

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制花椒盐-2

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-2

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



自制花椒盐-2

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	274克	24.7%
2	熟白芝麻仁	110克	9.88%
3	小茴香	110克	9.88%
4	食盐	548克	49.4%
5	味精粉	68克	6.17%
合计投料		1110克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
花椒盐2成品率→		90.1%	——

以上原材料可制作
成品花椒盐1千克



自制花椒盐-2

- 1) 炒锅烧热转最小火，下入花椒粒煸炒3分钟，再下入小茴香、白芝麻仁，炒至芝麻略略焦黄后倒入盘内晾凉；
 - 2) 炒锅烧热转最小火，下入食盐推炒至略焦黄，倒入盘内加入味精粉拌匀晾凉；
 - 3) 将以上全部晾凉的调料倒入粉碎机内搅碎，倒出后即成。
- 注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品90%约900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: 预制干调 菜名: 自制花椒盐-2

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
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	100克	12.98元
2	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	40克	0.57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%															
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	40克	0.63元
4	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	200克	0.26元
5	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/或搅打成粉末	味精粉	100%	3.85元	25克	0.19元
以上原料可制作成品料≧ 365克 , 成品率 90.1% 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	405克	14.63元	
成品料(全部原料)综合含盐量≤ 53.10% , 含花椒≤ 27.40% , 含味精≤ 6.85%												每500克成品料成本		20.04元	
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 炒锅烧热转最小火, 下入花椒粒煸炒3分钟, 再下入小茴香、白芝麻仁, 炒至芝麻略略焦黄后倒入盘内晾凉;</p> <p>2) 炒锅烧热转最小火, 下入食盐推炒至略焦黄, 倒入盘内加入味精粉拌匀晾凉;</p> <p>3) 将以上全部晾凉的调料倒入粉碎机内搅碎, 倒出后即成。</p> <p>注↑: 每千克食材原料经以上加工后可得到成品90%约900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：自制花椒盐-2

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
1	汉源大红袍花椒	净红花椒粒	0.27斤	137克	0.55斤	274克	1.37斤	685克	2.74斤	1370克	4.11斤	2055克	5.48斤	2740克
2	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	274克	1.10斤	548克	1.64斤	822克	2.19斤	1096克
3	香料：小茴香	小茴香	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	274克	1.10斤	548克	1.64斤	822克	2.19斤	1096克
4	500g云鹤食盐	食盐	0.55斤	274克	1.10斤	548克	2.74斤	1370克	5.48斤	2740克	8.22斤	4110克	11.0斤	5479克
5	2kg莲花味精	味精粉	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	171克	0.68斤	342克	1.03斤	514克	1.37斤	685克
合计投入净料数量→			1.11斤	555克	2.22斤	1110克	5.55斤	2774克	11.10斤	5548克	16.64斤	8322克	22.19斤	11096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）→			90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%	90.1%

1) 炒锅烧热转最小火，下入花椒粒煸炒3分钟，再下入小茴香、白芝麻仁，炒至芝麻略略焦黄后倒入盘内晾凉；

2) 炒锅烧热转最小火，下入食盐推炒至略焦黄，倒入盘内加入味精粉拌匀晾凉；

3) 将以上全部晾凉的调料倒入粉碎机内搅碎，倒出后即成。

注↑：每千克食材原料经以上加工后可得到成品90%约900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。

