

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	✓
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)

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

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2025年6月23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	2024年子弹头干辣椒	——	贵州遵义	拼多多	250725	68.70元 /袋	1500 克 /袋 辣度1-3万SHU	22.90元	子弹头椒去蒂去籽剪段	子弹头干椒段	80%	28.63元	100克	5.73元
2	河南新一代干辣椒	——	河南商丘	拼多多	250725	59.90元 /袋	2500 克 /袋 辣度5万SHU	11.98元	新一代椒去蒂去籽剪段	新一代干椒段	85%	14.09元	80克	2.26元
3	新疆皱皮椒	——	新疆	拼多多	250725	16.10元 /斤	500 克 /斤 辣度0.6万SHU	16.10元	皱皮椒去蒂去籽剪段	去籽皱皮椒段	80%	20.13元	60克	2.42元
4	无把干灯笼椒	——	贵州遵义	拼多多	250725	119.5元 /袋	2500 克 /袋 辣度0.5万SHU	23.90元	灯笼椒去蒂去籽剪段	无把干灯笼椒	85%	28.12元	150克	8.44元
5	印度S17魔鬼辣椒	——	云南	拼多多	250725	16.45元 /斤	500 克 /斤 辣度100万SHU	16.45元	印度魔鬼椒去蒂去籽剪段	印度魔鬼辣椒	85%	19.35元	70克	2.71元
6	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	250725	41.00元 /包	2500 克 /包 1218克/升	8.20元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	8.20元	20克	0.33元
7	四川金阳青花椒粒	——	四川金阳	拼多多	250725	41.70元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/斤	41.70元	成品干制调料	金阳青花椒粒	100%	41.70元	20克	1.67元
8	茂汶大红袍花椒	简老幺	四川茂汶	拼多多	250725	69.90元 /斤	500 克 /斤 约24000 颗/斤	69.90元	成品干制调料	茂汶大红袍花椒	100%	69.90元	30克	4.19元
9	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	250725	54.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约912 克/升	6.03元	注: 食油应用中有损耗	菜籽油	100%	6.03元	150克	1.81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%														
备注	制作工艺简介													
	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。													
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

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	成品调料需要食材		成品调料需要食材									
	原料名称	净料名称	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