

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤
名称 自制烧椒酱
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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

目 录

自制烧椒酱

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



自制烧椒酱

烧椒酱-可做菜品



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	去蒂青线椒	845克	65.1%
2	蒜米剁蒜蓉	169克	13.0%
3	海天蚝油	34克	2.60%
4	食盐	17克	1.30%
5	味精	12克	0.91%
6	海天生抽	17克	1.30%
料油	净大豆油	169克	13.0%
	香叶	0.8克	0.07%
	八角	0.8克	0.07%
	大葱边角料	17克	1.30%
	净洋葱丝	17克	1.30%
	合计投料	1297克	100.0%
实得成品数量→		1000克	—
酱料成品率→		77.1%	—

以上原材料可制作
成品炆拌油1千克

工艺简介:

- 1) 将新鲜二荆条线椒洗净、捞出沥水、去蒂;
- 2) 铁锅烧热, 下入辣椒干炕、用炒勺按压, 直至辣椒表面呈虎皮状, 捞出晾凉备用;
- 3) 将辣椒放在案板上, 用菜刀剁成小粗颗粒; 也可以用机器搅碎; 或撕去虎皮椒表皮, 用擂钵捣碎 (湘菜称: 擂椒);
- 4) 将剁好的辣椒碎倒入钢盆, 加入蒜蓉, 蚝油、食盐、味精、生抽搅拌均匀成烧椒酱;
- 5) 锅内放冷油, 下入香叶、八角、大葱段、洋葱块, 开中火炼制成葱油; 捞出锅内残葱料渣, 趁油温较热, 分多次浇入到烧椒酱内, 搅拌均匀即成。烧椒酱可用来制作烧椒皮蛋、烧椒茄子、烧椒酱拌面的菜品。

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：自制烧椒酱

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2024年7月20日 食材进货询价更新：2025年8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	二荆条青线椒	——	——	批发配送	250725	4.00元 / 斤	500 克 / 斤	4.00元	去蒂去把有籽净线	去蒂青线椒	91%	4.40元	5000克	43.96元
	240720测试↑：青线椒495克，洗净去蒂后450克，净料率91%；倒入铁锅内干炕成虎皮状，晾凉称重350克，成熟率70%；													
2	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	250725	5.00元 / 斤	500 克 / 斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	1000克	10.64元
3	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	250725	37.00元 / 桶	6000 克 / 桶 约1180 克/ 升	3.08元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	3.08元	200克	1.23元
4	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 / 袋	500 克 / 袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	100克	0.14元
5	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 / 袋	2000 克 / 袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	70克	0.62元
6	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 / 桶	4900 毫升 / 桶 约1150 克/ 升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	100克	0.71元
料油	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元 / 壶	5000 毫升 / 壶 约926 克/ 升	4.75元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	1000克	9.50元
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 / 斤	500 克 / 斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	5.0克	0.20元
	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 / 斤	500 克 / 斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	5.0克	0.17元
	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 / 斤	500 克 / 斤	2.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62%	0.00元	100克	0.00元
	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	1.20元 / 斤	500 克 / 斤	1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	100克	0.28元
备注	以上原料可制作成品酱≧				5920克	，成品率 77.1% 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 7680克				67.45元
	成品酱（全部原料）综合含盐量≤ 2.30% ，含味精≤ 1.18% ，含食油≤ 16.9%											每500克成品酱成本		5.70元
	制作工艺简介													
	<div></div> <div>1）将新鲜二荆条线椒洗净、捞出沥水、去蒂； 2）铁锅烧热，下入辣椒干炕、用炒勺按压，直至辣椒表面呈虎皮状，捞出晾凉备用； 3）将辣椒放在案板上，用菜刀剁成小粗颗粒；也可以用机器搅碎；或撕去虎皮椒表皮，用搥钵捣碎（湘菜称：搥椒）； 4）将剁好的辣椒碎倒入钢盆内，加入蒜蓉，蚝油、食盐、味精、生抽，搅拌均匀成烧椒酱； 5）锅内放冷油，下入香叶、八角、大葱段、洋葱块，开中火炼制成葱油；捞出锅内残葱料渣，趁油温较热，分多次浇入到烧椒酱内，搅拌均匀即成。烧椒酱可用来制作烧椒皮蛋、烧椒茄子、烧椒酱拌面的菜品。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div>													



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	去蒂青线椒	主料	7.43元	3.71元	65.2%
2	蒜蓉	配料	1.80元	0.90元	15.8%
3	油盐味精等	调料	2.17元	1.09元	19.1%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			11.39元	5.70元	100%

原料进货价更新： 2025年8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： 去蒂青线椒			
主要原料毛料名称： 二荆条青线椒			
主料转制成品工艺： 线椒炕虎皮剁碎+调料→冲油拌匀			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 771克			
成品率： 77.1%			
当前“二荆条青线椒”进货价： 4.00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	二荆条青椒 进货价	自制烧椒酱 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→	3.40元	5.14元	85%
2) 进货价下降至→	3.60元	5.33元	90%
3) 进货价下降至→	3.80元	5.51元	95%
4) 目前进货价→	4.00元	5.70元	100%
5) 进货价上涨至→	4.20元	5.88元	105%
6) 进货价上涨至→	4.40元	6.07元	110%
7) 进货价上涨至→	4.60元	6.25元	115%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：自制烧椒酱

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年7月20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	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	二荆条青线椒	去蒂青线椒	0.84斤	422克	1.69斤	845克	4.22斤	2111克	8.45斤	4223克	12.67斤	6334克	16.89斤	8446克
2	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.17斤	84克	0.34斤	169克	0.84斤	422克	1.69斤	845克	2.53斤	1267克	3.38斤	1689克
3	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	84克	0.34斤	169克	0.51斤	253克	0.68斤	338克
4	500g长舟加碘盐	食盐	0.02斤	8.4克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.25斤	127克	0.34斤	169克
5	2kg莲花味精	味精	0.01斤	5.9克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	59克	0.18斤	89克	0.24斤	118克
6	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.02斤	8.4克	0.03斤	17克	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.25斤	127克	0.34斤	169克
料油	5L元宝大豆油	净大豆油	0.17斤	84克	0.34斤	169克	0.84斤	422克	1.69斤	845克	2.53斤	1267克	3.38斤	1689克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.4克
	香料：八角	八角	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.4克
	铁杆大葱	大葱边角料	0.02斤	8.4克	0.03斤	16.9克	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.25斤	127克	0.34斤	169克
	大洋葱	净洋葱丝	0.02斤	8.4克	0.03斤	16.9克	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.25斤	127克	0.34斤	169克
合计投入净料数量→			1.30斤	649克	2.59斤	1297克	6.49斤	3243克	12.97斤	6486克	19.46斤	9730克	25.95斤	12973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）→			77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%	77.1%

- 1) 将新鲜二荆条线椒洗净、捞出沥水、去蒂；
- 2) 铁锅烧热，下入辣椒干炕、用炒勺按压，直至辣椒表面呈虎皮状，捞出晾凉备用；
- 3) 将辣椒放在案板上，用菜刀剁成小粗颗粒；也可以用机器搅碎；或撕去虎皮椒表皮，用擂钵捣碎（湘菜称：擂椒）；
- 4) 将剁好的辣椒碎倒入钢盆内，加入蒜蓉，蚝油、食盐、味精、生抽，搅拌均匀成烧椒酱；
- 5) 锅内放冷油，下入香叶、八角、大葱段、洋葱块，开中火炼制成葱油；捞出锅内残葱料渣，趁油温较热，分多次浇入到烧椒酱内，搅拌均匀即成。烧椒酱可用来制作烧椒皮蛋、烧椒茄子、烧椒酱拌面的菜品。



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。

