

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 小吃凉菜麻椒酱

**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	✓



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

## 小吃凉菜麻椒酱

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



# 小吃凉菜麻椒酱

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
泡洗搅碎料	去蒂净线椒	138克	9.59%
	泡野山椒段	34克	2.40%
	蒜米切蒜片	69克	4.80%
	带皮姜片	10克	0.72%
	净青椒粒	69克	4.80%
	红小米椒段	21克	1.44%
油炸蔬菜料	净大豆油	690克	48.0%
	净大葱白段	55克	3.84%
	带皮姜片	55克	3.84%
	去蒂蒜瓣	55克	3.84%
	净洋葱丝	55克	3.84%
	净细土芹段	55克	3.84%
	去根净香菜段	55克	3.84%
熬煮加料	咖喱粉调料	21克	1.44%
	食盐	21克	1.44%
	白砂糖	21克	1.44%
	味精	14克	0.96%
<b>合计投料</b>		<b>1438克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品数量→		<b>1000克</b>	——
酱料成品率→		<b>69.5%</b>	——



以上原材料可制作  
成品麻椒酱1千克

# 小吃凉菜麻椒酱

1) 提前将干青花椒加4倍清水浸泡漂洗1小时，捞出沥水备用[注：每100克干花椒浸泡沥水后得到285克湿花椒]；

2) 在料理机中放线椒、泡野山椒、蒜瓣、姜片、泡过水的青花椒、小米辣打碎备用；

3) 锅内放大豆油，大葱、姜片、蒜子、洋葱丝、芹菜段、香菜段，炸香后捞出菜渣不用；

4) 低油温下入打碎的调料，中火熬去多余的水分转小火，下入咖喱粉、盐、白糖、味精，继续熬制糖盐融化，全部倒出装入容器，放凉后进冰箱保存，随用随取。

注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品麻椒酱约695克。本调料可制作麻椒鸡、麻椒鱼等菜品。

**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)


敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制酱汤 菜名: 小吃凉菜麻椒酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月7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
泡洗搅碎料	二荆条青线椒	——	——	批发配送	260301	3.00元/斤	500	克/斤	3.00元	去蒂去把有籽净线	去蒂净线椒	91%	3.30元	200克	1.32元
	泡小米椒含水60%	贵三红	遵义	拼多多	260224	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%	泡野山椒段	40%	7.41元	50克	0.74元
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	260224	4.50元/斤	500	克/斤	4.50元	切去蒂头后切片	蒜米切蒜片	95%	4.74元	100克	0.95元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500	克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	15克	0.13元
	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	100克	3.62元
	新鲜红小米椒	散装	——	菜场批发	260224	7.00元/斤	500	克/斤 22个/50克	7.00元	去蒂后斜切小马蹄圈	红小米椒段	92%	7.61元	30克	0.46元
油炸蔬菜料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99/壶	5000	毫升/壶 约926 克/升	4.86元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.86元	1000克	9.72元
	大葱	——	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500	克/斤	2.00元	去掉根须、叶管未去芯	净大葱白段	52%	3.87元	80克	0.62元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500	克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	80克	0.69元
	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	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	4.74元	80克	0.76元
	紫皮洋葱	——	本地	多多买菜	260301	1.20元/斤	500	克/斤	1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	80克	0.23元
	细绿土芹菜	——	本地	批发市场	260301	3.00元/斤	500	克/斤	3.00元	去叶、去根残叶切段	净细土芹段	71%	4.21元	80克	0.67元
	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	260224	4.78元/斤	500	克/斤	4.78元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	5.98元	80克	0.96元
熬煮加料	500g乐士吉咖喱粉调料	乐士吉	江苏泰州	拼多多	260224	6.84元/瓶	500	克/瓶	6.84元	成品调料/含盐量0.03%	咖喱粉调料	100%	6.84元	30克	0.41元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500	克/袋 25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	30克	0.04元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500	克/斤 50公斤/袋	3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	30克	0.20元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000	克/袋	3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	20克	0.15元
以上原料可制作成品料 $\geq$ <b>1450克</b> , 成品率 <b>69.5%</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>2085克</b>	<b>21.66元</b>
成品酱含盐量 $\leq$ <b>2.48%</b> , 含味精 $\leq$ <b>1.38%</b> , 含甜度 $\leq$ <b>2.07%</b> , 含咖喱 $\geq$ <b>2.07%</b> , 含花椒 $\leq$ <b>6.90%</b> , 含食油 $\leq$ <b>68.97%</b>													每500克成品料成本	<b>7.47元</b>	
备注	<b>制作工艺简介</b>														
		1) 提前将干青花椒加4倍清水浸泡漂洗1小时, 捞出沥水备用[注: 每100克干花椒浸泡沥水后得到285克湿花椒]; 2) 在料理机中放线椒、泡野山椒、蒜瓣、姜片、泡过水的青花椒、小米辣打碎备用; 3) 锅内放大豆油, 大葱、姜片、蒜子、洋葱丝、芹菜段、香菜段, 炸香后捞出菜渣不用; 4) 低油温下入打碎的调料, 中火熬去多余的水分转小火, 下入咖喱粉、盐、白糖、味精, 继续熬制糖盐融化, 全部倒出装入容器, 放凉后进冰箱保存, 随用随取。 注↑: 每千克食材原料经以上加工后可得到成品麻椒酱约695克。本调料可制作麻椒鸡、麻椒鱼等菜品。 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：小吃凉菜麻椒酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年1月1日

类别	原料名称		制作1斤 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材	
	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
泡洗搅碎料	线椒	去蒂净线椒	0.14斤	69克	0.28斤	138克	0.69斤	345克	1.38斤	690克	2.07斤	1034克	2.76斤	1379克
	泡野山椒含60%水分	泡野山椒段	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.52斤	259克	0.69斤	345克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米切蒜片	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.03斤	517克	1.38斤	690克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	5.2克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	103克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.34斤	172克	0.69斤	345克	1.03斤	517克	1.38斤	690克
	红小米椒	红小米椒段	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
油炸蔬菜料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.69斤	345克	1.38斤	690克	3.45斤	1724克	6.90斤	3448克	10.34斤	5172克	13.79斤	6897克
	铁杆大葱	净大葱白段	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	414克	1.10斤	552克
	老生姜	带皮姜片	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	414克	1.10斤	552克
	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	414克	1.10斤	552克
	洋葱	净洋葱丝	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	414克	1.10斤	552克
	细土芹菜	净细土芹段	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	414克	1.10斤	552克
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.06斤	28克	0.11斤	55克	0.28斤	138克	0.55斤	276克	0.83斤	414克	1.10斤	552克
熬煮加料	500g乐士吉咖喱粉调料	咖喱粉调料	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
	500g云鹤食盐	食盐	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	103克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.21斤	103克	0.28斤	138克
合计投入净料数量→			1.44斤	719克	2.88斤	1438克	7.19斤	3595克	14.38斤	7190克	21.57斤	10784克	28.76斤	14379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）→			69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%

- 1) 提前将干青花椒加4倍清水浸泡漂洗1小时，捞出沥水备用[注：每100克干花椒浸泡沥水后得到285克湿花椒]；
- 2) 在料理机中放线椒、泡野山椒、蒜瓣、姜片、泡过水的青花椒、小米辣打碎备用；
- 3) 锅内放大豆油，大葱、姜片、蒜子、洋葱丝、芹菜段、香菜段，炸香后捞出菜渣不用；
- 4) 低油温下入打碎的调料，中火熬去多余的水分转小火，下入咖喱粉、盐、白糖、味精，继续熬制糖盐融化，全部倒出装入容器，放凉后进冰箱保存，随用随取。

注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品麻椒酱约695克。本调料可制作麻椒鸡、麻椒鱼等菜品。



## 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。

