

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 金汤热卤②卤料油

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

金汤热卤②卤料油

《成本卡》 … … … … … … … … … … … … … 第3页
用于“批量生产”的六种不同投料配方… … 第4页
版权声明 … … … … … … … … … … 第5页



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: 预制酱卤 菜名: 金汤热卤②卤料油

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: 2023年11月8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	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99 /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	100.0%	4.75元	6000克	57.01元	
2	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	净菜籽油	100%	6.03元	1500克	18.09元	
3	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 /斤	500 克 /斤	2.00元	去掉根须、叶管未去芯	净大葱白	52%	3.87元	300克	2.32元	
	210706测试↑: 3根大葱627克, 去根须14克、葱叶289克后留葱白324克, 净料率51.7%;														
4	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	300克	3.87元	
5	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	7.50元	100克	1.50元	
6	二荆条糍粑辣椒	需提前预制		250801	6.36元 /斤	500 克 /斤	6.36元	每千克干椒可制作2813克	糍粑辣椒	100%	6.36元	50克	0.64元		
	注↑: 将100克干辣椒经煮制10分钟、再搅碎后可得到糍粑辣椒281克; 详见/预制油料类/《自制(二荆条)糍粑辣椒》成本卡。														
7	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	250725	9.25元 /瓶	1100 克 /瓶 1瓶起售包邮	4.20元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.20元	200克	1.68元	
8	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	青花椒粒	100%	16.71元	50克	1.67元	
9	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.16元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.16元	50克	0.42元	
	以上原料可制作成品料≥ 7250克, 成品率 84.8% 计算式: 成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%											投料合计 8550克	87.19元		
	成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 0.44%														
备注			制作工艺简介 1) 锅内倒入菜籽油、烧至油温240℃时关火降温(去除油腥味), 待降至170℃时加入大豆油, 大火再度升温至170℃; 2) 油锅内下入大葱、姜片、香菜、糍粑辣椒、红油豆瓣酱、花椒, 用锅铲推炒防止糊锅, 中小火炸香后关火; 3) 待油温降至100℃时下入冰糖; 静置一晚上捞出大葱、姜片和香菜后即成。 注: 每千克以上原料经熬制后可得到成品卤料油约850克。												
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



►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** www.mth51777.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** m.mth51777.com



扫码登录手机网站

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：预制酱卤 菜名：金汤热卤4-2卤料油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年3月5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											
			投料数量	换算										
1	5L元宝大豆油	净大豆油	0.83斤	414克	1.66斤	828克	4.14斤	2069克	8.28斤	4138克	12.41斤	6207克	16.55斤	8276克
2	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	0.21斤	103克	0.41斤	207克	1.03斤	517克	2.07斤	1034克	3.10斤	1552克	4.14斤	2069克
3	铁杆大葱	净大葱白	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	103克	0.41斤	207克	0.62斤	310克	0.83斤	414克
4	老生姜	带皮姜片	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	103克	0.41斤	207克	0.62斤	310克	0.83斤	414克
5	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.21斤	103克	0.28斤	138克
6	二荆条糍粑辣椒	糍粑辣椒	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
7	1.1kg红油郫县豆瓣	郫县豆瓣	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	69克	0.28斤	138克	0.41斤	207克	0.55斤	276克
8	干青花椒粒	青花椒粒	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
9	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
合计投入净料数量→			1.18斤	590克	2.36斤	1179克	5.90斤	2948克	11.79斤	5897克	17.69斤	8845克	23.59斤	11793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）→			84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%

- 1) 锅内倒入菜籽油、烧至油温240℃时关火降温（去除油腥味），待降至170℃时加入大豆油，大火再度升温至170℃；
- 2) 油锅内下入大葱、姜片、香菜、糍粑辣椒、红油豆瓣酱、花椒，用锅铲推炒防止糊锅，中小火炸香后关火；
- 3) 待油温降至100℃时下入冰糖；静置一晚上捞出大葱、姜片和香菜后即成。

注：每千克以上原料经熬制后可得到成品卤料油约850克。



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。

