

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 酒店金汤酸辣酱-1

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

酒店金汤酸辣酱-1

工艺简介第4页

《成本卡》第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明第7页



酒店金汤酸辣酱-1

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	净金瓜切片	714克	43.0%
	去皮胡萝卜片	239克	14.3%
炒料头	成品炼制鸡油	29克	1.72%
	成品化猪油	43克	2.58%
	带皮姜片	14克	0.86%
	蒜米切蒜片	14克	0.86%
	小葱段	14克	0.86%
	去根香菜段	14克	0.86%
	净细土芹段	14克	0.86%
调理高汤	猪骨底汤	357克	21.5%
	泡野山椒段	43克	2.58%
	泡野山椒水	43克	2.58%
	黄灯笼辣椒酱	43克	2.58%
调味料	食盐	14克	0.86%
	白砂糖	10克	0.60%
	味精	14克	0.86%
	鸡精	8.6克	0.52%
	家乐辣鲜露	8.6克	0.52%
	冠牌9°白醋	26克	1.55%
合计投料		1663克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		60.1%	——



以上原材料可制作
成品酸辣酱1千克

酒店金汤酸辣酱-1

- 1) 提前将金瓜去皮去瓢、切片，加上去皮胡萝卜片一起放入蒸锅，上汽后蒸20分钟，晾凉后用搅拌机搅成细蓉状备用；
- 2) 锅烧热下入鸡油、猪油烧热，下入料头姜片、蒜片、小葱段、香菜段、芹菜梗段煸炒爆香；倒入高汤、泡野山椒及泡椒水、黄灯笼酱，中火烧开、小火熬煮3分钟；
- 3) 过滤出熬煮的汤汁，重新倒入锅内，再下入全部调料，倒入南瓜+胡萝卜蓉调色，烧开后淋入白醋即可出锅。

注↑：每千克原材料经以上加工后可得到成品酸辣金汤酱约600克。
本酱料适合制作金汤酸辣鱼、金汤牛蛙、金汤肥牛等菜品。

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：酒店金汤酸辣酱-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年11月15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
主料	金瓜/南瓜品种	——	——	美团优选	241228	4.50元 /斤	500 克 /斤 800-1500克/个		4.50元	去皮去瓢去籽净瓜	净金瓜切片	70.4%	6.39元	500克	6.39元
	231112测试↑：美团1.89元购金瓜1个1271克，去皮去瓢后净重895克，净料率70.4%；其中瓜皮202克占15.9%，瓜瓢164克占12.9%，损耗10克占0.8%														
	胡萝卜	——	本地	美团优选	241228	1.50元 /斤	500 克 /斤 180-220克/个		1.50元	去皮去蒂，漂洗切片	去皮胡萝卜片	84%	1.78元	167克	0.60元
炒料头	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	46.00元 /罐	2500 克 /罐 1罐起售包邮		9.20元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	9.20元	20克	0.37元
	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	241227	52.00元 /桶	2500 克 /桶 1桶起售包邮		10.40元	成品化猪油	成品化猪油	100%	10.40元	30克	0.62元
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤		6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	10克	0.13元
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500 克 /斤		5.00元	切去蒂头后切片	蒜米切蒜片	95%	5.26元	10克	0.11元
	小葱	——	——	菜场批发	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤		3.00元	去根须后切成葱段	小葱段	97%	3.11元	10克	0.06元
	香菜/芫茜	——	本地	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤		3.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根香菜段	80%	3.75元	10克	0.08元
	细土芹菜	——	本地	批发配送	241228	3.00元 /斤	500 克 /斤		3.00元	去叶、去根残叶切段	净细土芹段	71%	4.21元	10克	0.08元
调理高汤	浓白商用猪骨汤	需提前预制			250101	1.79元 /斤	500 克 /斤		1.79元	1斤冻筒骨熬2斤底汤	猪骨底汤	100%	1.79元	250克	0.89元
	注↑：成品含盐量0.86%+含味精0.40%+鸡精0.40%+白胡椒粉0.1%+食油3.75%；详见/预制酱汤类/《浓白猪骨底汤》成本卡。														
	泡野山椒含60%水	贵三红	遵义	拼多多	241227	6.00元 /袋	1000 克 /袋 3袋18元起售包邮		3.00元	泡青山椒切圈/含盐13.7%	泡野山椒段	40%	7.50元	30克	0.45元
	泡野山椒水	贵三红	遵义	拼多多	241227	0.00元 /袋	袋装泡野山椒含60%的水份		0.00元	泡青山椒水/含盐13.7%	泡野山椒水	60%	0.00元	30克	0.00元
调味料	2.5kg蒜蓉黄贡椒酱	仪宝	江西宜春	拼多多	241227	23.32元 /瓶	500 克 /瓶 约1150 克/ 升		23.32元	成品调料/含盐量13.7%	黄灯笼辣椒酱	100%	23.32元	30克	1.40元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋		0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	10克	0.02元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋		3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	7.0克	0.05元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20 /袋	2000 克 /袋		5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	10克	0.10元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发		11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	6.0克	0.13元
	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	241227	28.32元 /瓶	930 克 /瓶 2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	6.0克	0.18元
	630ml冠牌9°白醋	冠牌	东莞市	淘宝	241227	7.95元 /壶	630 毫升 /壶 约1057 克/ 升		5.97元	醋酸浓度9.0%/盐0.00%	冠牌9°白醋	100%	5.97元	18克	0.21元
备注	以上原料可制作成品料≥ 700克，成品率 60.1% 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 1164克 11.87元	
	成品菜含盐量≤ 3.87%，含味精≤ 1.43%，含鸡精≤ 0.86%，含谷氨≥ 1.77%，甜度≤ 1.00%，含食油≤ 7.14%													每500克成品料成本 8.48元	
	 制作工艺简介 1) 提前将金瓜去皮去瓢、切片，加上去皮胡萝卜片一起放入蒸锅，上汽后蒸20分钟，晾凉后用搅拌机搅成细蓉状备用； 2) 锅烧热下入鸡油、猪油烧热，下入料头姜片、蒜片、小葱段、香菜段、芹菜梗段煸炒爆香；倒入高汤、泡野山椒及泡椒水、黄灯笼酱，中火烧开、小火熬煮3分钟； 3) 过滤出熬煮的汤汁，重新倒入锅内，再下入全部调料，倒入南瓜+胡萝卜蓉调色，烧开后淋入白醋即可出锅。 注↑：每千克原材料经以上加工后可得到成品酸辣金汤酱约600克。本酱料适合制作金汤酸辣鱼、金汤牛蛙、金汤肥牛等菜品。 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：酒店金汤酸辣酱-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年1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	成品酱料需要食材		成品酱料需要食材		成品酱料需要食材		成品酱料需要食材		成品酱料需要食材		成品酱料需要食材	
			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
主料	金瓜/南瓜品种	净金瓜切片	0.71斤	357克	1.43斤	714克	3.57斤	1786克	7.14斤	3571克	10.71斤	5357克	14.29斤	7143克
	胡萝卜	去皮胡萝卜片	0.24斤	119克	0.48斤	239克	1.19斤	596克	2.39斤	1193克	3.58斤	1789克	4.77斤	2386克
炒料头	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.03斤	14克	0.06斤	29克	0.14斤	71克	0.29斤	143克	0.43斤	214克	0.57斤	286克
	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	107克	0.43斤	214克	0.64斤	321克	0.86斤	429克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米切蒜片	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	小葱	小葱段	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	香菜/芫茜	去根香菜段	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	细土芹菜	净细土芹段	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
调理高汤	浓白商用猪骨汤	猪骨底汤	0.36斤	179克	0.71斤	357克	1.79斤	893克	3.57斤	1786克	5.36斤	2679克	7.14斤	3571克
	泡野山椒含60%水	泡野山椒段	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	107克	0.43斤	214克	0.64斤	321克	0.86斤	429克
	泡野山椒水	泡野山椒水	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	107克	0.43斤	214克	0.64斤	321克	0.86斤	429克
	2.5kg蒜蓉黄贡椒酱	黄灯笼辣椒酱	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.21斤	107克	0.43斤	214克	0.64斤	321克	0.86斤	429克
调味料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	36克	0.14斤	71克	0.21斤	107克	0.29斤	143克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	930g家乐辣鲜露	家乐辣鲜露	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.6克	0.04斤	21克	0.09斤	43克	0.13斤	64克	0.17斤	86克
	630ml冠牌9°白醋	冠牌9°白醋	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
合计投入净料数量→			1.66斤	831克	3.33斤	1663克	8.31斤	4157克	16.63斤	8314克	24.94斤	12471克	33.26斤	16629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）→			60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%	60.1%

1) 提前将金瓜去皮去瓢、切片，加上去皮胡萝卜片一起放入蒸锅，上汽后蒸20分钟，晾凉后用搅拌机搅成细蓉状备用；

2) 锅烧热下入鸡油、猪油烧热，下入料头姜片、蒜片、小葱段、香菜段、芹菜梗段煸炒爆香；倒入高汤、泡野山椒及泡椒水、黄灯笼酱，中火烧开、小火熬煮3分钟；

3) 过滤出熬煮的汤汁，重新倒入锅内，再下入全部调料，倒入南瓜+胡萝卜蓉调色，烧开后淋入白醋即可出锅。

注↑：每千克原材料经以上加工后可得到成品酸辣金汤酱约600克。本酱料适合制作金汤酸辣鱼、金汤牛蛙、金汤肥牛等菜品。



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。

