

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 快餐店用油泼辣子

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	✓



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

快餐店用油泼辣子

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第7页

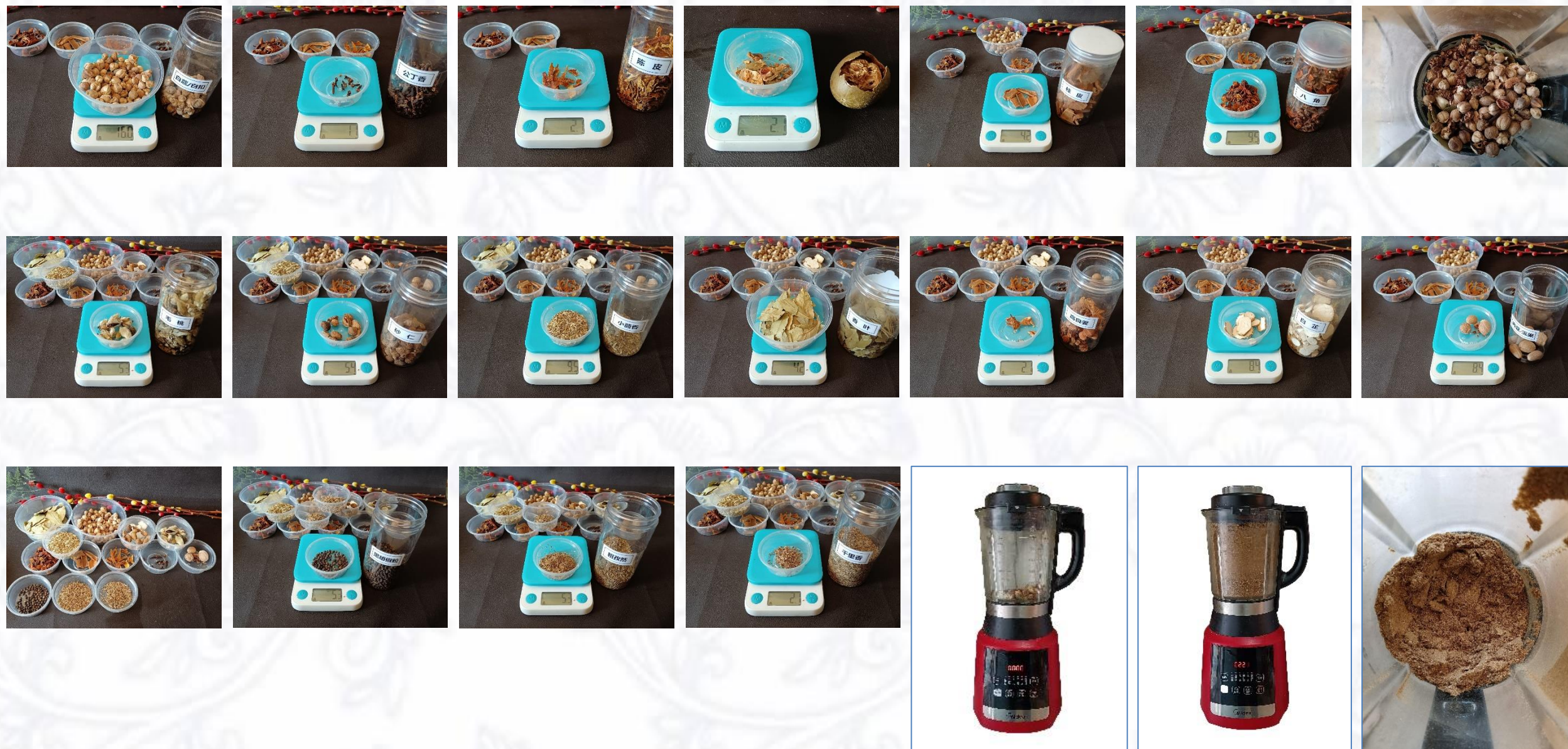
用于“批量生产”的六种不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



油泼辣子用香料

试验工作图



将香料放入破壁机打成粉末状

油泼辣子制作工艺



将香料粉+粗辣椒粉+白芝麻这三种原料倒入盆内混合备用；锅内将自制姜葱菜籽油加热到200℃时、将油泼入装辣椒粉的盆内，边泼边搅即成。

自制快餐店用油泼辣子

- 1) 将香料打成粉末状备用；按香料粉的6倍准备粗辣椒粉；按香料粉+粗辣椒粉合计的7倍准备自制姜葱菜籽油；
- 2) 将香料粉+粗辣椒粉+白芝麻这三种原料倒入盆内混合备用；
- 3) 锅内将自制姜葱菜籽油加热到200℃时、将油泼入装辣椒粉的盆内，边泼边搅即成。。

注↑：每千克食用油经以上加工后可得到成品油泼辣子约1130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: 快餐店用油泼辣子

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年4月16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	
万能红油香料	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.7元/斤	500	克/斤	约300颗/斤	17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	9.0克	0.32元
	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	260224	9.7元/斤	500	克/斤		9.66元	成品干制原料	桂皮	100%	9.66元	4.0克	0.08元
	香料: 罗汉果	福小兵	广西	淘宝	260224	31.8元/斤	500	克/斤	约21个/斤	31.76元	成品干制原料	罗汉果	100%	31.76元	2.0克	0.13元
	香料: 陈皮	福小兵	安徽	淘宝	260224	10.8元/斤	500	克/斤		10.79元	成品干制原料	陈皮	100%	10.79元	2.0克	0.04元
	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	260224	30.8元/斤	500	克/斤	约6100颗/斤	30.79元	成品干制原料	公丁香	100%	30.79元	1.0克	0.06元
	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	260224	27.1元/斤	500	克/斤	约2300颗/斤	27.10元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	27.10元	15克	0.81元
	香料: 肉蔻/玉果	福小兵	安徽	淘宝	260224	36.8元/斤	500	克/斤	约150颗/斤	36.80元	成品干制原料	肉蔻/玉果	100%	36.80元	8.0克	0.59元
	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	260224	9.6元/斤	500	克/斤		9.55元	成品干制原料	白芷	100%	9.55元	8.0克	0.15元
	香料: 高良姜	福小兵	安徽	淘宝	260224	12.1元/斤	500	克/斤		12.10元	成品干制原料	高良姜	100%	12.10元	2.0克	0.05元
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	260224	21.4元/斤	500	克/斤		21.36元	成品干制原料	香叶	100%	21.36元	4.0克	0.17元
	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	260224	7.9元/斤	500	克/斤		7.90元	成品干制原料	小茴香	100%	7.90元	9.0克	0.14元
	香料: 广砂仁	福小兵	安徽	淘宝	260224	23.5元/斤	500	克/斤	约1400颗/斤	23.50元	成品干制原料	砂仁	100%	23.50元	5.0克	0.24元
	香料: 辛夷花/毛桃	福小兵	中国	淘宝	260224	65.8元/斤	500	克/斤	颗/斤	65.80元	成品干制原料	辛夷花/毛桃	100%	65.80元	5.0克	0.66元
	香料: 千里香	福小兵	中国	淘宝	260224	14.7元/斤	500	克/斤		14.70元	成品干制原料	千里香	100%	14.70元	2.0克	0.06元
	香料: 粗孜然粒	福小兵	新疆	淘宝	260224	14.3元/斤	500	克/斤		14.30元	成品干制原料	粗孜然	100%	14.30元	5.0克	0.14元
香料: 黑胡椒粒	福小兵	海南	淘宝	260224	27.2元/斤	500	克/斤	约12500颗/斤	27.17元	成品干制原料	黑胡椒粒	100%	27.17元	5.0克	0.27元	
调料	辣椒粉/中辣中粗粉	椒之香纯	河南漯河	拼多多	260224	11.43元/斤	1000	克/斤	2斤起售包邮	5.72元	成品干制调料	辣椒粗粉	100%	5.72元	514克	5.88元
	自制姜葱菜籽油	需提前预制			260301	6.84元/斤	500	克/斤		6.84元	——	姜葱菜籽油	100%	6.84元	4200克	57.50元
	注↑: 用大葱边角料叶管+绿葱芯+老生姜+洋葱+菜籽油炼制而成; 详见/预制油料类/《自制姜葱菜籽油》成本卡。															
调料	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	260301	35.48元/包	2500	克/包	1218克/升	7.10元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	7.10元	10克	0.14元
	210701测试↑: 生白芝麻仁100克, 入烤箱烘干烤熟后96.57克, 成熟率96.6%															
以上原料可制作成品红油≧ 4760克, 成品率 99.0% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%												投料合计 4810克		67.42元		
												每500克成品油成本		7.08元		
备注	制作工艺简介															
	 <p>1) 将以上香料打成粉末状备用; 按香料粉的6倍准备粗辣椒粉; 按香料粉+粗辣椒粉合计的7倍准备自制姜葱菜籽油;</p> <p>2) 将香料粉+粗辣椒粉+白芝麻这三种原料倒入盆内混合备用;</p> <p>3) 锅内将自制姜葱菜籽油加热到200℃时、将油泼入装辣椒粉的盆内, 边泼边搅即成。</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	成品辣子成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	自制姜葱菜籽油	主料	12.08元	6.04元	85.3%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	香料+辣椒粉等	调料	2.09元	1.04元	14.7%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
每千克成本合计			14.16元	7.08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：**姜葱菜籽油**
 主要原料毛料名称：**自制姜葱菜籽油**
 主料转制成品工艺：**红油香料+姜葱菜籽油→制红油**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**990克**
 净料率：**99.0%**

当前“姜葱菜籽油”预制单价：**6.84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	姜葱菜籽油 预制单价 (元/斤)	成品红油 辣子成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元			0
1) 进货价下降至→	5.34元	5.76元	78%
2) 进货价下降至→	5.84元	6.20元	85%
3) 进货价下降至→	6.34元	6.64元	93%
4) 目前进货价→	6.84元	7.08元	100%
5) 进货价上涨至→	7.34元	7.52元	107%
6) 进货价上涨至→	7.84元	7.96元	115%
7) 进货价上涨至→	8.34元	8.41元	122%

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：快餐店用油泼辣子

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

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
万能红油香料	香料：八角	八角	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.9克	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.5克	0.03斤	14克	0.04斤	19克
	香料：桂皮	桂皮	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.4克
	香料：罗汉果	罗汉果	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	3.2克	0.01斤	4.2克
	香料：陈皮	陈皮	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	3.2克	0.01斤	4.2克
	香料：公丁香	公丁香	0.00斤	0.1克	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.1克	0.00斤	1.6克	0.00斤	2.1克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.2克	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.05斤	24克	0.06斤	32克
	香料：肉蔻/玉果	肉蔻/玉果	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.4克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.2克	0.02斤	8.4克	0.03斤	13克	0.03斤	17克
	香料：高良姜	高良姜	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	3.2克	0.01斤	4.2克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.4克	0.00斤	0.8克	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.01斤	6.3克	0.02斤	8.4克
	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.9克	0.01斤	4.7克	0.02斤	9.5克	0.03斤	14克	0.04斤	19克
	香料：砂仁	砂仁	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.02斤	7.9克	0.02斤	11克
	香料：辛夷花/毛桃	辛夷花/毛桃	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.02斤	7.9克	0.02斤	11克
	香料：千里香	千里香	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	3.2克	0.01斤	4.2克
	香料：粗孜然	粗孜然	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.02斤	7.9克	0.02斤	11克
香料：黑胡椒粒	黑胡椒粒	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.02斤	7.9克	0.02斤	11克	
调料	中辣-辣椒粗粉	辣椒粗粉	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.54斤	270克	1.08斤	540克	1.62斤	810克	2.16斤	1080克
	自制姜葱菜籽油	自制姜葱菜籽油	0.88斤	441克	1.76斤	882克	4.41斤	2206克	8.82斤	4412克	13.24斤	6618克	17.65斤	8824克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.1克	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	21克
合计投入原料净料质量→			1.01斤	505克	2.02斤	1011克	5.05斤	2526克	10.11斤	5053克	15.16斤	7579克	20.21斤	10105克
实际得到成品红油辣子→			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）→			99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%	99.0%

- 1) 将以上香料打成粉末状备用；按香料粉的6倍准备粗辣椒粉；按香料粉+粗辣椒粉合计的7倍准备自制姜葱菜籽油；
- 2) 将香料粉+粗辣椒粉+白芝麻这三种原料倒入盆内混合备用；
- 3) 锅内将自制姜葱菜籽油加热到200℃时、将油泼入装辣椒粉的盆内，边泼边搅即成。



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。

