

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 自制香辣酱用香料粉
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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

目 录

自制香辣酱用香料粉

《成本卡》	… … … … …	第3页
用于“批量生产”的六种不同投料配方	… … …	第4页
版权声明	… … … … …	第5页



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： 自制香辣酱用香料粉

出品： 满堂红菜品配方成本网

制作： 杨巍

日期： 2022年10月21日

食材进货询价更新： 2025年8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	
调 鲜 辣 酱 用 香 料	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500	克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	100克	3.36元	
	香料：香菜籽	福小兵	海南	淘宝	250725	8.33元 /斤	500	克 /斤	8.33元	成品干制原料	香菜籽	100%	8.33元	100克	1.67元	
	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元 /斤	500	克 /斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	150克	2.07元	
	香料：白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	29.79元 /斤	500	克 /斤 约2300 颗/ 斤	29.79元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	29.79元	75克	4.47元	
	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.79元 /斤	500	克 /斤 约165 颗/ 斤	26.79元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41.0%	65.34元	75克	9.80元	
	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.74元 /斤	500	克 /斤 约6100 颗/ 斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	30克	1.84元	
	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500	克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	50克	0.89元	
	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元 /斤	500	克 /斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	75克	5.33元	
	香料：带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元 /斤	500	克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	75克	2.39元	
	香料：香砂仁/川砂仁	福小兵	四川	淘宝	250725	17.80元 /斤	500	克 /斤 约560 颗/ 斤	17.80元	成品干制原料	香砂仁	100%	17.80元	100克	3.56元	
	香料：陈皮	福小兵	安徽	淘宝	250725	9.55元 /斤	500	克 /斤	9.55元	成品干制原料	陈皮	100%	9.55元	75克	1.43元	
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500	克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	50克	2.00元	
	香料：甘草	福小兵	安徽	淘宝	250725	17.60元 /斤	500	克 /斤	17.60元	成品干制原料	甘草	100%	17.60元	75克	2.64元	
	香料：粗孜然粒	福小兵	新疆	淘宝	250725	19.40元 /斤	500	克 /斤	19.40元	成品干制原料	粗孜然	100%	19.40元	100克	3.88元	
	香料：千里香	福小兵	中国	淘宝	250725	14.12元 /斤	500	克 /斤	14.12元	成品干制原料	千里香	100%	14.12元	50克	1.41元	
	香料：香果	福小兵	安徽	淘宝	250725	16.80元 /斤	500	克 /斤 约170 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	香果	100%	16.80元	75克	2.52元	
	香料：香茅草	福小兵	中国	淘宝	250725	6.72元 /斤	500	克 /斤	6.72元	成品干制原料	香茅草	100%	6.72元	100克	1.34元	
	香料：桂枝	福小兵	中国	淘宝	250725	6.72元 /斤	500	克 /斤	6.72元	成品干制原料	桂枝	100%	6.72元	30克	0.40元	
备 注	以上原料可制作成品料≥				1380克	，成品率		99.6%	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		1385克	51.00元
													每500克成品料成本		18.48元	
			制作工艺简介 将全部香料摘去杂质，混合后用粉碎机打成粉末状。													



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：自制香辣酱用香料粉

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3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	成品香料需要食材		成品香料需要食材		成品香料需要食材		成品香料需要食材		成品香料需要食材		成品香料需要食材	
			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
调 鲜 辣 酱 用 香 料	香料：八角	八角	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
	香料：香菜籽	香菜籽	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
	香料：小茴香	小茴香	0.11斤	54克	0.22斤	109克	0.54斤	272克	1.09斤	543克	1.63斤	815克	2.17斤	1087克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：草果	去籽草果壳	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：公丁香	公丁香	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	109克	0.33斤	163克	0.43斤	217克
	香料：大片白芷	白芷	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	181克	0.54斤	272克	0.72斤	362克
	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：桂皮	桂皮	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：香砂仁	香砂仁	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
	香料：陈皮	陈皮	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	181克	0.54斤	272克	0.72斤	362克
	香料：甘草	甘草	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：粗孜然	粗孜然	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
	香料：千里香	千里香	0.04斤	18克	0.07斤	36克	0.18斤	91克	0.36斤	181克	0.54斤	272克	0.72斤	362克
	香料：香果	香果	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	136克	0.54斤	272克	0.82斤	408克	1.09斤	543克
	香料：香茅草	香茅草	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	181克	0.72斤	362克	1.09斤	543克	1.45斤	725克
	香料：桂枝	桂枝	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	109克	0.33斤	163克	0.43斤	217克
合计投入净料数量→			1.00斤	502克	2.01斤	1004克	5.02斤	2509克	10.04斤	5018克	15.05斤	7527克	20.07斤	10036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）→			99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%	99.6%
将全部香料摘去杂质，混合后用粉碎机打成粉末状。														



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。

