

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 卤肉保湿油

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

卤肉保湿油



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	净大豆油	1053克	88.8%
2	净洋葱丝	42克	3.55%
3	净小葱	42克	3.55%
4	带皮姜片	13克	1.07%
5	八角	7.0克	0.59%
6	桂皮	7.0克	0.59%
7	山奈/砂姜	5.6克	0.47%
8	净青花椒粒	5.6克	0.47%
9	小茴香	4.2克	0.36%
10	么麻子藤椒油	7.0克	0.59%
汁净料数量/成本		1186克	100.0%
实际得到成品菜数量→		1000克	——
菜品成品率→		84.3%	——



以上原材料可制作
成品油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

卤肉保湿油

本款保湿油用于涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面，销售过程中每隔1小时涂刷一次，可防止卤肉发干、发黑，提高卤肉的光泽度、释放清香；

- 1) 锅内将大豆油烧至160℃，下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出；
- 2) 转小火，下入姜片、八角、桂皮、山奈、花椒、小茴香，炸至干香后关火；
- 3) 用密漏捞出油中的料渣，再次用细网密漏将料油过滤装碗即可。

注↑：每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950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: 卤肉保湿油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年8月10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
1	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升	4.86元	注: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.86元	1500克	14.58元
2	洋葱	——	本地	菜场批发	260224	1.20元/斤	500 克/斤	1.20元	去掉老叶根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	60克	0.17元
3	小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	洗净沥水小葱带根须	净小葱	112%	4.46元	60克	0.54元
4	老生姜	散装	安徽	菜场批发	260224	4.00元/斤	500 克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	18克	0.15元
5	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.70元/斤	500 克/斤 约300 颗/斤	17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	10克	0.35元
6	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	260224	9.66元/斤	500 克/斤	9.66元	成品干制原料	桂皮	100%	9.66元	10克	0.19元
7	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.70元/斤	500 克/斤	36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	8.0克	0.59元
8	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	260224	18.12元/斤	500 克/斤 约22000 颗/斤	18.12元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	18.12元	8.0克	0.29元
9	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	260224	7.90元/斤	500 克/斤	7.90元	成品干制原料	小茴香	100%	7.90元	6.0克	0.09元
10	500ml 么麻子藤椒油	么麻子	四川雅红	拼多多	260224	18.53元/瓶	500 毫升/瓶 约920 克/升	20.14元	么麻子成品调料	么麻子藤椒油	100%	20.14元	10克	0.40元
以上原料可制作成品油质量 ≥ 1425克, 原料成品率: 84.3% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计 1690克		17.36元	
以上原料可制作成品油质量 ≥ 1425克, 食油成品率: 95.0% 计算式: 成品保湿油质量÷菜籽油投料合计×100%											每500克成品油成本 6.09元			
备注	<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>保湿油用于(卤菜店)涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面, 销售过程中每隔1小时涂刷一次, 可防止卤肉发干、发黑, 提高卤肉的光泽度、释放清香;</p> <p>1) 锅内将大豆油烧至160℃, 下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出;</p> <p>2) 转小火, 下入姜片、八角、桂皮、山奈、花椒、小茴香, 炸至干香后关火;</p> <p>3) 用密漏捞出油中的料渣, 再次用细网密漏将料油过滤装碗即可。</p> <p>注↑: 每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950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	净大豆油	主料	10.23元	5.11元	84.0%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	葱姜+香料等	调料	1.95元	0.98元	16.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			12.18元	6.09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：**菜籽油+其它调料→制作炝拌油**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**843克**
 成品率：**84.3%**

当前“大豆油”进货价：**4.86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	大豆油进货价	卤肉保湿油料油成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.26元	5.46元	88%
2) 进货价下降至→	4.46元	5.67元	92%
3) 进货价下降至→	4.66元	5.88元	96%
4) 目前进货价→	4.86元	6.09元	100%
5) 进货价上涨至→	5.06元	6.30元	104%
6) 进货价上涨至→	5.26元	6.51元	108%
7) 进货价上涨至→	5.46元	6.72元	112%

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（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制油料

菜名：卤肉保湿油

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月10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	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算
1	5L元宝大豆油	净大豆油	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	5.26斤	2632克	10.53斤	5263克	15.79斤	7895克	21.05斤	10526克
2	洋葱	净洋葱丝	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	211克	0.63斤	316克	0.84斤	421克
3	小葱	净小葱	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	211克	0.63斤	316克	0.84斤	421克
4	老生姜	带皮姜片	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	63克	0.19斤	95克	0.25斤	126克
5	香料：八角	八角	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
6	香料：肉桂皮	桂皮	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
7	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	56克
8	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	56克
9	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克
10	500ml 么麻子藤椒油	么麻子藤椒油	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
合计投入净料数量→			1.19斤	593克	2.37斤	1186克	5.93斤	2965克	11.86斤	5930克	17.79斤	8895克	23.72斤	11860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）→			84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%

本款保湿油用于涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面，销售过程中每隔1小时涂刷一次，可防止卤肉发干、发黑，提高卤肉的光泽度、释放清香；

- 1) 锅内将大豆油烧至160℃，下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出；
- 2) 转小火，下入姜片、八角、桂皮、山奈、花椒、小茴香，炸至干香后关火；
- 3) 用密漏捞出油中的料渣，再次用细网密漏将料油过滤装碗即可。

注↑：每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950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。

