

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-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	✓



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-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



酒店常用糖醋汁-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	单晶颗粒冰糖	400克	15.5%
2	广西冰片糖	200克	7.77%
3	清水	800克	31.1%
4	挤汁后切柠檬片	50克	1.94%
5	恒顺白醋	500克	19.4%
6	咸酸梅子	30克	1.17%
7	海天隐汁	180克	6.99%
8	新疆番茄酱	200克	7.77%
9	番茄沙司	200克	7.77%
10	食盐	15克	0.58%
合计投料		2575克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
糖醋汁成品率→		38.8%	——



以上原材料可制作
成品糖醋汁1千克

酒店常用糖醋汁-2

- 1) 使用陶瓷锅，锅内下入冰糖、冰片糖、加入清水搅动、小火熬制冰糖融化；
- 2) 取柠檬对剖凉拌、将汁挤入锅内，再切厚片后放入锅内；
- 3) 取罐装酸梅子放入碗内搅碎，取出酸梅核扔掉，将搅碎的酸梅倒入锅内；
- 4) 加入唛汁、番茄酱熬制；前后一共小火熬制45分钟，直至酱汁浓稠即可，放凉后入保鲜冰箱保存。

注↑：每千克原料经熬制、加工后可得到成品糖醋汁 ≤ 400 克。成品酱料可用作松鼠鱼、咕咾肉、粤式生炒骨等菜品。

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: 预制酱汤 菜名: 酒店糖醋汁-2

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年10月2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	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	单晶颗粒冰糖	100%	3.56元	400克	2.85元
2	广西冰片糖	柳冰	广西	拼多多	260224	4.50元/袋	450 克/袋	5袋起售包邮	5.00元	成品调料/甜度95	广西冰片糖	100%	5.00元	200克	2.00元
3	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500 克/斤		0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	800克	0.00元
4	新鲜柠檬	—	—	多多买菜	260301	2.00元/个	80 克/个 = 6.25 个/斤		12.50元	去两头切薄片	挤汁后切柠檬片	95%	13.16元	50克	1.32元
5	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	500克	2.73元
6	900g发记咸酸梅子	—	广西玉林	拼多多	260224	16.16元/瓶	900 克/瓶	5瓶起售包邮	8.98元	成品腌制酸梅食材	咸酸梅子	100%	8.98元	30克	0.54元
7	230毫升海天唛汁	海天	广东佛山	拼多多	260224	4.45元/瓶	230 毫升/瓶	约1150 克/升	8.41元	成品调料/含盐量7.6%	海天唛汁	100%	8.41元	180克	3.03元
8	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	200克	4.12元
9	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	200克	1.38元
10	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	15克	0.02元
以上原料可制作成品料≥ 1000克, 成品率 38.8% 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 2575克		17.98元
成品料(全部原料)综合含盐量≥ 2.94%, 甜度≤ 59.00%, 醋酸≥ 3.00%													每500克成品料成本		8.99元
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 使用陶瓷锅, 锅内下入冰糖、冰片糖、加入清水搅动、小火熬制冰糖融化;</p> <p>2) 取柠檬对剖凉拌、将汁挤入锅内, 再切厚片后放入锅内;</p> <p>3) 取罐装酸梅子放入碗内搅碎, 取出酸梅核扔掉, 将搅碎的酸梅倒入锅内;</p> <p>4) 加入唛汁、番茄酱熬制; 前后一共小火熬制45分钟, 直至酱汁浓稠即可, 放凉后入保鲜冰箱保存。</p> <p>注↑: 每千克原料经熬制、加工后可得到成品糖醋汁≤400克。成品酱料可用作松鼠鱼、咕咾肉、粤式生炒骨等菜品。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>														



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-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

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	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.40斤	200克	0.80斤	400克	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克
2	广西冰片糖	广西冰片糖	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
3	清水	清水	0.80斤	400克	1.60斤	800克	4.00斤	2000克	8.00斤	4000克	12.00斤	6000克	16.00斤	8000克
4	新鲜柠檬	挤汁后切柠檬片	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	1.75L恒顺6°白醋	恒顺白醋	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
6	900g发记咸酸梅子	咸酸梅子	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
7	230毫升海天唛汁	海天唛汁	0.18斤	90克	0.36斤	180克	0.90斤	450克	1.80斤	900克	2.70斤	1350克	3.60斤	1800克
8	850g新疆半球红番茄酱	新疆番茄酱	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
9	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
10	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	7.5克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	75克	0.23斤	113克	0.30斤	150克
合计投入净料数量→			2.58斤	1288克	5.15斤	2575克	12.88斤	6438克	25.75斤	12875克	38.63斤	19313克	51.50斤	25750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）→			38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%

1) 使用陶瓷锅，锅内下入冰糖、冰片糖、加入清水搅动、小火熬制冰糖融化；
 2) 取柠檬对剖凉拌、将汁挤入锅内，再切厚片后放入锅内；
 3) 取罐装酸梅子放入碗内搅碎，取出酸梅核扔掉，将搅碎的酸梅倒入锅内；
 4) 加入唛汁、番茄酱熬制；前后一共小火熬制45分钟，直至酱汁浓稠即可，放凉后入保鲜冰箱保存。
 注↑：每千克原料经熬制、加工后可得到成品糖醋汁≤400克。成品酱料可用作松鼠鱼、咕咾肉、粤式生炒骨等菜品。



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。

