

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	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

小吃凉菜麻椒酱



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%
	净青花椒粒	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%
	合计投料	1438克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
酱料成品率→		69.5%	—

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)

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

敬请关注最新版成本卡。

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			
泡洗搅碎料	青线椒	——	山东	多多买菜	250725	4.00元/斤	500 克/斤	4.00元	去蒂去把有籽净线	去蒂净线椒	91%	4.40元	200克	1.76元			
	小米辣泡椒含60%水分	贵三红	遵义	拼多多	250725	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	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	切去蒂头后切片	蒜米切蒜片	95%	5.26元	100克	1.05元			
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	15克	0.19元			
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元/斤	500 克/斤 约22000 颗/斤	16.71元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	16.71元	100克	3.34元			
	新鲜红小米椒	散装	——	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克/斤 22个/50克	5.00元	去蒂后斜切小马蹄圈	红小米椒段	92%	5.43元	30克	0.33元			
油炸蔬菜料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	1000克	9.50元			
	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	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	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	80克	1.03元			
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	5.26元	80克	0.84元			
	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	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	批发配送	250725	3.50元/斤	500 克/斤	3.50元	去叶、去根残叶切段	净细土芹段	71%	4.92元	80克	0.79元			
	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	7.50元	80克	1.20元			
熬煮加料	500g乐士吉咖喱粉调料	乐士吉	江苏泰州	拼多多	250725	6.08元/瓶	500 克/瓶	6.08元	成品调料/含盐量0.03%	咖喱粉调料	100%	6.08元	30克	0.36元			
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克/袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	30克	0.04元			
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元/斤	500 克/斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	30克	0.21元			
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元/袋	2000 克/袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	20克	0.18元			
备注	以上原料可制作成品料≥ 1450克, 成品率 69.5% 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 2085克 22.41元									
	成品酱含盐量≤ 2.48%, 含味精≤ 1.38%, 含甜度≤ 2.07%, 含咖喱≥ 2.07%, 含花椒≤ 6.90%, 含食油≤ 68.97%							每500克成品料成本 7.73元									
		制作工艺简介															
		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

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	成品料需要食材		成品料需要食材									
			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。

