

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 川味泡椒酱

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

川味泡椒酱

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



川味泡椒酱

泡椒酱-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
熬制料油	净大豆油	366克	25.3%
	成品化猪油	110克	7.59%
	大葱边角料	18克	1.27%
	净洋葱丝	18克	1.27%
	带皮姜片	18克	1.27%
1	净生姜末	73克	5.06%
2	蒜米剁蒜蓉	55克	3.80%
3	重庆泡生姜	91克	6.33%
4	泡二荆条段	55克	3.80%
5	泡红小米辣段	73克	5.06%
6	泡野山椒段	73克	5.06%
7	泡二荆条末	110克	7.59%
8	泡红小米辣末	110克	7.59%
9	泡野山椒末	110克	7.59%
10	黄灯笼辣椒酱	73克	5.06%
11	郫县豆瓣	91克	6.33%
合计投料		1444克	100.0%
实得成品数量→		1000克	——
泡椒酱成品率→		69.2%	——

以上原材料可制作
成品泡椒酱1千克

川味泡椒酱

工艺简介：

①为了防止熬酱时粘锅，需将炒锅烧好；开中火，锅内下入色拉油（大豆油），用炒勺将油搅动，加热至170℃时放入猪油，继续搅动融化；

②待油温升温至170℃时，下入增香料头（洋葱丝、大葱段、老姜片），炸香炸黄后捞出料渣弃置不用；

③此时油温约145℃，分次、分量下入老姜末（一次性放太多，炸油容易漫出锅外）；

④待姜末炸至微黄时，再分次、分量下入蒜蓉，搅动受热均匀，直至姜末蒜蓉浮起、表面微黄时，

下入泡姜末，用炒勺持续搅动至锅内沸腾（温度控制在85-98℃之间），再熬煮5-10分钟；

⑤待锅内食材全部浮起时，下入泡二荆条段、泡红小米椒段和泡野山椒段，下入食材后油温会下降；待油温重新升至88℃时开始计时熬煮10分钟（保持油温88-98℃之间）；

⑥待锅内全部辣椒浮起（辣椒皮微黄、卷起），倒入泡二荆条末、野山椒末、泡红小米辣末、海南黄椒酱；用锅铲蹭底推动搅匀，防止粘锅；

⑦直至锅内升温到沸腾，从80℃开始计时熬煮20-30分钟（锅内温度不超过96℃）；待锅内油色逐渐清澈时，下入红油豆瓣酱，用锅铲不间断蹭底推动搅匀，防止粘锅；

⑧沸腾后熬煮10-15分钟；熬制92℃时油色逐渐清澈，水分蒸发约40-50%后倒出熬好的酱料；晾凉后密封进冰柜保存。本酱料适合制作泡椒烤鱼、泡椒牛蛙等菜品。



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: 预制酱汁 菜名: 川味泡椒酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年8月4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	
熬制料油	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/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	2000克	19.43元	
	2.5kg成品猪油	金锣	山东临沂	拼多多	260224	43.00元/桶	2500 克/桶 1桶起售包邮	8.60元	成品化猪油	成品化猪油	100%	8.60元	600克	10.32元	
	大葱	——	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500 克/斤	2.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62%	0.00元	100克	0.00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	100克	0.28元	
	老生姜	散装	安徽	菜场批发	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	100克	0.86元	
1	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500 克/斤	4.00元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	4.71元	400克	3.76元	
2	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、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	4.79元	300克	2.87元	
3	2500g无水泡生姜	——	重庆	拼多多	260224	22.00元/袋	2500 克/袋 1袋起售包邮	4.40元	成品调料/含盐量10.0%	重庆泡生姜	95%	4.63元	500克	4.63元	
4	500g二荆条泡红椒	蜀道肴	成都	拼多多	260224	11.20元/袋	500 克/袋 2袋起售包邮	11.20元	泡椒切段/含盐量13.7%	泡二荆条段	55%	20.36元	300克	12.22元	
5	500g红小米辣泡椒	——	云南	拼多多	260224	6.46元/袋	500 克/袋 2袋起售包邮	6.46元	泡椒切段/含盐量13.7%	泡红小米辣段	40%	16.15元	400克	12.92元	
6	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	400克	5.93元	
7	500g二荆条泡红椒	蜀道肴	成都	拼多多	260224	11.20元/袋	500 克/袋 2袋起售包邮	11.20元	泡椒切末/含盐量13.7%	泡二荆条末	55%	20.36元	600克	24.44元	
8	500g红小米辣泡椒	——	云南	拼多多	260224	6.46元/袋	500 克/袋 2袋起售包邮	6.46元	泡椒切末/含盐量13.7%	泡红小米辣末	40%	16.15元	600克	19.38元	
9	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	泡椒切末/含盐13.7%	泡野山椒末	40%	7.41元	600克	8.90元	
10	500g黄灯笼辣椒酱	冇爷	海南琼海	拼多多	260224	7.88元/瓶	500 克/瓶 约1150 克/升	7.88元	成品调料/含盐量13.7%	黄灯笼辣椒酱	100%	7.88元	400克	6.30元	
11	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	260224	9.35元/瓶	1100 克/瓶 1瓶起售包邮	4.25元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.25元	500克	4.25元	
以上原料可制作成品酱料≥ 5470克, 成品率 69.2% 计算式: 成品率 = 成品酱质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												投料合计	7900克	136.50元	
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 8.27%, 含食油≤ 44.20%, 固形物≤ 55.8%												每500克成品酱成本	12.48元		
备注	<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>①为了防止熬酱时粘锅, 需将炒锅烧好; 开中火, 锅内下入色拉油(大豆油), 用炒勺将油搅动, 加热至170℃时放入猪油, 继续搅动融化; ②待油温升温至170℃时, 下入增香料头(洋葱丝、大葱段、老姜片), 炸香炸黄后捞出料渣弃置不用; ③此时油温约145℃, 分次、分量下入老姜末(一次性放太多, 炸油容易漫出锅外); ④待姜末炸至微黄时, 再分次、分量下入蒜蓉, 搅动受热均匀, 直至姜末蒜蓉浮起、表面微黄时, 下入泡姜末, 用炒勺持续搅动至锅内沸腾(温度控制在85-98℃之间), 再熬煮5-10分钟; ⑤待锅内食材全部浮起时, 下入泡二荆条段、泡红小米辣段和泡野山椒段, 下入食材后油温会下降; 待油温重新升至88℃时开始计时熬煮10分钟(保持油温88-98℃之间); ⑥待锅内全部辣椒浮起(辣椒皮微黄、卷起), 倒入泡二荆条末、野山椒末、泡红小米辣末、海南黄椒酱; 用锅铲蹭底推动搅匀, 防止粘锅; ⑦直至锅内升温到沸腾, 从80℃开始计时熬煮20-30分钟(锅内温度不超过96℃); 待锅内油色逐渐清澈时, 下入红油豆瓣酱, 用锅铲不间断蹭底推动搅匀, 防止粘锅; ⑧沸腾后熬煮10-15分钟; 熬制92℃时油色逐渐清澈, 水分蒸发约40-50%后倒出熬好的酱料; 晾凉后密封进冰柜保存。本酱料适合制作泡椒烤鱼、泡椒牛蛙等菜品。</p>														
															



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：川味泡椒酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月4日

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材 投料数量	换算	成品菜需要食材 投料数量	换算	成品菜需要食材 投料数量	换算	成品菜需要食材 投料数量	换算	成品菜需要食材 投料数量	换算	成品菜需要食材 投料数量	换算
熬制料油	5L元宝大豆油	净大豆油	0.37斤	183克	0.73斤	366克	1.83斤	914克	3.66斤	1828克	5.48斤	2742克	7.31斤	3656克
	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	274克	1.10斤	548克	1.65斤	823克	2.19斤	1097克
	铁杆大葱	大葱边角料	0.02斤	9克	0.04斤	18克	0.09斤	46克	0.18斤	91克	0.27斤	137克	0.37斤	183克
	大洋葱	净洋葱丝	0.02斤	9克	0.04斤	18克	0.09斤	46克	0.18斤	91克	0.27斤	137克	0.37斤	183克
	老生姜	带皮姜片	0.02斤	9克	0.04斤	18克	0.09斤	46克	0.18斤	91克	0.27斤	137克	0.37斤	183克
1	老生姜	净生姜末	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.37斤	183克	0.73斤	366克	1.10斤	548克	1.46斤	731克
2	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	137克	0.55斤	274克	0.82斤	411克	1.10斤	548克
3	2500g无水泡生姜	重庆泡生姜	0.09斤	46克	0.18斤	91克	0.46斤	229克	0.91斤	457克	1.37斤	686克	1.83斤	914克
4	500g二荆条泡红椒	泡二荆条段	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	137克	0.55斤	274克	0.82斤	411克	1.10斤	548克
5	500g红小米辣泡椒	泡红小米辣段	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.37斤	183克	0.73斤	366克	1.10斤	548克	1.46斤	731克
6	泡野山椒含60%水分	泡野山椒段	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.37斤	183克	0.73斤	366克	1.10斤	548克	1.46斤	731克
7	500g二荆条泡红椒	泡二荆条末	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	274克	1.10斤	548克	1.65斤	823克	2.19斤	1097克
8	500g红小米辣泡椒	泡红小米辣末	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	274克	1.10斤	548克	1.65斤	823克	2.19斤	1097克
9	泡野山椒含60%水分	泡野山椒末	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.55斤	274克	1.10斤	548克	1.65斤	823克	2.19斤	1097克
10	500g黄灯笼辣椒酱	黄灯笼辣椒酱	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.37斤	183克	0.73斤	366克	1.10斤	548克	1.46斤	731克
11	1.1kg红油郫县豆瓣	郫县豆瓣	0.09斤	46克	0.18斤	91克	0.46斤	229克	0.91斤	457克	1.37斤	686克	1.83斤	914克
合计投入净料数量→			1.44斤	722克	2.89斤	1444克	7.22斤	3611克	14.44斤	7221克	21.66斤	10832克	28.88斤	14442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）→			69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	69.2%

①为了防止熬酱时粘锅，需将炒锅烧好；开中火，锅内下入色拉油（大豆油），用炒勺将油搅动，加热至170℃时放入猪油，继续搅动融化；②待油温升温至170℃时，下入增香料头（洋葱丝、大葱段、老姜片），炸香炸黄后捞出料渣弃置不用；③此时油温约145℃，分次、分量下入老姜末（一次性放太多，炸油容易漫出锅外）；④待姜末炸至微黄时，再分次、分量下入蒜蓉，搅动受热均匀，直至姜末蒜蓉浮起、表面微黄时，下入泡姜末，用炒勺持续搅动至锅内沸腾（温度控制在85-98℃之间），再熬煮5-10分钟；⑤待锅内食材全部浮起时，下入泡二荆条段、泡红小米椒段和泡野山椒段，下入食材后油温会下降；待油温重新升至88℃时开始计时熬煮10分钟（保持油温88-98℃之间）；⑥待锅内全部辣椒浮起（辣椒皮微黄、卷起），倒入泡二荆条末、野山椒末、泡红小米辣末、海南黄椒酱；用锅铲蹭底推动搅匀，防止粘锅；⑦直至锅内升温到沸腾，从80℃开始计时熬煮20-30分钟（锅内温度不超过96℃）；待锅内油色逐渐清澈时，下入红油豆瓣酱，用锅铲不间断蹭底推动搅匀，防止粘锅；⑧沸腾后熬煮10-15分钟；熬制92℃时油色逐渐清澈，水分蒸发约40-50%后倒出熬好的酱料；晾凉后密封进冰柜保存。本酱料适合制作泡椒烤鱼、泡椒牛蛙等菜品。



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。

