

# 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-3

**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-3

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-3

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	冠牌大红浙醋	165克	14.0%
2	冠牌9°白醋	172克	14.6%
3	番茄沙司	143克	12.2%
4	冰花酸梅酱	43克	3.66%
5	清水	215克	18.3%
6	食盐	7.2克	0.61%
7	白砂糖	215克	18.3%
8	广西冰片糖	215克	18.3%
<b>合计投料</b>		<b>1176克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品数量→		<b>1000克</b>	——
<b>酱料成品率→</b>		<b>85.0%</b>	——



以上原材料可制作  
成品糖醋汁1千克

# 酒店常用糖醋汁-3

- 1) 将大红浙醋、番茄沙司、酸梅酱倒入不锈钢汤桶内；
- 2) 将白醋倒入番茄沙司和酸梅酱的空瓶内，摇晃涮洗瓶中剩余调料、一起倒入汤桶中；
- 3) 汤桶内下入清水、食盐；
- 4) 将汤桶放置炉上，中小火煮开，再下入砂糖和片糖，用木铲推炒至糖融化即可。

注↑：每千克调料经以上熬煮加工后可得到成品糖醋汁约850克。

**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-3

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年10月27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	623ml冠牌大红浙醋	冠牌	东莞市	拼多多	260224	6.17元/壶	623 毫升 / 壶 约1057 克/ 升	4.68元	醋酸浓度3.5%/盐0.00%	冠牌大红浙醋	100%	4.68元	1150克	10.78元
2	630ml冠牌9°白醋	冠牌	东莞市	拼多多	260224	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	1200克	14.33元
3	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	1000克	6.88元
4	250g冰花酸梅酱	凤球唛	东莞	淘宝	260224	6.78元/瓶	250 克 / 瓶 约1290 克/ 升	13.56元	成品调料/含盐量3.97%	冰花酸梅酱	100%	13.56元	300克	8.14元
5	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	1500克	0.00元
6	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	50克	0.07元
7	散装白砂糖	散装	广西	批发市场	230919	4.20元/斤	500 克 / 斤 50公斤/袋	4.20元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	4.20元	1500克	12.60元
8	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	1500克	15.00元
以上原料可制作成品料 $\geq$ <b>6970克</b> , 成品率 <b>85.0%</b> 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 <b>8200克</b>		67.79元
成品料(全部原料)综合含盐量 $\leq$ <b>0.95%</b> , 含醋酸 $\leq$ <b>2.13%</b> , 甜度 $\geq$ <b>42.0%</b>												每500克成品料成本 <b>4.86元</b>		
备注	<b>制作工艺简介</b>													
			1) 将大红浙醋、番茄沙司、酸梅酱倒入不锈钢汤桶内; 2) 将白醋倒入番茄沙司和酸梅酱的空瓶内, 摇晃涮洗瓶中剩余调料、一起倒入汤桶中; 3) 汤桶内下入清水、食盐; 4) 将汤桶放置炉上, 中小火煮开, 再下入砂糖和片糖, 用木铲推炒至糖融化即可。 注↑: 每千克调料经以上熬煮加工后可得到成品糖醋汁约850克。 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-3

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	623ml冠牌大红浙醋	冠牌大红浙醋	0.16斤	82克	0.33斤	165克	0.82斤	412克	1.65斤	825克	2.47斤	1237克	3.30斤	1650克
2	630ml冠牌9°白醋	冠牌9°白醋	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.86斤	430克	1.72斤	861克	2.58斤	1291克	3.44斤	1722克
3	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.14斤	72克	0.29斤	143克	0.72斤	359克	1.43斤	717克	2.15斤	1076克	2.87斤	1435克
4	250g冰花酸梅酱	冰花酸梅酱	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	215克	0.65斤	323克	0.86斤	430克
5	清水	清水	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	3.23斤	1614克	4.30斤	2152克
6	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.6克	0.01斤	7.2克	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克
7	散装白砂糖	白砂糖	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	3.23斤	1614克	4.30斤	2152克
8	广西冰片糖	广西冰片糖	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	3.23斤	1614克	4.30斤	2152克
合计投入净料数量→			1.18斤	588克	2.35斤	1176克	5.88斤	2941克	11.76斤	5882克	17.65斤	8824克	23.53斤	11765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）→			85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%

- 1) 将大红浙醋、番茄沙司、酸梅酱倒入不锈钢汤桶内；
- 2) 将白醋倒入番茄沙司和酸梅酱的空瓶内，摇晃涮洗瓶中剩余调料、一起倒入汤桶中；
- 3) 汤桶内下入清水、食盐；
- 4) 将汤桶放置炉上，中小火煮开，再下入砂糖和片糖，用木铲推炒至糖融化即可。

注↑：每千克调料经以上熬煮加工后可得到成品糖醋汁约850克。



## 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。

