

菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 自制糊辣子

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	✓



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

目 录

自制糊辣子

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



自制糊辣子



干辣椒段焯水2分钟
捞出沥水→



锅内放入菜籽油 ↓



成品糊辣子←



←倒入煮过的
辣椒段煸炒

自制糊辣子

- 1) 锅内放入清水烧开，放入辣椒段、煮制2分钟；关火后用滤油筛捞出煮软的辣椒段、将水倒掉；
- 2) 锅内放菜籽油加热、倒入煮过的辣椒段煸炒；
- 3) 将干辣椒小火炒至水分干、颜色逐步变深时关火，取出炒好的辣椒段（颜色呈“咖啡色”，千万不能炒成“黑色”，否则会出现苦味）；将炒好的辣椒段剁碎或搅碎即可。

注↑：主要用于凉菜调味汁。

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：自制糊辣子

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：2024年7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	240627	15.47元/斤	375 个/斤	15.47元	去蒂、剪成1-1.5厘米长的段	干辣椒段	100%	15.47元	100克	3.09元
	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	美团优选	240627	53.49元/壶	5000 毫升/壶 约912 克/升	5.87元	注↑：食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	5.87元	15克	0.18元
备注	以上原料可制作糊辣子≧ 100克，成品率 87.0% 计算式：成品率 = 成品糊辣子质量 ÷ 主配调料净料投料合计 × 100%											投料合计	115克	3.27元
												每500克糊辣子成本		16.35元
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 锅内放入清水烧开，放入辣椒段、煮制2分钟；关火后用滤油筛捞出煮软的辣椒段、将水倒掉；</p> <p>2) 锅内放菜籽油加热、倒入煮过的辣椒段煸炒；</p> <p>3) 将干辣椒小火炒至水分干、颜色逐步变深时关火，取出炒好的辣椒段（颜色呈“咖啡色”，千万不能炒成“黑色”，否则会出现苦味）；将炒好的辣椒段剁碎或搅碎即可。</p> <p>注↑：主要用于凉菜调味汁。</p>													
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														

常用计算式及说明：

原料净料率= (摘洗后的) 净菜原料质量 ÷ (未摘洗的) 菜品原料毛料质量 × 100%； 净料(成本) 单价=原料毛料(采购) 单价 ÷ 净料率；

菜品成本=主料成本+配料成本+调料成本； 外卖菜品成本小计=菜品成本+餐盒成本(餐盒是盛菜专用一次性耗品，可计入成本；而打包袋、一次性筷勺餐巾纸拟可计入“管理费用”中)；

关于燃料：菜品成本中一般不含“燃料”，企业财务应将燃料计入到“管理费用”中； 外卖餐盒装菜容积使用率(容积率)= 实际装菜质量 ÷ 餐盒容积 × 100%；

菜品售价=外卖菜品成本小计 ÷ (1- 内扣毛利率) × 100%； 内扣毛利率：指餐饮企业菜品销售毛利率计算方式(详见专项说明或上网查询)；

内扣毛利率=(菜品售价-外卖菜品成本小计) ÷ 菜品售价 × 100%； 外卖菜品成本小计=菜品售价 × (1- 内扣毛利率)。

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	成品菜成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	干辣椒段	主料	30.94元	15.47元	94.6%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	净菜籽油	其它	1.76元	0.88元	5.4%
每千克成本合计			32.70元	16.35元	100%

原料进货价更新：2024年7月1日

满堂红-菜品实验室出品

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： 干辣椒段			
主要原料毛料名称： 二荆条干辣椒			
主料转制成品工艺： 干辣椒段+少量油→炒干			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			870克
			成品率： 87.0%
当前“二荆条干辣椒”进货价： 15.47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	自制糊 辣子成本	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→	12.47元	13.35元	81%
2) 进货价下降至→	13.47元	14.35元	87%
3) 进货价下降至→	14.47元	15.35元	94%
4) 目前进货价→	15.47元	16.35元	100%
5) 进货价上涨至→	16.47元	17.35元	106%
6) 进货价上涨至→	17.47元	18.35元	113%
7) 进货价上涨至→	18.47元	19.35元	119%

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

按实际制作成品油（整数）质量编制的原料净料配方

类别：预制油料

菜名：自制糊辣子

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	二荆条干辣椒	干辣椒段	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
	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.75斤	375克	1.50斤	750克	2.25斤	1125克	3.00斤	1500克
合计投入净料质量→			1.15斤	575克	2.30斤	1150克	5.75斤	2875克	11.50斤	5750克	17.25斤	8625克	23.00斤	11500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）→			87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%	87.0%

1) 锅内放入清水烧开，放入辣椒段、煮制2分钟；关火后用滤油筛捞出煮软的辣椒段、将水倒掉；
 2) 锅内放菜籽油加热、倒入煮过的辣椒段煸炒；
 3) 将干辣椒小火炒至水分干、颜色逐步变深时关火，取出炒好的辣椒段（颜色呈“咖啡色”，千万不能炒成“黑色”，否则会出现苦味）；将炒好的辣椒段剁碎或搅碎即可。
 注↑：主要用于凉菜调味汁。

以上配方数据可作为中央厨房“批量生产”时的参考



➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 [满堂红菜品配方成本网](http://www.mth517777.com) www.mth517777.com
 快速了解配方信息，可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com) m.mth517777.com

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。

