

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制青椒酱

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	✓



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

目 录

自制青椒酱

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



自制青椒酱

青椒酱-可做菜品



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	去蒂净线椒	141克	10.9%
2	去蒂净杭椒	282克	21.7%
3	新鲜青花椒粒	71克	5.43%
4	去蒂蒜瓣	71克	5.43%
5	生姜末	71克	5.43%
6	大豆油	470克	36.2%
7	洋葱丝	47克	3.62%
8	大葱边角料	47克	3.62%
9	黄灯笼辣椒酱	38克	2.90%
10	味精	24克	1.81%
11	鸡精	19克	1.45%
12	浓缩鸡汁	19克	1.45%
合计投料		1298克	100.0%
实得成品数量→		1000克	——
酱料成品率→		77.0%	——

工艺简介



工艺简介：

- 1) 青椒酱可以制作纸包鱼，青椒甲鱼、青椒酱蒸鱼，凉拌菜等菜品；
- 2) 先将蒜子、姜末、鲜花椒粒倒入搅碎机搅细碎；再将螺丝椒、青杭椒洗净去蒂，切成小块倒入搅碎机内搅成粗颗粒；
- 3) 炒锅内倒入食油，下入洋葱丝、大葱段炸至金黄，捞出葱渣沥油弃置；
- 4) 油锅内趁热倒入搅碎的青椒姜蒜花椒碎，开中火搅拌均匀，下入灯笼椒酱，慢熬（约8分钟）至水份减少后倒入不锈钢盆，下入味精、鸡精、鸡汁后搅拌均匀；
- 5) 另准备一大盆冷水，将装有青椒酱的钢盆浸入大水盆中，让青椒酱快速降温、防止青椒酱变色、发黑。

注：成品酱料的青椒有点“稀”，因此做蒸鱼时、可切少量新鲜青椒粒（约占酱料的三分之一）拌在青椒酱内应用。

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： 自制青椒酱 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2024年8月1日 食材进货询价更新： 2025年1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	二荆条青线椒	——	——	批发配送	241228	2.20元 /斤	500	克 /斤	2.20元	去蒂去柄净线椒	去蒂净线椒	91%	2.42元	300克	1.45元
2	青杭椒	——	——	批发配送	241228	3.50元 /斤	500	克 /斤 平均10克/个	3.50元	去蒂去柄净杭椒	去蒂净杭椒	86%	4.05元	600克	4.86元
3	新鲜青花椒	炊夫	重庆	拼多多	241227	38.80元 /件	1750	克 /件 5 袋/ 件	11.09元	新鲜花椒去枝留花椒粒	新鲜青花椒粒	70%	15.84元	150克	4.75元
4	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	蔬菜批发	241227	5.00元 /斤	500	克 /斤	5.00元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	5.26元	150克	1.58元
5	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500	克 /斤	6.00元	去皮，切剁姜末	生姜末	85%	7.06元	150克	2.12元
6	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元 /壶	5000	毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注：食油应用中有损耗	大豆油	100%	5.29元	1000克	10.58元
7	大洋葱	——	本地	美团优选	241228	1.80元 /斤	500	克 /斤	1.80元	去残皮、根须切丝	洋葱丝	85%	2.12元	100克	0.42元
8	大葱	——	山东潍坊	拼多多	241228	2.50元 /斤	500	克 /斤	2.50元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62%	0.00元	100克	0.00元
9	500g黄灯笼辣椒酱	冇爷	海南琼海	拼多多	241227	23.32元 /瓶	500	克 /瓶 约1150 克/ 升	23.32元	成品调料/含盐量13.7%	黄灯笼辣椒酱	100%	23.32元	80克	3.73元
10	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000	克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	50克	0.50元
11	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900	克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	40克	0.88元
12	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	仟佳佰味	江苏泰州	拼多多	241227	14.90元 /瓶	1000	克 /瓶 6瓶/箱批发	7.45元	成品调料/含盐19.18%	浓缩鸡汁	100%	7.45元	40克	0.60元
备注	以上原料可制作成品菜≥ 2126克 ， 成品率 77.0% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计	2760克	31.48元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 1.59% ， 含味精≤ 2.35% ， 含鸡精≤ 1.88% ， 综合谷氨酸钠含量≤3.10% ， 含食油≤ 44.68%												每500克成品菜成本	7.40元	
	制作工艺简介														
1）青椒酱可以制作纸包鱼，青椒甲鱼、青椒酱蒸鱼，凉拌菜等菜品； 2）先将蒜子、姜末、鲜花椒粒倒入搅碎机搅细碎；再将螺丝椒、青杭椒洗净去蒂，切成小块倒入搅碎机内搅成粗颗粒； 3）炒锅内倒入食油，下入洋葱丝、大葱段炸至金黄，捞出葱渣沥油弃置； 4）油锅内趁热倒入搅碎的青椒姜蒜花椒碎，开中火搅拌均匀，下入灯笼椒酱，慢熬（约8分钟）至水份减少后倒入不锈钢盆，下入味精、鸡精、鸡汁后搅拌均匀； 5）另准备一大盆冷水，将装有青椒酱的钢盆浸入大水盆中，让青椒酱快速降温、防止青椒酱变色、发黑。 注：成品酱料的青椒有点“稀”，因此做蒸鱼时、可切少量新鲜青椒粒（约占酱料的三分之一）拌在青椒酱内应用。															

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：自制青椒酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	二荆条青线椒	去蒂净线椒	0.14斤	71克	0.28斤	141克	0.71斤	353克	1.41斤	706克	2.12斤	1058克	2.82斤	1411克
2	青杭椒	去蒂净杭椒	0.28斤	141克	0.56斤	282克	1.41斤	706克	2.82斤	1411克	4.23斤	2117克	5.64斤	2822克
3	新鲜青花椒	新鲜青花椒粒	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.35斤	176克	0.71斤	353克	1.06斤	529克	1.41斤	706克
4	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.35斤	176克	0.71斤	353克	1.06斤	529克	1.41斤	706克
5	老生姜	生姜末	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.35斤	176克	0.71斤	353克	1.06斤	529克	1.41斤	706克
6	5L元宝大豆油	大豆油	0.47斤	235克	0.94斤	470克	2.35斤	1176克	4.70斤	2352克	7.06斤	3528克	9.41斤	4704克
7	大洋葱	洋葱丝	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.24斤	118克	0.47斤	235克	0.71斤	353克	0.94斤	470克
8	铁杆大葱	大葱边角料	0.05斤	24克	0.09斤	47克	0.24斤	118克	0.47斤	235克	0.71斤	353克	0.94斤	470克
9	500g黄灯笼辣椒酱	黄灯笼辣椒酱	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	282克	0.75斤	376克
10	2kg莲花味精	味精	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	59克	0.24斤	118克	0.35斤	176克	0.47斤	235克
11	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.28斤	141克	0.38斤	188克
12	1kg仟佳佰味浓缩鸡汁	浓缩鸡汁	0.02斤	9.4克	0.04斤	18.8克	0.09斤	47克	0.19斤	94克	0.28斤	141克	0.38斤	188克
合计投入净料数量→			1.30斤	649克	2.60斤	1298克	6.49斤	3246克	12.98斤	6491克	19.47斤	9737克	25.96斤	12982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）→			77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%	77.0%

1) 青椒酱可以制作纸包鱼，青椒甲鱼、青椒酱蒸鱼，凉拌菜等菜品；

2) 先将蒜子、姜末、鲜花椒粒倒入搅碎机搅细碎；再将螺丝椒、青杭椒洗净去蒂，切成小块倒入搅碎机内搅成粗颗粒；

3) 炒锅内倒入食油，下入洋葱丝、大葱段炸至金黄，捞出葱渣沥油弃置；

4) 油锅内趁热倒入搅碎的青椒姜蒜花椒碎，开中火搅拌均匀，下入灯笼椒酱，慢熬（约8分钟）至水份减少后倒入不锈钢盆，下入味精、鸡精、鸡汁后搅拌均匀；

5) 另准备一大盆冷水，将装有青椒酱的钢盆浸入大水盆中，让青椒酱快速降温、防止青椒酱变色、发黑。

注：成品酱料的青椒有点“稀”，因此做蒸鱼时、可切少量新鲜青椒粒（约占酱料的三分之一）拌在青椒酱内应用。



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。

