

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制油料

**名称** 自制姜葱菜籽油

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 自制姜葱菜籽油

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



# 自制姜葱菜籽油



大葱边角料  
→ 占3.77%



洋葱片/丝 → 占3.77%



带皮姜片  
→ 占1.89%



菜籽油 → 占90.57%

# 自制姜葱菜籽油

1) 锅内倒入菜籽油，开启炉火加热；先放入生姜片和洋葱片、炸至约1分钟；

2) 再放入大葱绿芯（提前放入或油温过高会炸黑并影响味道）；

注1：大葱只用边角料，因此未计成本（将大葱的全部成本由“葱白”分摊）；

3) 待炸制水分快干（约7分钟）、锅内油面上起“小泡”时关火，将锅端离炉口降温；晾凉后将油过滤、去渣即成。

注2：每千克食用油经以上加工后可得到成品姜葱菜籽油约967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: 自制姜葱菜籽油

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: 2026年3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	大葱	——	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500 克/斤		2.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62.0%	0.00元	50克	0.00元
	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元/斤	500 克/斤		4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	4.30元	25克	0.22元
	洋葱	——	本地	菜场批发	260224	1.20元/斤	500 克/斤		1.20元	去掉老叶、根须	净洋葱丝	85.0%	1.41元	50克	0.14元
	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	260224	58.99元/壶	5000 毫升/壶 约912 克/升		6.47元	注↑: 食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.47元	1200克	15.52元
以上原料可制作成品油质量≥				1160克	, 原料成品率: 87.5% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%				投料合计 1325克				15.88元		
以上原料可制作成品油质量≥				1160克	, 食油成品率: 96.7% 计算式: 成品姜葱油质量÷菜籽油投料合计×100%				每500克成品油成本 6.84元						
备注	制作工艺简介														
	 <p>1) 锅内倒入菜籽油, 开启炉火加热; 先放入生姜片和洋葱片、炸至约1分钟;                  2) 再放入大葱绿芯(提前放入或油温过高会炸黑并影响味道);                  注1: 大葱只用边角料, 因此未计成本(将大葱的全部成本由“葱白”分摊);                  3) 待炸制水分快干(约7分钟)、锅内油面上起“小泡”时关火, 将锅端离炉口降温; 晾凉后将油过滤、去渣即成。                  注2: 每千克食用油经以上加工后可得到成品姜葱菜籽油约967克。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>														



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	13.38元	6.69元	97.8%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	生姜+大葱+洋葱	其它	0.31元	0.15元	2.2%
每千克成本合计			13.69元	6.84元	100%

原料进货价更新：2026年3月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

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：**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+大葱生姜洋葱→炼制葱姜油**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**875克**  
 成品率：**87.5%**

当前“净菜籽油”进货价：**6.47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	菜籽油进货价 (元/斤)	自制葱姜菜油成本 (元/斤)	主料进货单价系数
涨跌幅度 <b>0.30元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0.00
1) 进货价下降至→	5.57元	5.91元	86%
2) 进货价下降至→	5.87元	6.22元	91%
3) 进货价下降至→	6.17元	6.53元	95%
4) 目前进货价→	<b>6.47元</b>	<b>6.84元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	6.77元	7.16元	105%
6) 进货价上涨至→	7.07元	7.47元	109%
7) 进货价上涨至→	7.37元	7.78元	114%

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：自制姜葱菜籽油 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
调料	铁杆大葱	大葱边角料	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	323克	0.86斤	431克
	老生姜	带皮姜片	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.32斤	162克	0.43斤	216克
	洋葱	净洋葱丝	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	323克	0.86斤	431克
	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	1.03斤	517克	2.07斤	1034克	5.17斤	2586克	10.34斤	5172克	15.52斤	7759克	20.69斤	10345克
合计投入净料质量→			1.14斤	571克	2.28斤	1142克	5.71斤	2856克	11.42斤	5711克	17.13斤	8567克	22.84斤	11422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）→			87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%

1) 锅内倒入菜籽油，开启炉火加热；先放入生姜片和洋葱片、炸至约1分钟；  
 2) 再放入大葱绿芯（提前放入或油温过高会炸黑并影响味道）；  
 注1：大葱只用边角料，因此未计成本（将大葱的全部成本由“葱白”分摊）；  
 3) 待炸制水分快干（约7分钟）、锅内油面上起“小泡”时关火，将锅端离炉口降温；晾凉后将油过滤、去渣即成。  
 注2：每千克食用油经以上加工后可得到成品姜葱菜籽油约967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。

