

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 酒店金汤酸辣酱-2

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-2

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-2

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	净金瓜切片	522克	33.1%
2	去皮胡萝卜片	173克	11.0%
3	净橙子果肉	122克	7.72%
	鲜橙子皮丁	6.7克	0.42%
4	净大豆油	83克	5.29%
5	净菜籽油	42克	2.64%
6	成品炼制鸡油	35克	2.22%
7	寸葱葱段	35克	2.22%
8	净洋葱丁	70克	4.44%
9	带皮姜片	35克	2.22%
10	蒜米剁蒜蓉	35克	2.22%
11	泡生姜切丁	70克	4.44%
12	泡酸萝卜切丁	52克	3.28%
13	黄贡椒切丁	35克	2.22%
14	泡野山椒切丁	52克	3.28%
15	泡野山椒水	173克	11.0%
16	食盐	3.3克	0.21%
17	味精	17克	1.06%
18	鸡精	17克	1.06%
合计投料		1577克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		63.4%	——



以上原材料可制作
成品酸辣酱1千克

酒店金汤酸辣酱-2

1) 将去皮南瓜切片、去皮胡萝卜切片，上笼蒸熟；新鲜橙子剥去皮，橙皮切丝备用，橙子果肉去籽放入蒸熟的南瓜和胡萝卜中、一起搅碎成糊状；泡酸白萝卜切丝备用；黄贡椒剁碎；泡野山椒剁碎备用；

2) 锅内放大豆油、菜籽油、鸡油烧热，下入小葱段、洋葱丁、生姜片小火慢炸5分钟，葱姜残渣过滤不要、得净葱姜油；油内下入蒜蓉，泡姜丁、黄贡椒丁、泡野山椒丁小火推炒5分钟，炒至调料浮起；放入泡白萝卜丁和鲜橙子皮丁，炒至橙皮发软后下入泡野山椒水，加入打好的南瓜泥煮开、转小火推炒10分钟，加入食盐、味精、鸡精拌匀，晾凉后倒入搅拌机绞成稀糊状即成。

注1：每千克原料经加工后可得到成品酱料约640克。可制作酸汤牛蛙、金汤牛肉、金汤娃娃菜等菜品。

注2：成品酱料含盐量 $\leq 5.03\%$ ，应用时可勾兑3倍清水、将汤汁含盐量降至 1.2% 即可。

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-2 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2023年11月16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	金瓜/金丝南瓜	——	——	拼多多	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	313克	4.00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%													
2	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%	1.78元	104克	0.37元
3	四川青见橙	——	——	美团优选	241228	2.60元 /斤	500 克 /斤 = 3 个/斤	2.60元	去皮后净橙子果肉	净橙子果肉	83.0%	3.13元	73克	0.46元
	四川青见橙	——	——	美团优选	241228	2.60元 /斤	500 克 /斤 = 3 个/斤	2.60元	去果肉后的鲜橙子皮	鲜橙子皮丁	83.0%	3.13元	4.0克	0.00元
4	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	50克	0.53元
5	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	美团优选	241227	53.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约912 克/ 升	5.92元	注：食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	5.92元	25克	0.30元
6	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	21克	0.39元
7	小葱	散装	安徽	拼多多	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	去根须洗沥切葱段	寸葱葱段	94.4%	3.18元	21克	0.13元
8	洋葱	——	本地	菜场批发	241227	1.70元 /斤	500 克 /斤	1.70元	去掉老叶、根须	净洋葱丁	85.0%	2.00元	42克	0.17元
9	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	93.0%	6.45元	21克	0.27元
10	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、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94.0%	5.32元	21克	0.22元
11	2500g无水泡生姜	——	重庆	拼多多	241227	22.82元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	4.56元	成品调料/含盐量10.0%	泡生姜切丁	95.0%	4.80元	42克	0.40元
12	5kg无水泡萝卜	川龙	四川资阳	拼多多	241227	27.00元 /袋	5000 克 /袋 1袋起售包邮	2.70元	成品调料/含盐量5.68%	泡酸萝卜切丁	95.0%	2.84元	31克	0.18元
13	新鲜黄贡椒	散装	湖南衡阳	拼多多	241227	28.41元 /斤	2500 克 /斤	5.68元	去蒂后顶刀切小丁	黄贡椒切丁	92.0%	6.18元	21克	0.26元
14	小米辣泡椒含60%水分	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%	泡野山椒切丁	40.0%	7.50元	31克	0.47元
15	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	104克	0.00元
16	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	2.0克	0.00元
17	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /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
18	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	10克	0.22元
备注	以上原料可制作成品料≥ 600克，成品率 63.4% 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	946克	8.47元
	成品菜含盐量≤ 5.03%，含味精≤ 1.67%，含鸡精≤ 1.67%，含谷氨≥ 2.33%，含食油≤ 16.00%											每500克成品料成本 7.05元		
	制作工艺简介													
	1) 将去皮南瓜切片、去皮胡萝卜切片，上笼蒸熟；新鲜橙子剥去皮，橙皮切丝备用，橙子果肉去籽放入蒸熟的南瓜和胡萝卜中、一起搅碎成糊状；泡酸白萝卜切丝备用；黄贡椒剁碎；泡野山椒剁碎备用； 2) 锅内放大豆油、菜籽油、鸡油烧热，下入小葱段、洋葱丁、生姜片小火慢炸5分钟，葱姜残渣过滤不要、得净葱姜油；油内下入蒜蓉，泡姜丁、黄贡椒丁、泡野山椒丁小火推炒5分钟，炒至调料浮起；放入泡白萝卜丁和鲜橙子皮丁，炒至橙皮发软后下入泡野山椒水，加入打好的南瓜泥煮开、转小火推炒10分钟，加入食盐、味精、鸡精拌匀，晾凉后倒入搅拌机绞成稀糊状即成。 注1：每千克原料经加工后可得到成品酱料约640克。可制作酸汤牛蛙、金汤牛肉、金汤娃娃菜等菜品。注2：成品酱料含盐量≤ 5.03%，应用时可勾兑3倍清水、将汤汁含盐量降至1.2%即可。													

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-2

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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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
1	金瓜/南瓜品种	净金瓜切片	0.52斤	261克	1.04斤	522克	2.61斤	1304克	5.22斤	2608克	7.83斤	3913克	10.43斤	5217克
2	胡萝卜	去皮胡萝卜片	0.17斤	87克	0.35斤	173克	0.87斤	433克	1.73斤	867克	2.60斤	1300克	3.47斤	1733克
3	四川爱媛果栋橙	净橙子果肉	0.12斤	61克	0.24斤	122克	0.61斤	304克	1.22斤	608克	1.83斤	913克	2.43斤	1217克
	四川爱媛果栋橙	鲜橙子皮丁	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
4	5L元宝大豆油	净大豆油	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
5	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	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
6	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
7	小葱	寸葱葱段	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
8	洋葱	净洋葱丁	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克
9	老生姜	带皮姜片	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
10	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
11	2500g无水泡生姜	泡生姜切丁	0.07斤	35克	0.14斤	70克	0.35斤	175克	0.70斤	350克	1.05斤	525克	1.40斤	700克
12	5kg无水泡萝卜	泡酸萝卜切丁	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	129克	0.52斤	258克	0.78斤	388克	1.03斤	517克
13	新鲜黄贡椒	黄贡椒切丁	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	175克	0.53斤	263克	0.70斤	350克
14	泡野山椒含60%水分	泡野山椒切丁	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	129克	0.52斤	258克	0.78斤	388克	1.03斤	517克
15	泡野山椒水	泡野山椒水	0.17斤	87克	0.35斤	173克	0.87斤	433克	1.73斤	867克	2.60斤	1300克	3.47斤	1733克
16	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
17	2kg莲花味精	味精	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
18	900g厨师乐鸡精	鸡精	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
合计投入净料数量→			1.58斤	788克	3.15斤	1577克	7.88斤	3942克	15.77斤	7883克	23.65斤	11825克	31.53斤	15767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）→			63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%	63.4%

1) 将去皮南瓜切片、去皮胡萝卜切片，上笼蒸熟；新鲜橙子剥去皮，橙皮切丝备用，橙子果肉去籽放入蒸熟的南瓜和胡萝卜中、一起搅碎成糊状；泡酸白萝卜切丝备用；黄贡椒剁碎；泡野山椒剁碎备用；

2) 锅内放大豆油、菜籽油、鸡油烧热，下入小葱段、洋葱丁、生姜片小火慢炸5分钟，葱姜残渣过滤不要、得净葱姜油；油内下入蒜蓉，泡姜丁、黄贡椒丁、泡野山椒丁小火推炒5分钟，炒至调料浮起；放入泡白萝卜丁和鲜橙子皮丁，炒至橙皮发软后下入泡野山椒水，加入打好的南瓜泥煮开、转小火推炒10分钟，加入食盐、味精、鸡精拌匀，晾凉后倒入搅拌机绞成稀糊状即成。

注1：每千克原料经加工后可得到成品酱料约640克。可制作酸汤牛蛙、金汤牛肉、金汤娃娃菜等菜品。注2：成品酱料含盐量≤5.03%，应用时可勾兑3倍清水、将汤汁含盐量降至1.2%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。

