蒂蒜瓣	48克	4.76%
8	去根净香菜末	18克	1.79%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品汁数量→		1000克	——
浇味汁成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品浇味汁1千克

- 1) 将以上1-7类调料混合搅拌均匀;
- 2) 海蜇头装盘后、撒上香菜末即成。
- 注↑： 本调料为糖醋味型、甜度47.6%；综合含盐量≤4.07%（盐味来源：生抽、鲜露、米醋、酱油、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。

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： 老醋蜇头浇味汁

出品： 满堂红菜品配方成本网

制作： 杨巍

日期： 2023年9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
1	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.21元	110克	0.93元
2	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	241227	28.32元 /瓶	930 克 /瓶 6瓶起售包邮	15.23元	成品调料/含盐量10.6%	家乐辣鲜露	100%	15.23元	20克	0.61元
3	2.5L山西紫林米醋	紫林	山西太原	拼多多	241227	18.24元 /壶	2500 毫升 /壶 约1057 克/ 升	3.45元	醋酸浓度3.5%/盐0.66%	山西紫林米醋	100%	3.45元	160克	1.10元
4	5L东古一品鲜酱油	东古	广东江门	拼多多	241227	60.00元 /桶	5000 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.22元	成品调料/含盐量16.6%	东古酱油	100%	5.22元	35克	0.37元
5	2.5kg幼砂糖	——	韩国	拼多多	241227	17.94元 /袋	2500 克 /袋 5斤/袋起包邮	3.59元	成品调料/甜度100	幼砂糖粉	100%	3.59元	400克	2.87元
6	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	241227	35.00元 /桶	6000 克 /桶 约1180 克/ 升	2.92元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.92元	60克	0.35元
7	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒜瓣蒂头	去蒂刀拍蒜瓣	95%	5.26元	40克	0.42元
	210516测试：361克去蒂蒜瓣，烧熟以后称重347克，成品率96.1%													
8	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	去根须黄叶、泡洗沥干切末	去根净香菜末	80%	3.75元	15克	0.11元
	200824测试↑：购香菜110克，摘去根须黄叶、泡洗沥干后称重88克，净料率80%。													
备注	以上原料可制作成品料≥ 840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	840克	6.76元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 4.07% ，含米醋≤ 19.05% ，甜度≤ 47.6%											每500克成品汁成本 4.02元		
	制作工艺简介													
	1) 将以上1-7类调料混合搅拌均匀； 2) 海蜇头装盘后、撒上香菜末即成。 注↑：本调料为糖醋味型、甜度47.6%；综合含盐量≤4.07%（盐味来源：生抽、鲜露、米醋、酱油、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。 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：预制酱汤

菜名：老醋蜇头浇味汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10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 原料名称	投入原料 净料名称	成品汁需要食材		成品汁需要食材		成品汁需要食材		成品汁需要食材		成品汁需要食材		成品汁需要食材	
			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	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.13斤	65克	0.26斤	131克	0.65斤	327克	1.31斤	655克	1.96斤	982克	2.62斤	1310克
2	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	60克	0.24斤	119克	0.36斤	179克	0.48斤	238克
3	2.5L山西紫林米醋	山西紫林米醋	0.19斤	95克	0.38斤	190克	0.95斤	476克	1.90斤	952克	2.86斤	1429克	3.81斤	1905克
4	5L东古一品鲜酱油	东古酱油	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	104克	0.42斤	208克	0.63斤	313克	0.83斤	417克
5	4.5kg幼砂糖	幼砂糖粉	0.48斤	238克	0.95斤	476克	2.38斤	1190克	4.76斤	2381克	7.14斤	3571克	9.52斤	4762克
6	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.36斤	179克	0.71斤	357克	1.07斤	536克	1.43斤	714克
7	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.05斤	24克	0.10斤	48克	0.24斤	119克	0.48斤	238克	0.71斤	357克	0.95斤	476克
8	香菜/芫茜	去根净香菜末	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	89克	0.27斤	134克	0.36斤	179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%

1) 将以上1-7类调料混合搅拌均匀;

2) 海蜇头装盘后、撒上香菜末即成。

注↑：本调料为糖醋味型、甜度47.6%；综合含盐量≤4.07%（盐味来源：生抽、鲜露、米醋、酱油、蚝油），建议按主料质量的20%浇淋本调料。



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。

