

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	✓
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)	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

自制剁椒酱



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)

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

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2015年10月3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	新鲜红小米椒	散装	——	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克/斤 22个/50克	5.00元	清洗去蒂后晾干	去蒂红小米椒	92%	5.43元	920克	10.00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	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	5.26元	300克	3.16元
3	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	200克	2.58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	80克	0.11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	20克	0.18元
6	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元/桶	4450 克/桶 约890克/升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38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	16.11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 5.27元		
备注			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	6.54元	3.27元	62.1%
2	蒜米+姜片	配料	3.75元	1.88元	35.6%
3	盐、味精、白酒	调料	0.25元	0.12元	2.3%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			10.53元	5.27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
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：5.00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 涨降幅度 0.20元	鲜小米椒 进货价	自 制 剁椒酱成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.40元	4.87元	88%
2) 进货价下降至→	4.60元	5.00元	92%
3) 进货价下降至→	4.80元	5.14元	96%
4) 目前进货价→	5.00元	5.27元	100%
5) 进货价上涨至→	5.20元	5.40元	104%
6) 进货价上涨至→	5.40元	5.53元	108%
7) 进货价上涨至→	5.60元	5.66元	112%

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

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	投入原料	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	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）。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

