

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 自制一级红油

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	✓



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

自制一级红油

序号	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	930克	61.35%
2	净菜籽油	233克	15.34%
3	净辣椒王	174克	11.50%
4	净红花椒粒	81克	5.37%
5	八角	2.3克	0.15%
6	香叶	2.3克	0.15%
7	桂皮	2.3克	0.15%
8	草果	2.3克	0.15%
9	陈皮	2.3克	0.15%
10	白蔻/白扣	2.3克	0.15%
11	山奈/砂姜	2.3克	0.15%
12	白芷	2.3克	0.15%
13	高良姜	2.3克	0.15%
14	甘草	2.3克	0.15%
15	小茴香	2.3克	0.15%
16	砂仁	2.3克	0.15%
17	带皮姜片	23.3克	1.53%
18	净小葱	23.3克	1.53%
19	净食盐	11.6克	0.77%
20	清水	11.6克	0.77%
合计净料质量		1516克	100.0%
实际得到成品油质量→		1000克	——
红油成品率→		66.0%	——

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

自制一级红油

- 1) 先将干辣椒洗净后去梗，用机器绞碎（或使用绞肉机）；
- 2) 将以上所有原料倒入钢桶内，同时按比例加入清水，大火烧开、中火熬制，边熬边搅动（避免糊锅底）；
- 3) 当水分较干（表面上浮一层干辣椒皮）时关火，稍凉后过滤即得到“一级红油”。

注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约660克（每千克菜籽油可炼制红油860克）。

本品用于“高端品质的凉菜”等。

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: 自制一级红油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2006年8月8日

食材进货询价更新: 2026年3月1日

序号	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	4000克	38.87元
2	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	1000克	12.94元
3	福建干辣椒王	散装	福建龙岩	拼多多	260224	9.90元/斤	500 克/斤 5斤起售包邮	9.90元	成品调料	净辣椒王	100%	9.90元	750克	14.85元
4	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	260224	64.90元/斤	500 克/斤 约24000 颗/斤	64.90元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	64.90元	350克	45.43元
5	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	10克	0.35元
6	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	10克	0.43元
7	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	10克	0.19元
8	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	260224	25.9元/斤	500 克/斤 约165 颗/斤	25.93元	成品干制原料	草果	100%	25.93元	10克	0.52元
9	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	10克	0.22元
10	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	10克	0.54元
11	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.7元/斤	500 克/斤	36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	10克	0.73元
12	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	10克	0.19元
13	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	10克	0.24元
14	香料: 甘草	福小兵	安徽	淘宝	260224	18.3元/斤	500 克/斤	18.30元	成品干制原料	甘草	100%	18.30元	10克	0.37元
15	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	10克	0.16元
16	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	10克	0.47元
17	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	100克	0.86元
18	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	100%	5.00元	100克	1.00元
19	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500 克/袋 60 袋/件	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	50克	0.07元
20	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/属费用类	清水	100%	0.00元	50克	0.00元

以上原料可制作成品红油 ≧ 4300克, 原料成品率: 66.0% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%

投料合计 6520克 118.42元

以上原料可制作成品红油 ≧ 4300克, 食油成品率: 86.0% 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 13.77元

制作工艺简介

- 1) 先将干辣椒洗净后去梗, 用机器绞碎 (或使用绞肉机);
 - 2) 将以上所有原料倒入钢桶内, 同时按比例加入清水, 大火烧开、中火熬制, 边熬边搅动 (避免糊锅底);
 - 3) 当水分较干 (表面上浮一层干辣椒皮) 时关火, 稍凉后过滤即得到“一级红油”。
- 注↑: 每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约660克 (每千克菜籽油可炼制红油860克)。
本品用于“高端品质的凉菜”等。

注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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	净红花椒粒	主料	10.57元	5.28元	38.4%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	菜籽油+香料	其它	16.97元	8.49元	61.6%
每千克成本合计			27.54元	13.77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：**净红花椒粒**
 主要原料毛料名称：**汉源大红袍花椒**
 主料转制成品工艺：**豆油菜油+辣椒花椒香料等→红油**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**660克**
 成品率：**66.0%**

当前“大红袍花椒”进货价：**64.90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	大红袍花椒 进货价	自制一级 红油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 5.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	49.90元	12.55元	77%
2) 进货价下降至→	54.90元	12.96元	85%
3) 进货价下降至→	59.90元	13.36元	92%
4) 目前进货价→	64.90元	13.77元	100%
5) 进货价上涨至→	69.90元	14.18元	108%
6) 进货价上涨至→	74.90元	14.58元	115%
7) 进货价上涨至→	79.90元	14.99元	123%

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

按实际制作成品油（整数）质量编制的原料净料配方

类别：预制油料

菜名：自制一级红油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

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		
序号	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
1	5L元宝大豆油	净大豆油	0.93斤	465克	1.86斤	930克	4.65斤	2326克	9.30斤	4651克	13.95斤	6977克	18.60斤	9302克
2	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	0.23斤	116克	0.47斤	233克	1.16斤	581克	2.33斤	1163克	3.49斤	1744克	4.65斤	2326克
3	福建干辣椒王	净辣椒王	0.17斤	87克	0.35斤	174克	0.87斤	436克	1.74斤	872克	2.62斤	1308克	3.49斤	1744克
4	汉源大红袍花椒	净红花椒粒	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.41斤	203克	0.81斤	407克	1.22斤	610克	1.63斤	814克
5	香料：八角	八角	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
6	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
7	香料：桂皮	桂皮	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
8	香料：草果	草果	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
9	香料：陈皮	陈皮	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
10	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
11	香料：山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
12	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
13	香料：高良姜	高良姜	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
14	香料：甘草	甘草	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
15	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
16	香料：砂仁	砂仁	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
17	老生姜	带皮姜片	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	116克	0.35斤	174克	0.47斤	233克
18	小葱	净小葱	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	116克	0.35斤	174克	0.47斤	233克
19	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	116克
20	清水	清水	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	116克
合计投入净料质量→			1.52斤	758克	3.03斤	1516克	7.58斤	3791克	15.16斤	7581克	22.74斤	11372克	30.33斤	15163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）→			66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%	66.0%

1) 先将干辣椒洗净后去梗，用机器绞碎（或使用绞肉机）；
 2) 将以上所有原料倒入钢桶内，同时按比例加入清水，大火烧开、中火熬制，边熬边搅动（避免糊锅底）；
 3) 当水分较干（表面上浮一层干辣椒皮）时关火，稍凉后过滤即得到“一级红油”。
 注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约660克（每千克菜籽油可炼制红油860克）。
 本品用于“高端品质的凉菜”等。



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。

