

菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 水煮干锅香辣菜用红油

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

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

水煮干锅香辣菜用红油

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



水煮干锅香辣菜用红油

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	净大豆油	820克	62.00%
	净菜籽油	328克	24.80%
配料	带皮姜片	16克	1.24%
	净洋葱丝	16克	1.24%
	净小葱	16克	1.24%
	带根净香菜	16克	1.24%
调料	小茴香	3.3克	0.25%
	白蔻/白扣	3.3克	0.25%
	香叶	0.7克	0.05%
	草果	3.3克	0.25%
	八角	1.6克	0.12%
	桂皮	1.6克	0.12%
	糍粑辣椒	46克	3.47%
	郫县豆瓣	49克	3.72%
合计净料质量		1322克	100.0%
实际得到成品油质量→		1000克	—
红油成品率→		75.6%	—

以上原材料可制作
成品红油1千克



➤ 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

水煮干锅香辣菜用红油

1) 提前将香料用开水浸泡1个小时；将豆油、菜油倒入锅内，冷油下入姜片、洋葱，稍炸至飘浮在油面时，再下入小葱、香菜，炸干后捞出菜渣；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）；

2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内，再下入用开水泡洗过的香料，小火慢熬可保持油汁清澈；

3) 在炼制红油时，油面会出现三种状态：第一，油汁烧起“大泡”；炼制约10分钟时会出现“小泡”；再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温；大约2个小时可过滤去渣，得到纯净红油。

注↑：每千克食用油经以上加工后可得到成品红油约756克（每千克菜籽油可炼制红油871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: 水煮干锅香辣菜用红油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年11月14日

食材进货询价更新: 2025年1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
主料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元/壶	5000毫升/壶 约926克/升	5.29元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	2500克	26.45元
	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
配料	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	50克	0.65元
	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	50克	0.20元
	小葱	散装	安徽	拼多多	241227	3.00元/斤	500克/斤	3.00元	洗净沥水小葱带根须	净小葱	100%	3.00元	50克	0.30元
	香菜/芫茜	——	本地	拼多多	241227	3.00元/斤	500克/斤	3.00元	摘去老黄叶, 留根须、切段	带根净香菜	95.0%	3.16元	50克	0.32元
调料	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	241227	6.74元/斤	500克/斤	6.74元	成品干制原料	小茴香	100%	6.74元	10克	0.13元
	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	241227	32.8元/斤	500克/斤 约2300颗/斤	32.80元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	32.80元	10克	0.66元
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	241227	24.0元/斤	500克/斤	24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	2.0克	0.10元
	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	241227	29.8元/斤	500克/斤 约165颗/斤	29.80元	成品干制原料	草果	100%	29.80元	10克	0.60元
	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	241227	18.2元/斤	500克/斤 约300颗/斤	18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	5.0克	0.18元
	香料: 肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	241227	11.5元/斤	500克/斤	11.52元	成品干制原料	桂皮	100%	11.52元	5.0克	0.12元
	自制糍粑辣椒	需提前预制			250101	6.36元/斤	500克/斤	6.36元	——	糍粑辣椒	100%	6.36元	140克	1.78元
注↑: 将100克干辣椒煮制10分钟、再搅碎后可得到糍粑辣椒281克, 净料率281%; 详见/预制油料类/《自制糍粑辣椒》成本卡。														
	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	241227	9.35元/瓶	1100克/瓶	4.25元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.25元	150克	1.28元
以上原料可制作成品红油≧ 3050克, 成品率 75.6% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计 4032克		44.59元	
以上原料可制作成品红油≧ 3050克, 食用油成品率 87.1% 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		7.31元	
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 提前将香料用开水浸泡1个小时; 将豆油、菜油倒入锅内, 冷油下入姜片、洋葱, 稍炸至飘浮在油面时, 再下入小葱、香菜, 炸干后捞出菜渣; 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);</p> <p>2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内, 再下入用开水泡洗过的香料, 小火慢熬可保持油汁清澈;</p> <p>3) 在炼制红油时, 油面会出现三种状态: 第一, 油汁烧开起“大泡”; 炼制约10分钟时会出现“小泡”; 再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静...这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温; 大约2个小时可过滤去渣, 得到纯净红油。</p> <p>注↑: 每千克原材料经以上加工后可得到成品红油约756克(每千克菜籽油可炼制红油871克)。</p>													
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



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	净大豆油	主料	8.67元	4.34元	59.3%
2	姜+葱+香菜	配料	0.48元	0.24元	3.28%
3	香料+豆瓣+菜油	调料	5.47元	2.73元	37.4%
4	——	其它	——	——	——
每千克成本合计			14.62元	7.31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：净大豆油
主要原料毛料名称：5L元宝大豆油
主料转制成品工艺：油+香料等→水煮干锅香辣菜用红油
每千克投料合计经加工后可得到成品：756克
成品率：75.6%

当前“净大豆油”进货价：5.29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	净大豆油 进货价	香辣菜用 红油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.39元	6.57元	83%
2) 进货价下降至→	4.69元	6.82元	89%
3) 进货价下降至→	4.99元	7.06元	94%
4) 目前进货价→	5.29元	7.31元	100%
5) 进货价上涨至→	5.59元	7.56元	106%
6) 进货价上涨至→	5.89元	7.80元	111%
7) 进货价上涨至→	6.19元	8.05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

大豆油 相对密度：
0.9150-0.9375
约：915-937.5克/升
平均：926克/升
或：1.080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：水煮干锅香辣菜用红油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1日

类别	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	
	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
主料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.82斤	410克	1.64斤	820克	4.10斤	2049克	8.20斤	4098克	12.30斤	6148克	16.39斤	8197克
	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	0.33斤	164克	0.66斤	328克	1.64斤	820克	3.28斤	1639克	4.92斤	2459克	6.56斤	3279克
配料	老生姜	带皮姜片	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
	洋葱	净洋葱丝	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
	小葱	净小葱	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
	香菜/芫茜	带根净香菜	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
调料	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.01斤	4.9克	0.01斤	6.6克
	香料：草果	草果	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：八角	八角	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	香料：桂皮	桂皮	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	自制糍粑辣椒	糍粑辣椒	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	230克	0.69斤	344克	0.92斤	459克
	1100g红油郫县豆瓣酱	郫县豆瓣	0.05斤	25克	0.10斤	49克	0.25斤	123克	0.49斤	246克	0.74斤	369克	0.98斤	492克
合计投入净料质量→			1.32斤	661克	2.64斤	1322克	6.61斤	3305克	13.22斤	6610克	19.83斤	9915克	26.44斤	13220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）→			75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%

1) 提前将香料用开水浸泡1个小时；将豆油、菜油倒入锅内，冷油下入姜片、洋葱，稍炸至飘浮在油面时，再下入小葱、香菜，炸干后捞出菜渣；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）；
 2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内，再下入用开水泡洗过的香料，小火慢熬可保持油汁清澈；
 3) 在炼制红油时，油面会出现三种状态：第一，油汁烧开起“大泡”；炼制约10分钟时会出现“小泡”；再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温；大约2个小时可过滤去渣，得到纯净红油。
 注↑：每千克原材料经以上加工后可得到成品红油约756克（每千克菜籽油可炼制红油871克）。



➤ 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)
 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)

www.mth517777.com
m.mth517777.com

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。

