

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 金汤热卤③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

## 金汤热卤③炒糖色

《成本卡》	… … … … …	… 第3页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… …	第4页
版权声明	… … … …	… 第5页



**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: 金汤热卤③炒糖色

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2023年11月8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			
1	色料: 野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	250725	34.80元 /斤	500 克 /斤 约200 颗/ 斤	34.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	34.80元	20克	1.39元			
2	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	530克	0.00元			
3	200g隆利信红曲红	隆利信	福州	拼多多	250725	52.00元 /斤	500 克 /斤 1袋起售包邮	52.00元	成品食品色素	红曲红	100.0%	52.00元	0.5克	0.05元			
4	200g隆利信红曲黄	隆利信	福州	拼多多	250725	64.75元 /斤	500 克 /斤 1袋起售包邮	64.75元	成品食品色素	红曲黄	100.0%	64.75元	4.0克	0.52元			
5	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.16元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.16元	500克	4.16元			
以上原料可制作成品糖色≥ 750克 , 成品率 71.1% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%								投料合计 1055克 6.12元				每500克成品料成本 4.08元					
备注	 <b>制作工艺简介</b> 1) 准备黄栀子、用菜刀拍破, 加入到开水中浸泡10分钟, 过滤得到黄栀子水; 水里加入红曲黄、红曲红拌匀备用; 2) 炒锅洗净烧干水分, 不放水不放油, 下入冰糖用中小火炒至融化, 待全部熬成糖浆、糖浆由小泡转大泡、大泡爆裂至一半的时候倒入栀子水; 并熬煮至浓稠时关火、晾凉糖色备用。 注2: 每千克冰糖经以上加工后可得到成品糖色汁约1500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

## 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：金汤热卤4-3炒糖色

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年3月5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	成品菜需要食材		成品菜需要食材									
			投料数量	换算	投料数量	换算								
1	野生黄栀子	黄栀子	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	67克	0.27斤	133克	0.40斤	200克	0.53斤	267克
2	清水	清水	0.71斤	353克	1.41斤	707克	3.53斤	1767克	7.07斤	3533克	10.60斤	5300克	14.13斤	7067克
3	200g隆利信红曲红	红曲红	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.3克	0.01斤	5.0克	0.01斤	6.7克
4	200g隆利信红曲黄	红曲黄	0.01斤	2.7克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
5	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	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
合计投入净料数量→			1.41斤	703克	2.81斤	1406克	7.03斤	3515克	14.06斤	7030克	21.09斤	10545克	28.12斤	14060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)→			71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%	71.1%

1) 准备黄栀子、用菜刀拍破，加入到开水中浸泡10分钟，过滤得到黄栀子水；水里加入红曲黄、红曲红拌匀备用；  
 2) 炒锅洗净烧干水分，不放水不放油，下入冰糖用中小火炒至融化，待全部熬成糖浆、糖浆由小泡转大泡、大泡爆裂至一半的时候倒入栀子水；并熬煮至浓稠时关火、晾凉糖色备用。  
 注2：每千克冰糖经以上加工后可得到成品糖色汁约1500克。



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。

