

# 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 万能微辣普通红油

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](http://www.mth517777.com)

简易手机版：[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 万能微辣普通红油

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



# 万能微辣普通红油

| 序号         | 投入原料<br>净料名称 | 投入净原料<br>质量与占比 |        |
|------------|--------------|----------------|--------|
|            |              | 克              | 占比     |
| 1          | 糍粑辣椒         | 392克           | 22.31% |
| 2          | 小米辣糍粑辣椒      | 98克            | 5.58%  |
| 3          | 净菜籽油         | 1163克          | 66.16% |
| 4          | 大葱边角料        | 35克            | 1.98%  |
| 5          | 净洋葱丝         | 35克            | 1.98%  |
| 6          | 带皮姜片         | 35克            | 1.98%  |
|            |              |                |        |
| 合计净料质量     |              | 1758克          | 100.0% |
| 实际得到成品油质量→ |              | 1000克          | ——     |
| 红油成品率→     |              | 56.9%          | ——     |



以上原材料可制作  
成品红油1千克

# 万能微辣普通红油

1) 制作时请使用“油温计”；将菜籽油加热到230℃时“断生”、关火；

2) 待油温下降至200℃时，下入大葱、洋葱、姜片，同时用炒勺装满糍粑辣椒，在热油表面慢慢摇晃下入锅内（为了防止糊锅，不要直接将糍粑辣椒倒入油锅内），待葱、姜、辣椒皮炸干并漂至油面时关火、降温；

3) 将以上油料装入容器、在常温下收存，24小时以后可“过滤后”使用。

注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约569克（每千克菜籽油可炼制红油860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: 预制油料

菜名: 万能微辣普通红油

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2020年9月12日

食材进货询价更新: 2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

| 序号 | 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  | 二荆条糍粑辣椒                                                                                                                                                                                                                                                        | 需提前预制 |      |      | 250101 | 6.36元 /斤                               | 500 克 /斤             | 6.36元     | 每千克干椒可制作281克 | 糍粑辣椒      | 100%  | 6.36元      | 337克   | 4.29元  |       |
| 2  | 小米辣糍粑辣椒                                                                                                                                                                                                                                                        | 需提前预制 |      |      | 250101 | 6.84元 /斤                               | 500 克 /斤             | 6.84元     | 每千克干椒可制作281克 | 小米辣糍粑辣椒   | 100%  | 6.84元      | 84克    | 1.15元  |       |
| 3  | 5L金龙鱼纯香菜籽油                                                                                                                                                                                                                                                     | 金龙鱼   | 湖北   | 美团优选 | 241227 | 53.99元 /壶                              | 5000 毫升 /壶 约912 克/ 升 | 5.92元     | 注↑：食油应用中有损耗  | 净菜籽油      | 100%  | 5.92元      | 1000克  | 11.84元 |       |
| 4  | 大葱                                                                                                                                                                                                                                                             | ——    | 山东潍坊 | 拼多多  | 241228 | 2.50元 /斤                               | 500 克 /斤             | 2.50元     |              | 边角料叶管、绿葱芯 | 大葱边角料 | 62.0%      | 0.00元  | 30克    | 0.00元 |
| 5  | 洋葱                                                                                                                                                                                                                                                             | ——    | 本地   | 菜场批发 | 241227 | 1.70元 /斤                               | 500 克 /斤             | 1.70元     |              | 去掉老叶、根须   | 净洋葱丝  | 85.0%      | 2.00元  | 30克    | 0.12元 |
| 6  | 老生姜                                                                                                                                                                                                                                                            | 散装    | ——   | 批发市场 | 241227 | 6.00元 /斤                               | 500 克 /斤             | 6.00元     |              | 洗净后带皮切片   | 带皮姜片  | 93.0%      | 6.45元  | 30克    | 0.39元 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                |       |      |      |        |                                        |                      |           |              |           |       |            |        |        |       |
| 备注 | 以上原料可制作成品红油≧                                                                                                                                                                                                                                                   |       |      |      | 860克   | ，成品率 56.9% 计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100% |                      |           |              |           |       | 投料合计 1512克 |        | 17.79元 |       |
|    | 以上原料可制作成品红油≧                                                                                                                                                                                                                                                   |       |      |      | 860克   | ，食用油成品率 86.0% 计算式：成品红油质量÷食用油投料合计×100%  |                      |           |              |           |       | 每500克成品油成本 |        | 10.34元 |       |
|    | 制作工艺简介                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |      |        |                                        |                      |           |              |           |       |            |        |        |       |
|    | 1) 制作时请使用“油温计”；将菜籽油加热到230℃时“断生”、关火；<br>2) 待油温下降至200℃时，下入大葱、洋葱、姜片，同时用炒勺装满糍粑辣椒，在热油表面慢慢摇晃下入锅内（为了防止糊锅，不要直接将糍粑辣椒倒入油锅内），待葱、姜、辣椒皮炸干并漂至油面时关火、降温；<br>3) 将以上油料装入容器、在常温下收存，24小时以后可“过滤后”使用。<br>注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约569克（每千克菜籽油可炼制红油860克）。<br>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 |       |      |      |        |                                        |                      |           |              |           |       |            |        |        |       |

关于投料质量（重量）数据的产生

- ✎以上《成本卡》所记录的、是实际试验制作时的最“原始数据”；
- ✎在制作菜品前，我们首先会将全部食材原料用电子秤称重并拍照，调料则用0.00克标准刻度的电子秤称重及拍照；
- ✎菜品制作完成后，除了对成品称重以外，同时将剩余的原料、调料进行称重拍照；
- ✎我们将菜品制作前、以及制作后的两组称重数据填入到数据模型中，用使用前的食材重量、减去使用后的重量，就得到了实际使用重量；  
——这也就是以上调料重量、成品重量会有“非整数”的原因。

| 根据不同辣度，每一千克菜油需配置的辣椒质量↓ |          |      |        |          |      |        |
|------------------------|----------|------|--------|----------|------|--------|
| 类别                     | 干二荆条辣椒配比 |      |        | 干小米辣辣椒配比 |      |        |
|                        | 占比       | 干椒质量 | 糍粑辣椒   | 占比       | 干椒质量 | 糍粑辣椒   |
| 超辣                     | 20%      | 30克  | 84.3克  | 80%      | 120克 | 337.2克 |
| 特辣                     | 40%      | 60克  | 168.6克 | 60%      | 90克  | 252.9克 |
| 中辣                     | 60%      | 90克  | 252.9克 | 40%      | 60克  | 168.6克 |
| 微辣                     | 80%      | 120克 | 337.2克 | 20%      | 30克  | 84.3克  |

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 | 成品油成本  |        | 占比    |
|---------|--------|----|--------|--------|-------|
|         |        |    | 元/千克   | 元/斤    | %     |
| 1       | 净菜籽油   | 主料 | 13.77元 | 6.88元  | 66.5% |
| 2       | ——     | 配料 | ——     | ——     | ——    |
| 3       | ——     | 调料 | ——     | ——     | ——    |
| 4       | 香料+调料  | 其它 | 6.92元  | 3.46元  | 33.5% |
| 每千克成本合计 |        |    | 20.69元 | 10.34元 | 100%  |

原料进货价更新： 2025年1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： 净菜籽油                |            |              |              |
|-------------------------------|------------|--------------|--------------|
| 主要原料毛料名称： 5L金龙鱼纯香菜籽油          |            |              |              |
| 主料转制成品工艺： 菜油+糍粑辣椒葱姜等→微辣普通红油   |            |              |              |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品：             |            |              | 569克         |
|                               |            |              | 成品率： 56.9%   |
| 当前“菜籽油”进货价： 5.92元 /斤·500克     |            |              |              |
| 如果主料进货价上涨或下降<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |            |              |              |
| 类 型                           | 菜籽油<br>进货价 | 微辣普通<br>红油成本 | 主料进货<br>单价系数 |
| 涨跌幅度 0.30元                    | (元/斤)      | (元/斤)        | 0            |
| 1) 进货价下降至→                    | 5.02元      | 9.30元        | 85%          |
| 2) 进货价下降至→                    | 5.32元      | 9.65元        | 90%          |
| 3) 进货价下降至→                    | 5.62元      | 10.00元       | 95%          |
| 4) 目前进货价→                     | 5.92元      | 10.34元       | 100%         |
| 5) 进货价上涨至→                    | 6.22元      | 10.69元       | 105%         |
| 6) 进货价上涨至→                    | 6.52元      | 11.04元       | 110%         |
| 7) 进货价上涨至→                    | 6.82元      | 11.39元       | 115%         |

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：万能微辣普通红油

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   |        |
|-----------------|--------------|--------------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|--------|---------|--------|
| 序号              | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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     |
| 1               | 二荆条糍粑辣椒      | 糍粑辣椒         | 0.39斤   | 196克  | 0.78斤   | 392克  | 1.96斤   | 980克  | 3.92斤   | 1960克 | 5.88斤   | 2941克  | 7.84斤   | 3921克  |
| 2               | 小米辣糍粑辣椒      | 小米辣糍粑辣椒      | 0.10斤   | 49克   | 0.20斤   | 98克   | 0.49斤   | 245克  | 0.98斤   | 490克  | 1.47斤   | 735克   | 1.96斤   | 980克   |
| 3               | 5L谷大师菜籽油     | 净菜籽油         | 1.16斤   | 581克  | 2.33斤   | 1163克 | 5.81斤   | 2907克 | 11.63斤  | 5814克 | 17.44斤  | 8721克  | 23.26斤  | 11628克 |
| 4               | 铁杆大葱         | 大葱边角料        | 0.03斤   | 17克   | 0.07斤   | 35克   | 0.17斤   | 87克   | 0.35斤   | 174克  | 0.52斤   | 262克   | 0.70斤   | 349克   |
| 5               | 洋葱           | 净洋葱丝         | 0.03斤   | 17克   | 0.07斤   | 35克   | 0.17斤   | 87克   | 0.35斤   | 174克  | 0.52斤   | 262克   | 0.70斤   | 349克   |
| 6               | 老生姜          | 带皮姜片         | 0.03斤   | 17克   | 0.07斤   | 35克   | 0.17斤   | 87克   | 0.35斤   | 174克  | 0.52斤   | 262克   | 0.70斤   | 349克   |
|                 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |         |        |
| 合计投入净料质量→       |              |              | 1.76斤   | 879克  | 3.52斤   | 1758克 | 8.79斤   | 4394克 | 17.58斤  | 8788克 | 26.36斤  | 13182克 | 35.15斤  | 17576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）→ |              |              | 56.9%   | 56.9% | 56.9%   | 56.9% | 56.9%   | 56.9% | 56.9%   | 56.9% | 56.9%   | 56.9%  | 56.9%   | 56.9%  |

1) 制作时请使用“油温计”；将菜籽油加热到230℃时“断生”、关火；

2) 待油温下降至200℃时，下入大葱、洋葱、姜片，同时用炒勺装满糍粑辣椒，在热油表面慢慢摇晃下入锅内（为了防止糊锅，不要直接将糍粑辣椒倒入油锅内），待葱、姜、辣椒皮炸干并漂至油面时关火、降温；

3) 将以上油料装入容器、在常温下收存，24小时以后可“过滤后”使用。

注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约569克（每千克菜籽油可炼制红油860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。

