業品标准配方成本手

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	×
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)	1
10	厨务管理用资料	1
11	菜品研发用资料	1
12	居家美食爱好者	1



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com 简易手机版: m.mth517777.com



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。

日期: 2022年10月21日 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 食材进货询价更新: 2025年1月1日

-) 	原料采购数据								原料〉	投入净料数据					
类别	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			投料 质量	投料 金额
	香料:八角	福小兵	广西	淘宝	241227	18.21元 /斤	500	克 /斤 约300 颗/ 斤	18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	100克	3.64元
	香料:香菜籽	福小兵	海南	淘宝	241227	9.48元 /斤	500	克 /斤	9.48元	成品干制原料	香菜籽	100%	9.48元	100克	1.90元
	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	241227	6.74元 /斤	500	500 克 /斤 约2300 颗/ 斤 3		成品干制原料	小茴香	100%	6.74元	150克	2.02元
	香料:白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	241227	32.80元 /斤	500			成品干制原料	白蔻/白扣	100%	32.80元	75克	4.92元
	香料:草果	福小兵	云南	淘宝	241227	29.80元 /斤	500	克 /斤 约165 颗/ 斤	29.80元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳 公丁香	41.0%	72.68元	75克	10.90元
	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	241227	34.80元 /斤	500	克 /斤 约6100 颗/ 斤	34.80元	成品干制原料		100%	34.80元	30克	2.09元
调	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	241227	13.40元 /斤	500	克 /斤	13.40元		白芷	100%	13.40元	50克	1.34元
鲜	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝		31.79元 /斤	500	克 /斤	31.79元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	31.79元		4.77元
辣	香料:肉桂皮	福小兵	广西		241227	11.52元 /斤	500	克 /斤	11.52元	成品干制原料	桂皮	100%	11.52元	75克	1.73元
酱	香料:香砂仁/川砂仁	福小兵	四川	淘宝	241227	21.80元 /斤	500	克 /斤 约560 颗/ 斤	千 21.80元 成品干制原料 21.80元	香砂仁	100%	21.80元	100克	4.36元	
用金	香料:陈皮	福小兵	安徽	淘宝	241227	11.80元 /斤	500	克 /斤	11.80元	成品干制原料	陈皮	100%	11.80元	75克	1.77元
香料	香料:香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	241227	24.03元 /斤	500	克 /斤	24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	50克	2.40元
144	香料: 甘草	福小兵	安徽	淘宝	241227	20.80元 /斤	500	克 /斤	20.80元	成品干制原料	甘草	100%	20.80元	75克	3.12元
	香料: 粗孜然粒	福小兵	新疆	淘宝	241227	18.21元 /斤	500	克 /斤	18.21元	成品干制原料	粗孜然	100%	18.21元		3.64元
	香料: 千里香	福小兵	中国	淘宝	241227	16.27元 /斤	500	克 /斤	16.27元	成品干制原料	千里香	100%	16.27元	50克	1.63元
	香料: 香果	福小兵	安徽	淘宝	241227	19.80元 /斤	500	克 /斤 约170 颗/ 斤	19.80元	成品干制原料	香果	100%	19.80元	75克	2.97元
	香料:香茅草	福小兵	中国	淘宝	1	6.67元 /斤	500	克 /斤	6.67元	成品干制原料	香茅草	100%	6.67元	100克	1.33元
	香料: 桂枝	福小兵	中国	淘宝	241227	6.67元 /斤	500	克 /斤	6.67元	成品干制原料	桂枝	100%	6.67元	30克	0.40元
					<u> </u>				N = 11 1 =						
	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								是÷主、配、调料净料:	投料合计×1	投料合计	1385克	54.93元		

制作工艺简介

每500克成品料成本 19.90元

将全部香料摘去杂质,混合后用粉碎机打成粉末状。

➤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** 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



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

➤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**

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

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			成品香料	需要食材	成品香料需要食材									
别			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
	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
调	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
鲜	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
辣	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
酱	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
用	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	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
料	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。



