

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制干调

**名称** 自制花椒盐-1

**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

## 自制花椒盐-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



# 自制花椒盐-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	净红花椒粒	400克	36.4%
2	食盐	300克	27.3%
3	小茴香	200克	18.2%
4	熟白芝麻仁	200克	18.2%
<b>合计净料数量</b>		<b>1100克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品花椒盐→		<b>1000克</b>	——
<b>椒盐成品率→</b>		<b>90.9%</b>	——



**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: 预制干调 菜名: 自制花椒盐-1

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年9月17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	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	260224	64.90元/斤	500克/斤 约24000颗/斤		64.90元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	64.90元	200克	25.96元
2	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	150克	0.20元
3	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	260224	7.90元/斤	500克/斤		7.90元	成品干制原料	小茴香	100%	7.90元	100克	1.58元
4	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	260301	35.48元/包	2500克/包 1218克/升		7.10元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	7.10元	100克	1.42元
210701测试: 生白芝麻仁100克, 入烤箱烘干烤熟后96.57克, 成熟率96.6%															
以上原料可制作成品椒盐 $\geq$ 500克, 成品率 90.9% 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 550克		29.15元	
成品(全部原料)综合含盐量 $\leq$ 29.07%												每500克成品椒盐成本		29.15元	
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 先将小茴香炒至微微发黄、加入白芝麻仁炒至烧变色、晾凉备用;</p> <p>2) 起锅下入花椒、小火煸炒出香味关火, 下午食盐、借助锅内余温翻炒1分钟取出晾凉;</p> <p>3) 将晾凉的花椒、食盐、小茴香、白芝麻仁混合后碾碎即可。</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：预制调料

菜名：自制花椒盐-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年10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
1	汉源大红袍花椒	净红花椒粒	0.40斤	200克	0.80斤	400克	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克
2	500g云鹤食盐	食盐	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
3	香料：小茴香	小茴香	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
4	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.20斤	100克	0.40斤	200克	1.00斤	500克	2.00斤	1000克	3.00斤	1500克	4.00斤	2000克
合计投入净料数量→			1.10斤	550克	2.20斤	1100克	5.50斤	2750克	11.00斤	5500克	16.50斤	8250克	22.00斤	11000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）→			90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%	90.9%

- 1) 先将小茴香炒至微微发黄、加入白芝麻仁炒至烧变色、晾凉备用；
- 2) 起锅下入花椒、小火煸炒出香味关火，下午食盐、借助锅内余温翻炒1分钟取出晾凉；
- 3) 将晾凉的花椒、食盐、小茴香、白芝麻仁混合后碾碎即可。



## 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。

