

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 自制（小米辣）糍粑辣椒

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（小米辣）糍粑辣椒

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



自制（小米辣）糍粑辣椒



①小米辣干辣椒→



②加清水煮软捞出↓



④成品糍粑辣椒←



←③将沥水辣椒搅碎

自制（小米辣）糍粑辣椒

- 1) 锅中倒入清水（相当于小米辣干辣椒10倍的）清水，再下入小米辣干辣椒，煮沸后转中小火煮10分钟至辣椒回软；
- 2) 捞出辣椒沥干水分（沥水后称重相当于干辣椒的2.9倍）；
- 3) 用绞肉机将辣椒搅成茸状即可。

注↑：每千克小米辣干辣椒经加工后可得到成品糍粑辣椒约2800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: 预制油料 菜名: 自制(小米辣)糍粑辣椒 出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍 日期: 2021年12月30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 |
| 调料 | 干超辣小米椒 | 史学锋 | 云南 | 拼多多 | 260224 | 17.75元/斤 | 375 个/斤 | | 17.75元 | 成品调料 | 小米辣干辣椒 | 100% | 17.75元 | 160克 | 5.68元 |
| | 清水 | —— | 自备 | —— | —— | 0.00元/斤 | 500 克/斤 | | 0.00元 | 不计成本/计入费用类 | 清水 | 100% | 0.00元 | 1600克 | 0.00元 |
| 以上原料可制作糍粑辣椒≥ 450克, 成品率 281.3% 计算式: 成品率 = 成品油质量 ÷ 主配调料净料投料合计 × 100% | | | | | | | | | | | | 投料合计 | 160克 | 5.68元 | |
| | | | | | | | | | | | | 每500克糍粑辣椒成本 | | 6.31元 | |
| 备注 | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>1) 锅中倒入清水(相当于小米辣干辣椒10倍的)清水, 再下入小米辣干辣椒, 煮沸后转中小火煮10分钟至辣椒回软;</p> <p>2) 捞出辣椒沥干水分(沥水后称重相当于干辣椒的2.9倍);</p> <p>3) 用绞肉机将辣椒搅成茸状即可。</p> <p>注↑: 每千克小米辣干辣椒经以上加工后可得到成品糍粑辣椒约2800克。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p> | | | | | | | | | | | | | | |



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 | 成品椒成本 | | 占比 |
|---------|--------|----|--------|-------|--------|
| | | | 元/千克 | 元/斤 | |
| 1 | 小米辣干辣椒 | 主料 | 12.62元 | 6.31元 | 100.0% |
| 2 | —— | 配料 | —— | —— | —— |
| 3 | —— | 调料 | —— | —— | —— |
| 4 | 清水 | 其它 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 每千克成本合计 | | | 12.62元 | 6.31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： 小米辣干辣椒 |
| 主要原料毛料名称： 干超辣小米椒 |
| 主料转制成品工艺： 干辣椒+清水→煮后、沥水、搅碎 |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 2813克 |
| 成品率： 281.3% |

当前“小米辣干椒”进货价： **17.75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 | 小米辣干辣 进货价 | 自制糍粑 辣椒成本 | 主料进货 单价系数 |
|-------------------|---------------|--------------|--------------|
| 涨跌幅度 1.00元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 14.75元 | 5.24元 | 83% |
| 2) 进货价下降至→ | 15.75元 | 5.60元 | 89% |
| 3) 进货价下降至→ | 16.75元 | 5.96元 | 94% |
| 4) 目前进货价→ | 17.75元 | 6.31元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 18.75元 | 6.67元 | 106% |
| 6) 进货价上涨至→ | 19.75元 | 7.02元 | 111% |
| 7) 进货价上涨至→ | 20.75元 | 7.38元 | 117% |

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 按实际制作成品油（整数）质量编制的原料净料配方

类别：预制油料 菜名：自制（小米辣）糍粑辣椒

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 | 投料质量 | 换算 | 投料质量 | 换算 | 投料质量 | 换算 | 投料质量 | 换算 | 投料质量 | 换算 | 投料质量 | 换算 |
| 调料 | 干超辣小米椒 | 小米辣干辣椒 | 0.36斤 | 178克 | 0.71斤 | 356克 | 1.78斤 | 889克 | 3.56斤 | 1778克 | 5.33斤 | 2667克 | 7.11斤 | 3556克 |
| | 清水 | 清水 | 3.56斤 | 1778克 | 7.11斤 | 3556克 | 17.78斤 | 8889克 | 35.56斤 | 17778克 | 53.33斤 | 26667克 | 71.11斤 | 35556克 |
| 合计投入净料质量→ | | | 3.91斤 | 1956克 | 7.82斤 | 3911克 | 19.56斤 | 9778克 | 39.11斤 | 19556克 | 58.67斤 | 29333克 | 78.22斤 | 39111克 |
| 实际得到成品质量→ | | | 11.00斤 | 5500克 | 22.00斤 | 11000克 | 55.00斤 | 27500克 | 110.00斤 | 55000克 | 165.00斤 | 82500克 | 220.00斤 | 110000克 |
| 成品率（成品质量÷投料质量）→ | | | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% | 281.3% |

- 1) 锅中倒入清水（相当于小米辣干辣椒10倍的）清水，再下入小米辣干辣椒，煮沸后转中小火煮10分钟至辣椒回软；
- 2) 捞出辣椒沥干水分（沥水后称重相当于干辣椒的2.9倍）；
- 3) 用绞肉机将辣椒搅成茸状即可。

注↑：每千克小米辣干辣椒经以上加工后可得到成品糍粑辣椒约2800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。

