

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 自制剁椒酱

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	✓



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

自制剁椒酱

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……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



自制剁椒酱

准备食材



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	去蒂红小米椒	601克	60.1%
2	去蒂蒜瓣	196克	19.6%
3	带皮姜片	131克	13.1%
4	食盐	52克	5.23%
5	味精	13克	1.31%
6	高度高粱酒	6.5克	0.65%
合计投料		1000克	100.0%
实得成品数量→		1000克	——
剁椒成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品剁椒酱1千克

工艺简介:

- 1) 先将小米辣用清水洗净，放在竹簸箕内晾干；
- 2) 摘除辣椒柄；
- 3) 将小米辣、去皮蒜头（蒜子、蒜米）、带皮（洗净晾干、切片）老生姜一起剁碎；
- 4) 将剁好的原料倒入钢盆（或陶瓷罐），加入盐、味精、白酒拌匀，腌制3天即可食用；
- 5) 如果需要自制后店内销售，可用漏斗将拌匀的剁椒装入小瓶内，贴上密封垫、加盖，贴上标签（注明是打包菜品）。



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: 预制酱汁 菜名: 自制剁椒酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2015年10月3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	新鲜红小米椒	散装	——	菜场批发	260224	7.00元/斤	500克/斤 22个/50克	7.00元	清洗去蒂后晾干	去蒂红小米椒	92%	7.61元	920克	14.00元
210627测试↑: 新鲜小米辣199克有87个, 平均每个2.287克, 平均每斤有218.6个; 小米辣去蒂后净料率93.2%														
2	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	260224	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	4.74元	300克	2.84元
3	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	200克	1.72元
4	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	80克	0.10元
5	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000克/袋	3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	20克	0.15元
6	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450克/桶 约890克/升	4.30元	68°高粱酒	高度高粱酒	100%	4.30元	10克	0.09元
以上原料可制作成品酱≥ 1530克, 成品率 100.0% 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	1530克	18.91元
成品酱(全部原料)综合含盐量≤ 5.07%, 含味精≤ 1.31%,												每500克成品酱成本		6.18元

制作工艺简介

- 1) 先将小米辣用清水洗净, 放在竹簸箕内晾干;
- 2) 摘除辣椒柄;
- 3) 将小米辣、去皮蒜头(蒜子、蒜米)、带皮(洗净晾干、切片)老生姜一起剁碎;
- 4) 将剁好的原料倒入钢盆(或陶瓷罐), 加入盐、味精、白酒拌匀, 腌制3天即可食用;
- 5) 如果需要自制后店内销售, 可用漏斗将拌匀的剁椒装入小瓶内, 贴上密封垫、加盖, 贴上标签(注明是打包菜品)。

注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 我们目前所采集的菜品原料进货单价数据，主要来源于线上网购平台和线下的食材批发市场、超市或菜市场；
- 我们将近期所采集的“主要”原料进货单价设为“基数”——这里的“主要”原料是指“成本占比最高”的原料；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”不同的成本数据分析供您参考。

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品酱成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	去蒂红小米椒	主料	9.15元	4.58元	74.0%
2	蒜米+姜片	配料	2.98元	1.49元	24.1%
3	盐、味精、白酒	调料	0.22元	0.11元	1.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			12.36元	6.18元	100%

原料进货价更新： 2026年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比
较高。

配方中的“主要”原料
涨价或降价后的成本分析↓

主要原料净料名称： 去蒂红小米椒
主要原料毛料名称： 新鲜红小米椒
主料转制成品工艺： 小米椒和姜蒜剁碎+调料→腌制
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1000克
成品率： 100.0%

当前“新鲜小米椒”进货价： 7.00元 /斤·500克

如果主料进货价上涨或下降
其菜肴成本将会有以下变化↓

类型	鲜小米椒 进货价	自制 剁椒酱成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	6.40元	5.79元	91%
2) 进货价下降至→	6.60元	5.92元	94%
3) 进货价下降至→	6.80元	6.05元	97%
4) 目前进货价→	7.00元	6.18元	100%
5) 进货价上涨至→	7.20元	6.31元	103%
6) 进货价上涨至→	7.40元	6.44元	106%
7) 进货价上涨至→	7.60元	6.57元	109%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：预制酱汁

菜名：自制剁椒酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2015年10月3日

类别	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	
	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
1	新鲜红小米椒	去蒂红小米椒	0.60斤	301克	1.20斤	601克	3.01斤	1503克	6.01斤	3007克	9.02斤	4510克	12.03斤	6013克
2	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.20斤	98克	0.39斤	196克	0.98斤	490克	1.96斤	980克	2.94斤	1471克	3.92斤	1961克
3	老生姜	带皮姜片	0.13斤	65克	0.26斤	131克	0.65斤	327克	1.31斤	654克	1.96斤	980克	2.61斤	1307克
4	500g长舟加碘盐	食盐	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	131克	0.52斤	261克	0.78斤	392克	1.05斤	523克
5	2kg莲花味精	味精	0.01斤	6.5克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	65克	0.20斤	98克	0.26斤	131克
6	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.5克	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.10斤	49克	0.13斤	65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) 先将小米辣用清水洗净，放在竹簸箕内晾干；
- 2) 摘除辣椒柄；
- 3) 将小米辣、去皮蒜头（蒜子、蒜米）、带皮（洗净晾干、切片）老生姜一起剁碎；
- 4) 将剁好的原料倒入钢盆（或陶瓷罐），加入盐、味精、白酒拌匀，腌制3天即可食用；
- 5) 如果需要自制后店内销售，可用漏斗将拌匀的剁椒装入小瓶内，贴上密封垫、加盖，贴上标签（注明是打包菜品）。



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。

