

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 红葱油（卤肉饭用）

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

红葱油（卤肉饭）

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



红葱油（卤肉饭用）



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	861克	44.8%
	净红葱头	861克	44.8%
调料	带根香菜梗	172克	8.94%
	香叶	1.7克	0.09%
	清水	26克	1.37%
合计净料数量→		1921克	100.0%
实际得到成品油数量→		1000克	——
油料成品率→		52.1%	——

以上原材料可制作
成品油1千克

红葱油（卤肉饭）试验工作图

菜名：红葱油		制作成品料：1千克	
出品：满堂红菜品配方成本网		日期：2025年1月1日	
类别	投入原料	净料	投入净原料
	名称	净价	净量与占比
	名称	单价	成本
主料	大豆油	5.29元	556克 44.8%
	红葱头	6.20元	556克 44.8%
调料	葱油	3.00元	111克 8.96%
	香叶	24.63元	1.1克 0.09%
	清水		17克 1.34%
合计净料数量/成本		1240克	100.0% 13.49元
实际得到成品数量		1000克	
成品成率		80.6%	
每市斤成品成本		6.74元/斤 (500克)	
毛利率=0%			

250214-1精制红葱油-配方



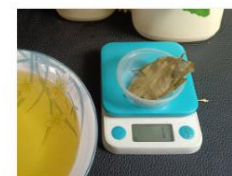
IMG_20250214_122555



IMG_20250214_122759



IMG_20250214_123014



IMG_20250214_123134



IMG_20250214_123254



IMG_20250214_124748



IMG_20250214_125138



IMG_20250214_130133



IMG_20250214_130812



IMG_20250214_132701



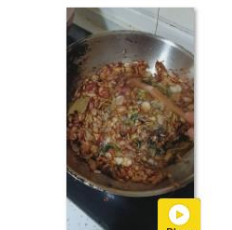
IMG_20250214_132918



IMG_20250214_133008



VID_20250214_130127



VID_20250214_130521

- 1) 选用新鲜红葱头，去蒂后顶刀切3毫米薄片备用；
- 2) 锅内放大豆油加热（油与葱头用量1:1），下入红葱头片，香菜梗、香叶，边炸边用锅铲翻动；
- 3) 待葱头炸至微黄时，用手蘸水撒入锅内，并持续用锅铲翻动；
- 4) 撒水三次以后将葱头炸酥，倒入滤油筛；捞出香菜梗和香叶，待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克；其中含红葱酥215克，含葱油306克。

红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。

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: 红葱油 (卤肉饭用)

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年2月14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
主料	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 去老皮切蒂头冲洗沥水	净大豆油	100%	4.86元	556克	5.40元
	广东红葱头	—	广东	拼多多	260224	3.02元/斤	500 克/斤	3.02元		净红葱头	87.8%	3.44元	556克	3.82元
250213测试: 8.8元网购2斤红葱头1020克, 去老皮去蒂后861克, 净料率84.4%; 泡洗沥水后896克, 净料率87.8%														
调料	香菜/芫茜	—	本地	菜场批发	260224	4.78元/斤	500 克/斤	4.78元	切取香菜下端带根菜梗	带根香菜梗	100%	4.78元	111克	1.06元
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	260224	21.36元/斤	500 克/斤	21.36元	成品干制原料	香叶	100%	21.36元	1.1克	0.05元
	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	17.0克	0.00元
以上原料可制作成品油 \geq 646克 , 成品率 52.1% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100% 成品固形物(红葱酥)含量 41.3% , 葱油含量 58.7%														
												投料合计 1241克	10.34元	
												每500克成品油成本 8.00元		
备注	制作工艺简介 1) 选用新鲜红葱头, 去蒂后顶刀切3毫米薄片备用; 2) 锅内放大豆油加热(油与葱头用量1:1), 下入红葱头片, 香菜梗、香叶, 边炸边用锅铲翻动; 3) 待葱头炸至微黄时, 用手蘸水撒入锅内, 并持续用锅铲翻动; 4) 撒水三次以后将葱头炸酥, 倒入滤油筛; 捞出香菜梗和香叶, 待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中, 随用随取。 注↑: 每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克; 其中含红葱酥215克, 含葱油306克。 红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。													
														



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1	8.36元	4.18元	52.3%
2	净红葱头	主料2	5.92元	2.96元	37.0%
3	香菜梗+香叶	调料	1.72元	0.86元	10.7%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			16.00元	8.00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：**净红葱头**
 主要原料毛料名称：**广东红葱头**
 主料转制成品工艺：**大豆油+红葱头+调料→熬葱油**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**521克**
 成品率：**52.1%**

当前“广东红葱头”进货价：**3.02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	广东红葱头 进货价 (元/斤)	红葱油 料油成本 (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→	1.52元	6.53元	50%
2) 进货价下降至→	2.02元	7.02元	67%
3) 进货价下降至→	2.52元	7.51元	83%
4) 目前进货价→	3.02元	8.00元	100%
5) 进货价上涨至→	3.52元	8.49元	117%
6) 进货价上涨至→	4.02元	8.98元	133%
7) 进货价上涨至→	4.52元	9.47元	150%

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：红葱油（卤肉饭用）

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月14日

类别	原料名称		制作1斤 成品油需要食材		制作2斤 成品油需要食材		制作5斤 成品油需要食材		制作10斤 成品油需要食材		制作15斤 成品油需要食材		制作20斤 成品油需要食材	
	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
主料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.86斤	430克	1.72斤	861克	4.30斤	2152克	8.61斤	4303克	12.91斤	6455克	17.21斤	8607克
	广东红葱头	净红葱头	0.86斤	430克	1.72斤	861克	4.30斤	2152克	8.61斤	4303克	12.91斤	6455克	17.21斤	8607克
调料	香菜/芫茜	带根香菜梗	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.86斤	430克	1.72斤	859克	2.58斤	1289克	3.44斤	1718克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.5克	0.03斤	12.8克	0.03斤	17克
	清水	清水	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	66克	0.26斤	132克	0.39斤	197克	0.53斤	263克
合计投入净料数量→			1.92斤	961克	3.84斤	1921克	9.61斤	4803克	19.21斤	9606克	28.82斤	14409克	38.42斤	19212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）→			52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%

1) 选用新鲜红葱头，去蒂后顶刀切3毫米薄片备用；
 2) 锅内放大豆油加热（油与葱头用量1:1），下入红葱头片，香菜梗、香叶，边炸边用锅铲翻动；
 3) 待葱头炸至微黄时，用手蘸水撒入锅内，并持续用锅铲翻动；
 4) 撒水三次以后将葱头炸酥，倒入滤油筛；捞出香菜梗和香叶，待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中，随用随取。
 注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克；其中含红葱酥215克，含葱油306克。
 红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。



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。

