

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 自制炒糖色

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

目 录

自制炒糖色

工艺简介	… … … … …	… 第3页
《成本卡》	… … … …	… 第5页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	… …	第6页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第7页
版权声明	… … …	… 第8页



自制炒糖色—测试工作图



1) 食用油41克



2) 白砂糖122克



3) 开水407克



4) 锅内放油+糖



5) 将糖油拌匀



6) 小火开始熬制



7) 中小火熬制糖化开



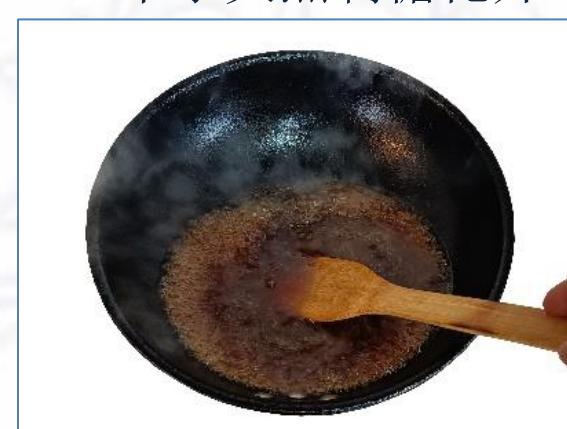
8) 中火熬至起泡



9) 大泡转小泡加开水



10) 加入全部开水



11) 熬至浓稠（挂勺）



12) 得到成品糖色400克

自制炒糖色

- 1) 锅内放入食用油，放入白砂糖，先用炒勺将糖和油拌匀；
- 2) 将锅用中、小火加热，慢炒白砂糖至完全化开、融成糖液，继续调中火加热；
- 3) 当糖液颜色转红、且液面由“大泡”转为“小泡”时，倒入开水熬化糖液，最后熬至糖液稍浓“粘勺”即成。

注1：糖炒时间太短、太“嫩”，则成品糖色不红且过甜；糖炒太“老”则糖色会发苦；因此炒糖色需多次积累经验。

注2：以上每千克（油+糖+水）全部原料、经加工后可得到成品糖色约333克，每千克糖可炒糖色1.5千克。

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)

类别: 预制酱卤 菜名: 自制炒糖色

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨魏

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2022年2月19日

食材进货询价更新: 2025年8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							
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元/壶	5000 毫升 / 壶 约926 克/ 升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	20克	0.19元							
	散装白砂糖	—	云南	白沙洲	250725	3.50元/斤	500 克 / 斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	净白砂糖	100%	3.50元	120克	0.84元							
	80-90° 开水	—	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	400克	0.00元							
以上原料可制作成品炒糖色≥ 180克 , 成品率 33.3% 计算式: 成品率 = 成品质量 ÷ 全部调料净料投料合计 × 100%								投料合计 540克 1.03元				每500克糖色成本 2.86元									
备注	 		制作工艺简介 1) 锅内放入食用油, 放入白砂糖, 先用炒勺将糖和油拌匀; 2) 将锅用中、小火加热, 慢炒白砂糖至完全化开、融成糖液, 继续调中火加热; 3) 当糖液颜色转红、且液面由“大泡”转为“小泡”时, 倒入开水熬化糖液, 最后熬至糖液稍浓“粘勺”即成。 注1: 糖炒时间太短、太“嫩”, 则成品糖色不红且过甜; 糖炒太“老”则糖色会发苦; 因此炒糖色需多次积累经验。 注2: 以上每千克(油+糖+水)全部原料、经加工后可得到成品糖色约333克, 每千克糖可炒糖色1.5千克。																		
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。																				



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；
- 考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。
- 也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

食材原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品糖色成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	净白砂糖	主料	4.67元	2.33元	81.6%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	大豆油+清水	其它	1.06元	0.53元	18.4%
合计			5.72元	2.86元	100%

原料进货价更新：2025年8月1日

满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比较高。

配方中的“主要”原料涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称：**净白砂糖**
 主要原料毛料名称：**散装白砂糖**
 主料转制成品工艺：**白砂糖+油水→炒至糖色**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**333克**
 成品率：**33.3%**

当前“散装白砂糖”进货价：**3.50元 /斤·500克**

**如果主料进货价上涨或下降
其菜肴成本将会有以下变化↓**

类型	白砂糖进货价	炒糖色成本	主料进货单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
涨降幅度 0.20元			0
1) 进货价下降至→	2.90元	2.46元	83%
2) 进货价下降至→	3.10元	2.59元	89%
3) 进货价下降至→	3.30元	2.73元	94%
4) 目前进货价→	3.50元	2.86元	100%
5) 进货价上涨至→	3.70元	2.99元	106%
6) 进货价上涨至→	3.90元	3.13元	111%
7) 进货价上涨至→	4.10元	3.26元	117%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：预制酱卤

菜名：自制炒糖色

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3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	成品糖色需要食材		成品糖色需要食材		成品糖色需要食材		成品糖色需要食材		成品糖色需要食材		成品糖色需要食材	
	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	投料数量	换算
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.11斤	56克	0.22斤	111克	0.56斤	278克	1.11斤	556克	1.67斤	833克	2.22斤	1111克
	散装白砂糖	净白砂糖	0.67斤	333克	1.33斤	667克	3.33斤	1667克	6.67斤	3333克	10.00斤	5000克	13.33斤	6667克
	80-90° 开水	清水	2.22斤	1111克	4.44斤	2222克	7.78斤	3889克	13.33斤	6667克	18.89斤	9444克	24.44斤	12222克
合计投入净料数量→			3.00斤	1500克	6.00斤	3000克	11.67斤	5833克	21.11斤	10556克	30.55斤	15277克	40.00斤	20000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)→			33.3%	33.3%	33.3%	33.3%	42.9%	42.9%	47.4%	47.4%	49.1%	49.1%	50.0%	50.0%

1) 锅内放入食用油，放入白砂糖，先用炒勺将糖和油拌匀；

2) 将锅用中、小火加热，慢炒白砂糖至完全化开、融成糖液，继续调中火加热；

3) 当糖液颜色转红、且液面由“大泡”转为“小泡”时，倒入开水熬化糖液，最后熬至糖液稍浓“粘勺”即成。

注1：糖炒时间太短、太“嫩”，则成品糖色不红且过甜；糖炒太“老”则糖色会发苦；因此炒糖色需多次积累经验。

注2：以上每千克（油+糖+水）全部原料、经加工后可得到成品糖色约333克，每千克糖可炒糖色1.5千克。

备注：以上“颜色标黄”数据表示烧炒菜过程中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

