

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 小吃用酸辣金汤
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

小吃用酸辣金汤

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



小吃用酸辣金汤



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	净金瓜切片	846克	49.8%
2	清水	394克	23.2%
3	净大豆油	157克	9.27%
4	成品化猪油	39克	2.32%
5	净洋葱剁蓉	39克	2.32%
6	泡生姜剁蓉	20克	1.16%
7	蒜米剁蒜蓉	39克	2.32%
8	泡野山椒蓉	39克	2.32%
9	黄灯笼辣椒酱	79克	4.64%
10	冠牌9°白醋	24克	1.39%
11	白砂糖	9.4克	0.56%
12	浓缩鸡汁	12克	0.70%
合计投料		1698克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		58.9%	——

以上原材料可制作
成品酸辣金汤1千克

小吃用酸辣金汤

- 1) 选用金瓜（南瓜）去皮去瓢切片，入蒸笼蒸15分钟至软烂、晾凉取出，再倒入破壁机，加入1倍清水搅打成南瓜汁；
 - 2) 将洋葱、泡姜、蒜末、泡野山椒、黄灯笼椒酱倒入破壁机搅打成混合蓉料、取出备用；
 - 3) 锅内将大豆油烧热，下入猪油化开，下入洋葱、泡姜、蒜末、泡野山椒和黄灯笼椒的混合蓉料，中火熬煮2-3分钟；
 - 4) 倒入南瓜汁、白醋、白砂糖烧开，中火继续熬煮至份量减少一半，汤汁浓稠时关火，倒入鸡汁搅拌均匀即成。
- 注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品金汤酸辣酱约580克。
成品酸辣酱适用于酸辣粉、酸辣鱼片等菜品。

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：小吃用酸辣金汤

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年11月7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	金瓜/南瓜品种	——	——	美团优选	231109	1.00元 /斤	500 克 /斤 1-1.5kg/个	1.00元	去皮去瓢去籽净南瓜	净金瓜切片	70%	1.42元	1075克	3.05元
	231112测试↑：美团1.89元购金瓜1个1271克，去皮去瓢后净重895克，净料率70.4%；其中瓜皮202克占15.9%，瓜瓢164克占12.9%，损耗10克占0.8%													
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	500克	0.00元
3	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100.0%	4.75元	200克	1.90元
4	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	250725	48.00元 /桶	2500 克 /桶 1桶起售包邮	9.60元	成品化猪油	成品化猪油	100%	9.60元	50克	0.96元
5	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	净洋葱剁蓉	85%	1.41元	50克	0.14元
6	2500g无水泡生姜	——	重庆	拼多多	250725	18.50元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	3.70元	成品调料/含盐量10%	泡生姜剁蓉	95%	3.89元	25克	0.19元
7	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	50克	0.53元
8	小米辣泡椒含60%水分	贵三红	遵义	拼多多	250725	5.93元 /袋	1000 克 /袋 3袋18元起售包邮	2.97元	泡青山椒切圈/含盐13.7%	泡野山椒蓉	40%	7.41元	50克	0.74元
9	2.5kg蒜蓉黄贡椒酱	仪宝	江西宜春	拼多多	250725	23.56元 /瓶	500 克 /瓶 约1150 克/ 升	23.56元	成品调料/含盐量13.7%	黄灯笼辣椒酱	100%	23.56元	100克	4.71元
10	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	30克	0.36元
11	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	12克	0.08元
12	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	仟佳佰味	江苏泰州	拼多多	250725	14.90元 /瓶	1000 克 /瓶 6瓶/箱批发	7.45元	成品调料/含盐20.3%	浓缩鸡汁	100%	7.45元	15克	0.22元
备注	以上原料可制作成品料≥				1270克	，成品率 58.9%		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 2157克		12.90元
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 2.05% ， 甜度≥ 0.94% ， 含食油≤ 15.7%											每500克成品料成本 5.08元		
	制作工艺简介													
	1）选用金瓜（南瓜）去皮去瓢切片，入蒸笼蒸15分钟至软烂、晾凉取出，再倒入破壁机，加入1倍清水搅打成南瓜汁； 2）将洋葱、泡姜、蒜末、泡野山椒、黄灯笼椒酱倒入破壁机搅打成混合蓉料、取出备用； 3）锅内将大豆油烧热，下入猪油化开，下入洋葱、泡姜、蒜末、泡野山椒和黄灯笼椒的混合蓉料，中火熬煮2-3分钟； 4）倒入南瓜汁、白醋、白砂糖烧开，中火继续熬煮至份量减少一半，汤汁浓稠时关火，倒入鸡汁搅拌均匀即成。 注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品金汤酸辣酱约580克。成品酸辣酱适用于酸辣粉、酸辣鱼片等菜品。													
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：小吃用酸辣金汤

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		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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
1	金瓜/南瓜品种	净金瓜切片	0.85斤	423克	1.69斤	846克	4.23斤	2116克	8.46斤	4232克	12.70斤	6348克	16.93斤	8465克
2	清水	清水	0.39斤	197克	0.79斤	394克	1.97斤	984克	3.94斤	1969克	5.91斤	2953克	7.87斤	3937克
3	5L元宝大豆油	净大豆油	0.16斤	79克	0.31斤	157克	0.79斤	394克	1.57斤	787克	2.36斤	1181克	3.15斤	1575克
4	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.04斤	20克	0.08斤	39克	0.20斤	98克	0.39斤	197克	0.59斤	295克	0.79斤	394克
5	洋葱	净洋葱剁蓉	0.04斤	20克	0.08斤	39克	0.20斤	98克	0.39斤	197克	0.59斤	295克	0.79斤	394克
6	2500g无水泡生姜	泡生姜剁蓉	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	98克	0.30斤	148克	0.39斤	197克
7	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.04斤	20克	0.08斤	39克	0.20斤	98克	0.39斤	197克	0.59斤	295克	0.79斤	394克
8	泡野山椒含60%水分	泡野山椒蓉	0.04斤	20克	0.08斤	39克	0.20斤	98克	0.39斤	197克	0.59斤	295克	0.79斤	394克
9	2.5kg蒜蓉黄贡椒酱	黄灯笼辣椒酱	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.39斤	197克	0.79斤	394克	1.18斤	591克	1.57斤	787克
10	630ml冠牌9°白醋	冠牌9°白醋	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	59克	0.24斤	118克	0.35斤	177克	0.47斤	236克
11	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.4克	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.14斤	71克	0.19斤	94克
12	1kg家乐浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.01斤	5.9克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	59克	0.18斤	89克	0.24斤	118克
合计投入净料数量→			1.70斤	849克	3.40斤	1698克	8.49斤	4246克	16.98斤	8492克	25.48斤	12738克	33.97斤	16984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）→			58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%	58.9%

1) 选用金瓜（南瓜）去皮去瓢切片，入蒸笼蒸15分钟至软烂、晾凉取出，再倒入破壁机，加入1倍清水搅打成南瓜汁；

2) 将洋葱、泡姜、蒜末、泡野山椒、黄灯笼椒酱倒入破壁机搅打成混合蓉料、取出备用；

3) 锅内将大豆油烧热，下入猪油化开，下入洋葱、泡姜、蒜末、泡野山椒和黄灯笼椒的混合蓉料，中火熬煮2-3分钟；

4) 倒入南瓜汁、白醋、白砂糖烧开，中火继续熬煮至份量减少一半，汤汁浓稠时关火，倒入鸡汁搅拌均匀即成。

注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品金汤酸辣酱约580克。成品酸辣酱适用于酸辣粉、酸辣鱼片等菜品



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。

