

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	✓
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

自制花椒盐-1



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%
合计净料数量		1100克	100.0%
实际得到成品花椒盐→		1000克	_____
椒盐成品率→		90.9%	_____



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

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2023年9月17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
1	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250725	44.47元/斤	500克/斤 约24000颗/斤	44.47元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	44.47元	200克	17.79元
2	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	150克	0.21元
3	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	100克	1.38元
4	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	250725	41.00元/包	2500克/包 1218克/升	8.20元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	8.20元	100克	1.64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 $\geq 500\text{克}$, 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 $\times 100\%$														
成品(全部原料)综合含盐量 $\leq 29.07\%$														
备注			制作工艺简介 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。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。											



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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

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	投入原料	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	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。														



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

