

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-1

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-1

工艺简介 第3页

《成本卡》 第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... 第5页

版权声明 第6页



酒店常用糖醋汁-1



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	白砂糖	322克	32.2%
2	食盐	1.6克	0.16%
3	大红浙醋	81克	8.05%
4	恒顺白醋	129克	12.9%
5	新疆番茄酱	97克	9.66%
6	番茄沙司	64克	6.44%
7	浓缩橙汁	32克	3.22%
8	浓缩柠檬汁	32克	3.22%
9	净水机纯净水	242克	24.2%
合计投料		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
酱料成品率→		100.0%	—

以上原材料可制作
成品糖醋汁1千克

将全部调料搅拌均匀即可。
注↑：本调料可制作糖醋里脊等菜品。

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-1

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25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	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元/斤	500 克/斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	200克	1.40元
2	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	1.0克	0.00元
3	1.91广州大红浙醋	广味源	广州	拼多多	250725	11.60元/壶	1900 毫升/壶 约1057 克/升	2.89元	醋酸浓度3.5%	大红浙醋	100%	2.89元	50克	0.29元
4	1.75L恒顺6°白醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	9.57元/壶	1750 毫升/壶 约1000 克/升	2.73元	醋酸浓度6%	恒顺白醋	100%	2.73元	80克	0.44元
5	850g新疆半球红番茄酱	半球红	新疆	拼多多	250725	14.62元/袋	850 克/袋 约1290 克/升	8.60元	成品调料/含盐量0.0%	新疆番茄酱	100%	8.60元	60克	1.03元
6	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	40克	0.22元
7	840ml新的浓缩橙汁	新的	广东	拼多多	250725	37.14元/瓶	840 克/瓶 约1045 克/升	23.10元	成品调料	浓缩橙汁	100%	23.10元	20克	0.92元
8	840ml新的浓缩柠檬汁	新的	广东	拼多多	250725	37.14元/瓶	840 克/瓶 约1045 克/升	23.10元	成品调料	浓缩柠檬汁	100%	23.10元	20克	0.92元
9	净水机制纯净水	——	自制	自制	250725	0.15元/升	1000 克/升	0.08元	净水机自制纯净水	净水机纯净水	100%	0.08元	150克	0.02元
以上原料可制作成品料 \geq 621克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 \times 100%												投料合计	621克	5.25元
成品料(全部原料)综合含盐量 \leq 0.25%, 含醋酸 \leq 1.05%, 含甜度 \geq 32.2%												每500克成品料成本	4.23元	
备注			<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>将全部调料搅拌均匀即可。 注↑: 本调料可制作糖醋里脊、东北锅包肉等菜品。</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：酒店糖醋汁-1

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	散装白砂糖	白砂糖	0.32斤	161克	0.64斤	322克	1.61斤	805克	3.22斤	1610克	4.83斤	2415克	6.44斤	3221克
2	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.1克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
3	1.91广州大红浙醋	大红浙醋	0.08斤	40克	0.16斤	81克	0.40斤	201克	0.81斤	403克	1.21斤	604克	1.61斤	805克
4	1.75L恒顺6° 白醋	恒顺白醋	0.13斤	64克	0.26斤	129克	0.64斤	322克	1.29斤	644克	1.93斤	966克	2.58斤	1288克
5	850g新疆半球红番茄酱	新疆番茄酱	0.10斤	48克	0.19斤	97克	0.48斤	242克	0.97斤	483克	1.45斤	725克	1.93斤	966克
6	3kg凤球唛番茄沙司	番茄沙司	0.06斤	32克	0.13斤	64克	0.32斤	161克	0.64斤	322克	0.97斤	483克	1.29斤	644克
7	840ml新的浓缩橙汁	浓缩橙汁	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	161克	0.48斤	242克	0.64斤	322克
8	840ml新的浓缩柠檬汁	浓缩柠檬汁	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	161克	0.48斤	242克	0.64斤	322克
9	净水机制纯净水	净水机纯净水	0.24斤	121克	0.48斤	242克	1.21斤	604克	2.42斤	1208克	3.62斤	1812克	4.83斤	2415克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

将全部调料搅拌均匀即可。

注↑：本调料可制作糖醋里脊等菜品。



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。

