

# 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** ④调制口水鸡芝麻酱

**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	✓



**满堂红菜品配方成本网**

专业电脑版: [www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## ④调制口水鸡芝麻酱

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



## ④调制口水鸡芝麻酱

类别	投入原料 净料名称	净料 单价	投入净原料 数量与占比	
		元/500克	克	占比
调料	花生调味酱	8.06	180克	18.00%
	纯芝麻酱	10.49	420克	42.00%
	姜葱菜籽油	8.66	280克	28.00%
	净芝麻油	10.67	120克	12.00%
合计净料数量→			1000克	100.0%
实际得到成品菜数量→			1000克	——
菜品成品率→			100.0%	——

- 1) 花生酱比芝麻酱为3:7;
- 2) 芝麻油比菜籽油为3:7;
- 3) 分别将花生酱和芝麻酱混合均匀、芝麻油和菜籽油混合均匀，再将酱和油混合均匀。



**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：④调制口水鸡芝麻酱

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2020年10月11日

食材进货询价更新：2025年1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
调料	450g顶好花生调味酱	顶好	东莞	淘宝	241227	6.87元/罐	450 克/罐 约1218 克/升		7.63元	成品调料/含淀粉等成分	花生调味酱	100%	7.63元	90克	1.37元
	现磨批发纯芝麻酱	——	武汉	额头湾市场	241227	85.0元/罐	5000 克/罐 1桶起售		8.50元	成品调料/纯芝麻酱	纯芝麻酱	100%	8.50元	210克	3.57元
	自制姜葱菜籽油	需提前预制			250101	6.35元/斤	500 克/斤		6.35元	——	姜葱菜籽油	100%	6.35元	140克	1.78元
	注↑：用大葱边角料叶管+绿葱芯+老生姜+洋葱+菜籽油炼制而成；详见/预制油料类/《自制姜葱菜籽油》成本卡。														
	1L-白芝麻油	——	河南南阳	拼多多	241227	19.50元/壶	1000 毫升/壶 约923 克/升		10.56元	成品调料	净芝麻油	100%	10.56元	60克	1.27元
以上原料可制作成品料≧ <b>500克</b> ，成品率 <b>100.0%</b> 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 <b>500克</b>		<b>7.99元</b>
													每500克成品料成本		<b>7.99元</b>
备注	制作工艺简介														
	 <p>1) 花生酱比芝麻酱为3:7; 2) 芝麻油比菜籽油为3:7; 3) 分别将花生酱和芝麻酱混合均匀、芝麻油和菜籽油混合均匀，再将酱和油混合均匀。</p> <p>注：可参考抖音等视频网站介绍的制作方法。</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：预制酱汤

菜名：④调制口水鸡芝麻酱

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 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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
调料	450g顶好花生调味酱	花生调味酱	0.18斤	90克	0.36斤	180克	0.90斤	450克	1.80斤	900克	2.70斤	1350克	3.60斤	1800克
	现磨批发纯芝麻酱	纯芝麻酱	0.42斤	210克	0.84斤	420克	2.10斤	1050克	4.20斤	2100克	6.30斤	3150克	8.40斤	4200克
	自制姜葱菜籽油	姜葱菜籽油	0.28斤	140克	0.56斤	280克	1.40斤	700克	2.80斤	1400克	4.20斤	2100克	5.60斤	2800克
	1L-白芝麻油	净芝麻油	0.12斤	60克	0.24斤	120克	0.60斤	300克	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

- 1) 花生酱比芝麻酱为3:7;
- 2) 芝麻油比菜籽油为3:7;
- 3) 分别将花生酱和芝麻酱混合均匀、芝麻油和菜籽油混合均匀，再将酱和油混合均匀。

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com)  
快速了解配方信息，可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



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。

