

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 酒店常用糖醋汁-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	✓



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

酒店常用糖醋汁-1

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



酒店常用糖醋汁-1



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	白砂糖	322克	32.2%
2	食盐	1.6克	0.16%
3	大红浙醋	81克	8.05%
4	恒顺白醋	129克	12.9%
5	新疆番茄酱	97克	9.66%
6	番茄沙司	64克	6.44%
7	浓缩橙汁	32克	3.22%
8	浓缩柠檬汁	32克	3.22%
9	净水机纯净水	242克	24.2%
合计投料		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品糖醋汁1千克

将全部调料搅拌均匀即可。

注1：本调料可制作糖醋里脊等菜品。

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: 酒店糖醋汁-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年10月25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
1	散装白砂糖	—	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500 克/斤	50公斤/袋	3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	200克	1.32元
2	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500 克/袋	25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	1.0克	0.00元
3	1.91L广州大红浙醋	广味源	广州	拼多多	260224	12.90元/壶	1900 毫升/壶	约1057 克/升	3.21元	醋酸浓度3.5%	大红浙醋	100%	3.21元	50克	0.32元
4	1.75L恒顺6°白醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	260224	9.57元/壶	1750 毫升/壶	约1000 克/升	2.73元	醋酸浓度6%	恒顺白醋	100%	2.73元	80克	0.44元
5	850g新疆半球红番茄酱	半球红	新疆	拼多多	260224	17.50元/袋	850 克/袋	约1290 克/升	10.29元	成品调料/含盐量0.0%	新疆番茄酱	100%	10.29元	60克	1.24元
6	3kg凤球唛番茄沙司	凤球唛	东莞	拼多多	260224	20.65元/袋	3000 克/袋	约1290 克/升	3.44元	成品调料/含盐量0.59%	番茄沙司	100%	3.44元	40克	0.28元
7	840ml新的浓缩橙汁	新的	广东	拼多多	260224	34.90元/瓶	840 克/瓶	约1045 克/升	21.71元	成品调料	浓缩橙汁	100%	21.71元	20克	0.87元
8	840ml新的浓缩柠檬汁	新的	广东	拼多多	260224	34.90元/瓶	840 克/瓶	约1045 克/升	21.71元	成品调料	浓缩柠檬汁	100%	21.71元	20克	0.87元
9	净水机制纯净水	—	自制	自制	260224	0.15元/升	1000 克/升		0.08元	净水机制纯净水	净水机制纯净水	100%	0.08元	150克	0.02元
以上原料可制作成品料 \geq 621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	621克	5.35元
成品料(全部原料)综合含盐量 \leq 0.25% , 含醋酸 \leq 1.05% , 含甜度 \geq 32.2%													每500克成品料成本		4.31元
备注	制作工艺简介														
	将全部调料搅拌均匀即可。 注↑: 本调料可制作糖醋里脊、东北锅包肉等菜品。														
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：酒店糖醋汁-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

类别	原料名称		制作1斤 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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
1	散装白砂糖	白砂糖	0.32斤	161克	0.64斤	322克	1.61斤	805克	3.22斤	1610克	4.83斤	2415克	6.44斤	3221克
2	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.1克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
3	1.91广州大红浙醋	大红浙醋	0.08斤	40克	0.16斤	81克	0.40斤	201克	0.81斤	403克	1.21斤	604克	1.61斤	805克
4	1.75L恒顺6°白醋	恒顺白醋	0.13斤	64克	0.26斤	129克	0.64斤	322克	1.29斤	644克	1.93斤	966克	2.58斤	1288克
5	850g新疆半球红番茄酱	新疆番茄酱	0.10斤	48克	0.19斤	97克	0.48斤	242克	0.97斤	483克	1.45斤	725克	1.93斤	966克
6	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.32斤	161克	0.64斤	322克	0.97斤	483克	1.29斤	644克
7	840ml新的浓缩橙汁	浓缩橙汁	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	161克	0.48斤	242克	0.64斤	322克
8	840ml新的浓缩柠檬汁	浓缩柠檬汁	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	161克	0.48斤	242克	0.64斤	322克
9	净水机制纯净水	净水机纯净水	0.24斤	121克	0.48斤	242克	1.21斤	604克	2.42斤	1208克	3.62斤	1812克	4.83斤	2415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%

将全部调料搅拌均匀即可。

注↑：本调料可制作糖醋里脊等菜品。



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。

