

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 韩式炸鸡甜辣酱
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	✓



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

韩式炸鸡甜辣酱

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



韩式炸鸡甜辣酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
调料	麦芽糖浆	184克	15.3%
	番茄沙司	221克	18.3%
	韩国低聚糖浆	111克	9.17%
	黑胡椒粉	74克	6.12%
	韩式辣椒粉	55克	4.59%
	韩国酿造酱油	74克	6.12%
	食盐	44克	3.67%
	干白葡萄酒	74克	6.12%
	牛肉汤料	37克	3.06%
	老红糖	129克	10.7%
	韩国辣椒油	18克	1.53%
	净洋葱丝	184克	15.3%
合计净料数量		1205克	100.0%
实际得到成品酱数量→		1000克	——
酱料成品率→		83.0%	——

以上原材料可制作
成品甜辣酱1千克

韩式炸鸡甜辣酱

工艺简介:

1) 准备平底不粘锅，倒入以上全部调料（白糖稀，番茄酱，低聚糖，胡椒粉，上色辣椒面，香做酱油，细盐，白葡萄酒，牛肉粉，赤砂汤，辣椒素，洋葱粒）；

2) 中火煮开，小火熬煮8-10分钟；出品时将酱料刷在炸鸡表面即可；

3) 成品酱料含盐量 $\leq 6\%$ 、糖甜度 $\leq 37\%$ ；每100克成品酱料可刷炸鸡食品800-1200克。

注↑：每千克以上全部调料、经加工后可得到成品“韩式炸鸡甜辣酱”约830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： 韩式炸鸡甜辣酱

出品： 满堂红菜品配方成本网

制作： 杨巍

日期： 2025年6月20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	5kg75° 麦芽糖浆	帝乳	山东	拼多多	250725	29.0元 /桶	5000 克 /桶	5kg/袋包邮	2.90元	白糖稀/甜度75度	麦芽糖浆	100%	2.90元	100克	0.58元
	3kg凤球唛番茄沙司	凤球唛	东莞	拼多多	250725	16.62元 /袋	3000 克 /袋	约1290 克/ 升	2.77元	成品调料/含盐量0.59%	番茄沙司	100%	2.77元	120克	0.66元
	1.2kg低聚糖浆	清净园	韩国	拼多多	250620	21.32元 /瓶	1200 克 /瓶		8.88元	成品液浆调料/甜度100	韩国低聚糖浆	100%	8.88元	60克	1.07元
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	18.00元 /袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	40克	3.17元
	韩式辣椒粉/特细微辣	——	沈阳	拼多多	250725	17.90元 /袋	500 克 /袋	1袋起售包邮	17.90元	韩式辣椒粉/特细微辣	韩式辣椒粉	100%	17.90元	30克	1.07元
	清净园韩国酿造酱油	清净园	韩国	拼多多	250620	26.45元 /瓶	1700 克 /瓶	2瓶起售	7.78元	韩产酿造/含盐16.26%	韩国酿造酱油	100%	7.78元	40克	0.62元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋	25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	24克	0.03元
	750ml干白葡萄酒	加达尔	山东	拼多多	250620	7.60元 /瓶	750 克 /瓶	2瓶起售	5.07元	国产12℃干白葡萄酒	干白葡萄酒	100%	5.07元	40克	0.41元
	900g牛肉粉调味料	大喜大	北京	拼多多	250725	29.80元 /袋	900 克 /袋	10袋起售包邮价	16.56元	16.6克/kg成品汤/盐17.2%	牛肉汤料	100%	16.56元	20克	0.66元
	老红糖/黑色	黑润	山东	拼多多	250725	15.40元 /袋	2500 克 /袋	5斤/袋起包邮	3.08元	成品调料/甜度95	老红糖	100%	3.08元	70克	0.43元
	550g韩国辣椒油	金河	韩国	拼多多	250620	27.99元 /瓶	550 克 /瓶	1瓶起售	25.45元	辛辣风味液态复合调料	韩国辣椒油	100%	25.45元	10克	0.51元
	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	1.20元 /斤	500 克 /斤		1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	100克	0.28元
备注	以上原料可制作成品酱≧ 543克，成品率 83.0% 计算式：成品率 = 成品酱质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计	654克	9.50元
	成品酱（全部原料）综合含盐量≤ 6.12%，糖甜度≤ 37.12%，辣椒粉≤ 5.53%，辣椒油≤1.84%，胡椒粉≤ 7.37%												每500克成品酱成本	8.75元	
	<div></div> <div>制作工艺简介 1) 准备平底不粘锅，倒入以上全部调料（白糖稀，番茄酱，低聚糖，胡椒粉，上色辣椒面，香做酱油，细盐，白葡萄酒，牛肉粉，赤砂汤，辣椒素，洋葱粒）； 2) 中火煮开，小火熬煮8-10分钟；出品时将酱料刷在炸鸡表面即可； 3) 成品酱料含盐量≤6%、糖甜度≤37%；每100克成品酱料可刷炸鸡食品800-1200克。 注↑：每千克以上全部调料、经加工后可得到成品“韩式炸鸡甜辣酱”约830克。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div>														



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：预制酱汁

菜名：韩式炸鸡甜辣酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年6月20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	成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材	
			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
调料	5kg75° 麦芽糖浆	麦芽糖浆	0.18斤	92克	0.37斤	184克	0.92斤	461克	1.84斤	921克	2.76斤	1382克	3.68斤	1842克
	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.22斤	111克	0.44斤	221克	1.11斤	553克	2.21斤	1105克	3.32斤	1658克	4.42斤	2211克
	1.2kg低聚糖浆	韩国低聚糖浆	0.11斤	55克	0.22斤	111克	0.55斤	276克	1.11斤	553克	1.66斤	829克	2.21斤	1105克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	184克	0.74斤	368克	1.11斤	553克	1.47斤	737克
	韩式辣椒粉/特细微辣	韩式辣椒粉	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	415克	1.11斤	553克
	1.7升酿造酱油	韩国酿造酱油	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	184克	0.74斤	368克	1.11斤	553克	1.47斤	737克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	111克	0.44斤	221克	0.66斤	332克	0.88斤	442克
	750ml干白葡萄酒	干白葡萄酒	0.07斤	37克	0.15斤	74克	0.37斤	184克	0.74斤	368克	1.11斤	553克	1.47斤	737克
	900g牛肉粉调味料	牛肉汤料	0.04斤	18克	0.07斤	37克	0.18斤	92克	0.37斤	184克	0.55斤	276克	0.74斤	368克
	老红糖/黑色	老红糖	0.13斤	64克	0.26斤	129克	0.64斤	322克	1.29斤	645克	1.93斤	967克	2.58斤	1290克
	550g韩国辣椒油	韩国辣椒油	0.02斤	9.2克	0.04斤	18克	0.09斤	46克	0.18斤	92克	0.28斤	138克	0.37斤	184克
	红皮大洋葱	净洋葱丝	0.18斤	92克	0.37斤	184克	0.92斤	461克	1.84斤	921克	2.76斤	1382克	3.68斤	1842克
合计投入净料数量→			1.20斤	602克	2.41斤	1205克	6.02斤	3012克	12.05斤	6024克	18.07斤	9036克	24.10斤	12048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）→			83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%	83.0%

1) 准备平底不粘锅，倒入以上全部调料（白糖稀，番茄酱，低聚糖，胡椒粉，上色辣椒面，香做酱油，细盐，白葡萄酒，牛肉粉，赤砂汤，辣椒素，洋葱粒）；

2) 中火煮开，小火熬煮8-10分钟；出品时将酱料刷在炸鸡表面即可；

3) 成品酱料含盐量≤6%、糖甜度≤37%；每100克成品酱料可刷炸鸡食品800-1200克。

注↑：每千克以上全部调料、经加工后可得到成品“韩式炸鸡甜辣酱”约830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。



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