

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料
名称 自制（二荆条）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	✓



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（二荆条）糍粑辣椒

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（二荆条）糍粑辣椒

试验工作图



IMG_20210313_095329



IMG_20210313_095642



IMG_20210313_095748



IMG_20210313_101554



IMG_20210313_114610



IMG_20210313_121207

- 1) 锅中倒入清水（相当于二荆条干辣椒的10倍清水），下入二荆条干辣椒，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↑：每千克二荆条干辣椒经以上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（二荆条）糍粑辣椒

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2020年10月11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
调料	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	250725	17.90元 /斤	375	个 /斤	17.90元	成品调料	二荆条干椒	100%	17.90元	160克	5.73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
备注	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 5.73元		
													每500克糍粑辣椒成本 6.36元		
	<div><div></div><div>制作工艺简介 1) 锅中倒入清水（相当于二荆条干辣椒的10倍清水），下入二荆条干辣椒，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↑：每千克二荆条干辣椒经以上加工后可得到成品糍粑辣椒约2800克。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div></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	成品椒成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	二荆条干椒	主料	12.73元	6.36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			12.73元	6.36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： 二荆条干椒			
主要原料毛料名称： 二荆条干辣椒			
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“二荆条干辣椒”进货价： 17.90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	二荆条干椒 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→	14.90元	5.30元	83%
2) 进货价下降至→	15.90元	5.65元	89%
3) 进货价下降至→	16.90元	6.01元	94%
4) 目前进货价→	17.90元	6.36元	100%
5) 进货价上涨至→	18.90元	6.72元	106%
6) 进货价上涨至→	19.90元	7.08元	111%
7) 进货价上涨至→	20.90元	7.43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

菜籽油 相对密度：
0.9150-0.9375
约：909-915克/升
平均：912克/升
或：1.096升/千克

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（二荆条）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		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	二荆条干辣椒	二荆条干椒	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（不含水）→			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
实际得到成品质量→			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（相当于二荆条干辣椒的10倍清水），下入二荆条干辣椒，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↑：每千克二荆条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。

