

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 多味脆皮黄瓜汁

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 多味脆皮黄瓜汁

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



# 多味脆皮黄瓜汁

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	净生抽	298克	29.78%
	净香醋	298克	29.78%
	白砂糖粉	298克	29.78%
	净生姜丝	18克	1.79%
	净蒜片	30克	2.98%
	净青花椒粒	6.0克	0.60%
	干辣椒丝	5.2克	0.52%
	姜葱花生油	45克	4.47%
	自制花椒油	3.0克	0.30%
<b>合计净料数量</b>		<b>1000克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品数量→		1000克	—
兑制黄瓜汁成品率→		100.0%	—

以上原材料可制作  
成品黄瓜汁1千克



# 多味脆皮黄瓜汁

- 1) 将白砂糖打碎成糖粉、或使用幼砂糖；
- 2) 将糖粉（幼砂糖）放入其它调料内搅拌化开，搅匀即成。

注1：每500克成品酱泡汁、可泡制“腌制杀水后的”黄瓜条1300克  
（泡制过程中需要多次上下翻动）；

注2：每1千克黄瓜去头去籽切条后称重700克，腌制杀水后300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: 预制酱汤 菜名: 多味脆皮黄瓜汁

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年5月24日

食材进货询价更新: 2026年3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	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	260224	47.25元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	4.19元	成品调料/含盐量16.7%	生抽	100%	4.19元	200克	1.68元
2	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	260224	14.50元/壶	3000毫升/壶 约1057克/升	2.29元	醋酸浓度6%/盐0.66%	净香醋	100%	2.29元	200克	0.91元
3	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500克/斤 10斤/袋起售包邮	3.30元	搅打成粉末/幼砂糖	白砂糖粉	100%	3.30元	200克	1.32元
4	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	生姜去皮后切丝	净生姜丝	85.0%	4.71元	12克	0.11元
5	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	260224	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	切去蒂头后切片	净蒜片	95.0%	4.74元	20克	0.19元
6	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	260224	18.12元/斤	500克/斤 约22000颗/斤	18.12元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	18.12元	4.0克	0.14元
7	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	260224	14.90元/斤	375个/斤	14.90元	去蒂后剪成丝	干辣椒丝	96.0%	15.52元	3.5克	0.11元
8	自制姜葱花生油	需提前预制			260301	5.69元/斤	500克/斤	5.69元	——	姜葱花生油	100%	5.69元	30克	0.34元
注↑: 用作清汤用油; 详见/烹调油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。														
9	自制花椒油	需提前预制			260301	10.75元/斤	500克/斤	10.75元	用多蒸烧炸的方式炼制	自制花椒油	100%	10.75元	2.0克	0.04元
注↑: 详见/烹调油料类/《自制花椒油》成本卡。														
以上原料可制作成品料≥ <b>672克</b> , 成品率 <b>100.0%</b> 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 <b>672克</b>		<b>4.85元</b>	
成品(全部原料)综合含盐量≤ <b>5.17%</b> , 混合醋酸浓度≤ <b>1.79%</b> , 甜度≤ <b>29.78%</b>											每500克酱泡汁成本		<b>3.61元</b>	
备注	<b>制作工艺简介</b>													
	<p>1) 将白砂糖打碎成糖粉、或使用幼砂糖; 生姜去皮切姜丝; 花椒粒放锅内小火焙干煸香;</p> <p>2) 将全部调料混合后、搅拌均匀即成。</p> <p>注1: 每500克成品酱泡汁、可泡制“腌制杀水后的”黄瓜条1300克(泡制过程中需要多次上下翻动);</p> <p>注2: 每1千克黄瓜去头去籽切条后称重700克, 腌制杀水后300克。</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：多味脆皮黄瓜汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

类别	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	
	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
调料	4.9L海天金标生抽	净生抽	0.30斤	149克	0.60斤	298克	1.49斤	745克	2.98斤	1489克	4.47斤	2234克	5.96斤	2978克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	0.30斤	149克	0.60斤	298克	1.49斤	745克	2.98斤	1489克	4.47斤	2234克	5.96斤	2978克
	散装白砂糖	白砂糖粉	0.30斤	149克	0.60斤	298克	1.49斤	745克	2.98斤	1489克	4.47斤	2234克	5.96斤	2978克
	老生姜	净生姜丝	0.02斤	8.9克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	89克	0.27斤	134克	0.36斤	179克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜片	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	74克	0.30斤	149克	0.45斤	223克	0.60斤	298克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	二荆条干辣椒	干辣椒丝	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	52克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.04斤	22克	0.09斤	45克	0.22斤	112克	0.45斤	223克	0.67斤	335克	0.89斤	447克
	自制花椒油	自制花椒油	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	30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%

1) 将白砂糖打碎成糖粉、或使用幼砂糖；  
 2) 将糖粉（幼砂糖）放入其它调料内搅拌化开，搅匀即成。  
 注1：每500克成品酱泡汁、可泡制“腌制杀水后的”黄瓜条1300克（泡制过程中需要多次上下翻动）；  
 注2：每1千克黄瓜去头去籽切条后称重700克，腌制杀水后300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。

