

# 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	✓
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-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)

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

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2023年11月7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	100克	8.89元
2	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	40克	0.66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	250725	6.90元/斤	500 克 / 斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	40克	0.55元
4	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	200克	0.28元
5	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/或搅打成粉末	味精粉	100%	4.40元	25克	0.22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	10.60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	14.52元
备注	 		<b>制作工艺简介</b> 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。											
	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

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	成品料需要食材											
	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	0.27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。



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。

