

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 酒店常用糖醋汁-3

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

酒店常用糖醋汁-3

工艺简介	… … … … …	… … …	… 第4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	



酒店常用糖醋汁-3



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	冠牌大红浙醋	165克	14.0%
2	冠牌9°白醋	172克	14.6%
3	番茄沙司	143克	12.2%
4	冰花酸梅酱	43克	3.66%
5	清水	215克	18.3%
6	食盐	7.2克	0.61%
7	白砂糖	215克	18.3%
8	广西冰片糖	215克	18.3%
合计投料		1176克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
酱料成品率→		85.0%	—

以上原材料可制作
成品糖醋汁1千克

酒店常用糖醋汁-3

- 1) 将大红浙醋、番茄沙司、酸梅酱倒入不锈钢汤桶内；
- 2) 将白醋倒入番茄沙司和酸梅酱的空瓶内，摇晃涮洗瓶中剩余调料、一起倒入汤桶中；
- 3) 汤桶内下入清水、食盐；
- 4) 将汤桶放置炉上，中小火煮开，再下入砂糖和片糖，用木铲推炒至糖融化即可。

注↑：每千克调料经以上熬煮加工后可得到成品糖醋汁约850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: 预制酱汤 菜名: 酒店糖醋汁-3

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10月27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	623ml冠牌大红浙醋	冠牌	东莞市	拼多多	250725	7.50元/壶	623 毫升 / 壶 约1057 克/ 升	5.69元	醋酸浓度3.5%/盐0.00%	冠牌大红浙醋	100%	5.69元	1150克	13.10元
2	630ml冠牌9°白醋	冠牌	东莞市	拼多多	250725	7.95元/壶	630 毫升 / 壶 约1057 克/ 升	5.97元	醋酸浓度9.0%/盐0.00%	冠牌9°白醋	100%	5.97元	1200克	14.33元
3	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	1000克	5.54元
4	250g冰花酸梅酱	凤球唛	东莞	淘宝	250725	6.78元/瓶	250 克 / 瓶 约1290 克/ 升	13.56元	成品调料/含盐量3.97%	冰花酸梅酱	100%	13.56元	300克	8.14元
5	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	1500克	0.00元
6	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	50克	0.07元
7	散装白砂糖	散装	广西	批发市场	230919	4.20元/斤	500 克 / 斤 50公斤/袋	4.20元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	4.20元	1500克	12.60元
8	广西冰片糖	柳冰	广西	拼多多	250725	6.98元/袋	450 克 / 袋 5袋起售包邮	7.76元	成品调料/甜度95	广西冰片糖	100%	7.76元	1500克	23.27元
以上原料可制作成品料≥ 6970克 , 成品率 85.0% 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 8200克	77.04元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 0.95% , 含醋酸≤ 2.13% , 甜度≥ 42.0%												每500克成品料成本 5.53元		
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将大红浙醋、番茄沙司、酸梅酱倒入不锈钢汤桶内； 2) 将白醋倒入番茄沙司和酸梅酱的空瓶内，摇晃涮洗瓶中剩余调料、一起倒入汤桶中； 3) 汤桶内下入清水、食盐； 4) 将汤桶放置炉上，中小火煮开，再下入砂糖和片糖，用木铲推炒至糖融化即可。 注↑：每千克调料经以上熬煮加工后可得到成品糖醋汁约850克。</p> <p>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													



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：酒店糖醋汁-3

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1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	成品料需要食材											
			投料数量	换算										
1	623ml冠牌大红浙醋	冠牌大红浙醋	0.16斤	82克	0.33斤	165克	0.82斤	412克	1.65斤	825克	2.47斤	1237克	3.30斤	1650克
2	630ml冠牌9°白醋	冠牌9°白醋	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.86斤	430克	1.72斤	861克	2.58斤	1291克	3.44斤	1722克
3	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.14斤	72克	0.29斤	143克	0.72斤	359克	1.43斤	717克	2.15斤	1076克	2.87斤	1435克
4	250g冰花酸梅酱	冰花酸梅酱	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	215克	0.65斤	323克	0.86斤	430克
5	清水	清水	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	3.23斤	1614克	4.30斤	2152克
6	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.6克	0.01斤	7.2克	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.11斤	54克	0.14斤	72克
7	散装白砂糖	白砂糖	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	3.23斤	1614克	4.30斤	2152克
8	广西冰片糖	广西冰片糖	0.22斤	108克	0.43斤	215克	1.08斤	538克	2.15斤	1076克	3.23斤	1614克	4.30斤	2152克
合计投入净料数量→			1.18斤	588克	2.35斤	1176克	5.88斤	2941克	11.76斤	5882克	17.65斤	8824克	23.53斤	11765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)→			85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%	85.0%

- 1) 将大红浙醋、番茄沙司、酸梅酱倒入不锈钢汤桶内；
 - 2) 将白醋倒入番茄沙司和酸梅酱的空瓶内，摇晃涮洗瓶中剩余调料、一起倒入汤桶中；
 - 3) 汤桶内下入清水、食盐；
 - 4) 将汤桶放置炉上，中小火煮开，再下入砂糖和片糖，用木铲推炒至糖融化即可。
- 注↑：每千克调料经以上熬煮加工后可得到成品糖醋汁约850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。

