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	✓	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	✓

满堂红
MANTANGHONG
菜品配方成本网

满堂红菜品配方成本网
专业电脑版：www.mth517777.com
简易手机版： m.mth517777.com

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

版权所有
侵权必究

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　**日期：**2023年11月8日　食材进货询价更新：2025年1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	241227	36.80元 /斤	500 克 /斤 约200 颗/ 斤	36.80元	成品干制原料	**黄栀子**	100%	36.80元	20克	1.47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	241227	57.00元 /斤	500 克 /斤 1袋起售包邮	57.00元	成品食品色素	**红曲红**	100.0%	57.00元	0.5克	0.06元
4	200g隆利信红曲黄	隆利信	福州	拼多多	241227	69.75元 /斤	500 克 /斤 1袋起售包邮	69.75元	成品食品色素	**红曲黄**	100.0%	69.75元	4.0克	0.56元
5	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.36元	成品调料/甜度100	**单晶颗粒冰糖**	100%	4.36元	500克	4.36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 6.45元

每500克成品料成本 4.30元

备注

制作工艺简介

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。

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
类别	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	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。

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com
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。