

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制刀口辣椒

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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

自制刀口辣椒

工艺简介 ……第3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



自制刀口辣椒



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	子弹头干椒段	200克	14.7%
2	新一代干椒段	160克	11.8%
3	去籽皱皮椒段	120克	8.82%
4	无把干灯笼椒	300克	22.1%
5	印度魔鬼辣椒	140克	10.3%
6	熟白芝麻仁	40克	2.94%
7	金阳青花椒粒	40克	2.94%
8	茂汶大红袍花椒	60克	4.41%
9	菜籽油	300克	22.1%
合计净料数量		1360克	100.0%
实得成品数量		1000克	——
调料成品率→		73.5%	——

以上原材料
可制作成品
刀口辣椒1千克

自制刀口辣椒

工艺简介：

1) 热锅里加入菜籽油，逐步下入灯笼椒段、皱皮椒段、新一代干椒段、子弹头干椒段、印度魔鬼辣椒段，下入白芝麻仁；开最小火慢慢炒（最长可炒制1小时），至辣椒段水分脱干、椒皮酥脆，起锅倒在砧板上；

2) 用双手（戴乳胶手套）将炒好的辣椒搓碎，再用双菜刀将辣椒再次剁碎即可——用刀剁碎的辣椒才是“刀口辣椒”。

注↑：每千克全部食材经以上加工后可得到成品刀口辣椒约500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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制干调 菜名: 自制刀口辣椒

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年6月23日

食材进货询价更新: 2026年3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	2025年子弹头干辣椒	——	贵州遵义	拼多多	260224	65.70元/袋	1500克/袋	辣度1-3万SHU	21.90元	子弹头椒去蒂去籽剪段	子弹头干椒段	80%	27.38元	100克	5.48元
2	河南新一代干辣椒	——	河南商丘	拼多多	260224	56.90元/袋	2500克/袋	辣度5万SHU	11.38元	新一代椒去蒂去籽剪段	新一代干椒段	85%	13.39元	80克	2.14元
3	新疆皱皮椒	——	新疆	拼多多	260224	14.04元/斤	500克/斤	辣度0.6万SHU	14.04元	皱皮椒去蒂去籽剪段	去籽皱皮椒段	80%	17.55元	60克	2.11元
4	无把干灯笼椒	——	贵州遵义	拼多多	260224	101.5元/袋	2500克/袋	辣度0.5万SHU	20.30元	灯笼椒去蒂去籽剪段	无把干灯笼椒	85%	23.88元	150克	7.16元
5	印度S17魔鬼辣椒	——	云南	拼多多	260224	13.45元/斤	500克/斤	辣度100万SHU	13.45元	印度魔鬼椒去蒂去籽剪段	印度魔鬼辣椒	85%	15.82元	70克	2.22元
6	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	260301	35.48元/包	2500克/包	1218克/升	7.10元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	7.10元	20克	0.28元
7	四川金阳青花椒粒	——	四川金阳	拼多多	260224	38.70元/斤	500克/斤	约22000颗/斤	38.70元	成品干制调料	金阳青花椒粒	100%	38.70元	20克	1.55元
8	茂汶大红袍花椒	简老幺	四川茂汶	拼多多	260224	72.80元/斤	500克/斤	约24000颗/斤	72.80元	成品干制调料	茂汶大红袍花椒	100%	72.80元	30克	4.37元
9	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	260224	58.99元/壶	5000毫升/壶	约912克/升	6.47元	注: 食油应用中有损耗	菜籽油	100%	6.47元	150克	1.94元
以上原料可制作成品料≥ 500克, 成品率 73.5% 计算式: 成品率 = 成品酱质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%													投料合计	680克	27.24元
													每500克成品料成本		27.24元
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 热锅里加入菜籽油, 逐步下入灯笼椒段、皱皮椒段、新一代干椒段、子弹头干椒段、印度魔鬼辣椒段, 下入白芝麻仁; 开最小火慢慢炒(最长可炒制1小时), 至辣椒段水分脱干、椒皮酥脆, 起锅倒在砧板上;</p> <p>2) 用双手(戴乳胶手套)将炒好的辣椒搓碎, 再用双菜刀将辣椒再次剁碎即可——用刀剁碎的辣椒才是“刀口辣椒”。</p> <p>注↑: 每千克全部食材经以上加工后可得到成品刀口辣椒约500克。</p>														
	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：预制干调

菜名：自制刀口辣椒

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年6月23日

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材		成品调料需要食材	
			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
1	2024年子弹头干辣椒	子弹头干椒段	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
2	河南新一代干辣椒	新一代干椒段	0.16斤	80克	0.32斤	160克	0.80斤	400克	1.60斤	800克	2.40斤	1200克	3.20斤	1600克
3	新疆皱皮椒	去籽皱皮椒段	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
4	无把干灯笼椒	无把干灯笼椒	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
5	印度S17魔鬼辣椒	印度魔鬼辣椒	0.14斤	70克	0.28斤	140克	0.70斤	350克	1.40斤	700克	2.10斤	1050克	2.80斤	1400克
6	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
7	四川金阳青花椒粒	金阳青花椒粒	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
8	茂汶大红袍花椒	茂汶大红袍花椒	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
9	5L金龙鱼纯香菜籽油	菜籽油	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
合计投入净料数量→			1.36斤	680克	2.72斤	1360克	6.80斤	3400克	13.60斤	6800克	20.40斤	10200克	27.20斤	13600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）→			73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%

1) 热锅里加入菜籽油，逐步下入灯笼椒段、皱皮椒段、新一代干椒段、子弹头干椒段、印度魔鬼辣椒段，下入白芝麻仁；开最小火慢慢炒（最长可炒制1小时），至辣椒段水分脱干、椒皮酥脆，起锅倒在砧板上；

2) 用双手（戴乳胶手套）将炒好的辣椒搓碎，再用双菜刀将辣椒再次剁碎即可——用刀剁碎的辣椒才是“刀口辣椒”。

注↑：每千克全部食材经以上加工后可得到成品刀口辣椒约500克。



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。



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