

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 泡萝卜皮酱油汁

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

泡萝卜皮酱油汁

工艺简介 第3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



泡萝卜皮酱油汁



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调料	净冰糖	145克	14.51%
	清水	363克	36.28%
	净美极鲜	48克	4.84%
	净辣鲜露	58克	5.80%
	净香醋	58克	5.80%
	净陈醋	44克	4.35%
	海天苹果醋	44克	4.35%
	净生抽	58克	5.80%
	净老抽	44克	4.35%
	东古酱油	48克	4.84%
	净豉油	29克	2.90%
	小米椒段	12克	1.21%
	净蒜片	29克	2.90%
	鲜柠檬片	21克	2.06%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
兑制酱油汁成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品酱油汁1千克

泡萝卜皮酱油汁 试验工作图



- 1) 将冰糖放入清水内烧开化开、端锅离火晾凉，放入其它调料搅匀即成。
- 注1：每500克成品酱泡汁，可泡制萝卜皮1300克(也可用于泡脆皮黄瓜)；
注2：泡制过程中需要多次上下翻动。

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: 预制酱汤 菜名: 泡萝卜皮酱油汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

日期: 2021年10月16日

敬请关注最新版成本卡。

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	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/袋包邮	4.16元	成品调料/含糖量100%	冰糖	100%	4.16元	60克	0.50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	150克	0.00元
3	1.8L雀巢美极鲜	雀巢	东莞	拼多多	250725	29.90元 /壶	1800 毫升 /壶 约1150 克/ 升	7.22元	成品调料/含盐量15.9%	美极鲜	100%	7.22元	20克	0.29元
4	930g家乐辣鲜露	家乐	中国	拼多多	250725	29.17元 /瓶	930 克 /瓶 6瓶/箱起售包邮	15.68元	成品调料/含盐量10.6%	辣鲜露	100%	15.68元	24克	0.75元
5	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	19.30元 /壶	3000 毫升 /壶 约1057 克/ 升	3.04元	醋酸浓度6%/盐0.66%	香醋	100%	3.04元	24克	0.15元
6	2.3L山西水塔陈醋	水塔	山西太原	拼多多	250725	14.30元 /壶	2300 毫升 /壶 约1057 克/ 升	2.94元	醋酸浓度6%/盐0.66%	陈醋	100%	2.94元	18克	0.11元
7	1.9L海天苹果醋	海天	佛山	拼多多	250725	15.50元 /壶	1900 毫升 /壶 6瓶/箱起售包邮	4.08元	醋酸浓度3%/盐1.47%	海天苹果醋	100%	4.08元	18克	0.15元
8	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	生抽	100%	3.57元	24克	0.17元
9	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250725	47.27元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.19元	成品调料/含盐量17.4%	老抽	100%	4.19元	18克	0.15元
10	5L东古一品鲜酱油	东古	广东江门	拼多多	250725	59.40元 /桶	5000 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.17元	成品调料/含盐量16.6%	东古酱油	100%	5.17元	20克	0.21元
11	4.9L海天蒸鱼豉油	海天	佛山	拼多多	250725	64.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	5.72元	成品调料/含盐量15.5%	蒸鱼豉油	100%	5.72元	12克	0.14元
12	新鲜红小米椒	散装	——	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	小米椒去蒂后斜切段	小米椒段	92.0%	5.43元	5.0克	0.05元
13	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒂头后切片	蒜米切蒜片	95.0%	5.26元	12克	0.13元
14	新鲜柠檬	——	——	多多买菜	250725	0.36元 /个	80 克 /个	2.22元	去两头切薄片	鲜柠檬片	95.0%	2.34元	8.5克	0.04元
以上原料可制作成品料≥ 400克 , 成品率 96.7% 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 414克	2.83元	
成品(全部原料)综合含盐量≤ 4.58% , 混合醋酸浓度≤ 0.90% , 甜度≤ 15.00%												每500克酱泡汁成本 3.53元		
备注			<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>将冰糖放入清水内烧开化开、端锅离火晾凉，放入其它调料搅匀即成。 注1: 每500克成品酱泡汁，可泡制萝卜皮1300克(也可用于泡脆皮黄瓜)； 注2: 泡制过程中需要多次上下翻动。</p>											
	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：泡萝卜皮酱油汁

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 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
	单晶冰糖	净冰糖	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
调料	清水	清水	0.38斤	188克	0.75斤	375克	1.88斤	938克	3.75斤	1875克	5.63斤	2813克	7.50斤	3750克
	1.8L雀巢美极鲜	净美极鲜	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
	930g家乐辣鲜露	净辣鲜露	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	2.3L山西水塔陈醋	净陈醋	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	225克	0.68斤	338克	0.90斤	450克
	1.9L海天苹果醋	海天苹果醋	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	225克	0.68斤	338克	0.90斤	450克
	4.9L海天金标生抽	净生抽	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	225克	0.68斤	338克	0.90斤	450克
	5L东古一品鲜酱油	东古酱油	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
	4.9L海天蒸鱼豉油	净豉油	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
	红小米椒	小米椒段	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜片	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
	新鲜柠檬	鲜柠檬片	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	159克	0.43斤	213克
合计投入净料数量→			1.03斤	517克	2.07斤	1034克	5.17斤	2584克	10.34斤	5169克	15.51斤	7753克	20.68斤	10338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)→			96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%	96.7%

1) 将冰糖放入清水内烧开化开、端锅离火晾凉，放入其它调料搅匀即成。
注1：每500克成品酱泡汁，可泡制萝卜皮1300克(也可用于泡脆皮黄瓜)；
注2：泡制过程中需要多次上下翻动。



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。

