

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 水煮干锅香辣菜用红油

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

目 录

水煮干锅香辣菜用红油

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



水煮干锅香辣菜用红油

| 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 | 820克 | 62.00% |
| | 净菜籽油 | 328克 | 24.80% |
| 配料 | 带皮姜片 | 16克 | 1.24% |
| | 净洋葱丝 | 16克 | 1.24% |
| | 净小葱 | 16克 | 1.24% |
| | 带根净香菜 | 16克 | 1.24% |
| 调料 | 小茴香 | 3.3克 | 0.25% |
| | 白蔻/白扣 | 3.3克 | 0.25% |
| | 香叶 | 0.7克 | 0.05% |
| | 草果 | 3.3克 | 0.25% |
| | 八角 | 1.6克 | 0.12% |
| | 桂皮 | 1.6克 | 0.12% |
| | 糍粑辣椒 | 46克 | 3.47% |
| | 郫县豆瓣 | 49克 | 3.72% |
| 合计净料质量 | | 1322克 | 100.0% |
| 实际得到成品油质量→ | | 1000克 | — |
| 红油成品率→ | | 75.6% | — |

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

水煮干锅香辣菜用红油

1) 提前将香料用开水浸泡1个小时；将豆油、菜油倒入锅内，冷油下入姜片、洋葱，稍炸至飘浮在油面时，再下入小葱、香菜，炸干后捞出菜渣；用炒勺装满糍粑辣椒、在热油表面慢慢摇晃下入锅内（为了防止糊锅，不要直接将糍粑辣椒倒入油锅内）；

2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内，再下入用开水泡洗过的香料，小火慢熬可保持油汁清澈；

3) 在炼制红油时，油面会出现三种状态：第一，油汁烧起“大泡”；炼制约10分钟时会出现“小泡”；再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温；大约2个小时可过滤去渣，得到纯净红油。

注↑：每千克食用油经以上加工后可得到成品红油约756克（每千克菜籽油可炼制红油871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: 水煮干锅香辣菜用红油 出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍 日期: 2020年11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 | 净大豆油 | 100% | 4.86元 | 2500克 | 24.29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 | 1000克 | 12.94元 |
| 配料 | 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 | 50克 | 0.43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 |
| | 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 | 50克 | 0.50元 |
| | 香菜/芫茜 | —— | 安徽 | 拼多多 | 260224 | 4.78元/斤 | 500 克/斤 | 4.78元 | 摘去老黄叶, 留根须、切段 | 带根净香菜 | 95.0% | 5.03元 | 50克 | 0.50元 |
| 调料 | 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 | 10克 | 0.16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 | 10克 | 0.54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 | 2.0克 | 0.09元 |
| | 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 |
| | 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 | 5.0克 | 0.18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 | 5.0克 | 0.10元 |
| | 自制糍粑辣椒 | 需提前预制 | | | 260301 | 5.30元/斤 | 500 克/斤 | 5.30元 | —— | 糍粑辣椒 | 100% | 5.30元 | 140克 | 1.48元 |
| 注↑: 将100克干辣椒煮制10分钟、再搅碎后可得到糍粑辣椒281克, 净料率281%; 详见/预制油料类/《自制糍粑辣椒》成本卡。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1.1kg红油郫县豆瓣 | 七里香 | 成都 | 拼多多 | 260224 | 9.35元/瓶 | 1100 克/瓶 | 4.25元 | 成品调料/含盐量15.9% | 郫县豆瓣 | 100% | 4.25元 | 150克 | 1.28元 |
| 以上原料可制作成品红油≧ 3050克, 成品率 75.6% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100% | | | | | | | | | | | 投料合计 | 4032克 | 43.14元 | |
| 以上原料可制作成品红油≧ 3050克, 食用油成品率 87.1% 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 | | | 7.07元 |
| 备注 | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | |
| | <p>1) 提前将香料用开水浸泡1个小时; 将豆油、菜油倒入锅内, 冷油下入姜片、洋葱, 稍炸至飘浮在油面时, 再下入小葱、香菜, 炸干后捞出菜渣; 用炒勺装满糍粑辣椒、在热油表面慢慢摇晃下入锅内(为了防止糊锅, 不要直接将糍粑辣椒倒入油锅内);</p> <p>2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内, 再下入用开水泡洗过的香料, 小火慢熬可保持油汁清澈;</p> <p>3) 在炼制红油时, 油面会出现三种状态: 第一, 油汁烧开起“大泡”; 炼制约10分钟时会出现“小泡”; 再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温; 大约2个小时可过滤去渣, 得到纯净红油。</p> <p>注↑: 每千克原材料经以上加工后可得到成品红油约756克(每千克菜籽油可炼制红油871克)。</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 | 成品油成本 | | 占比% |
|----------------|----------|----|---------------|--------------|-------------|
| | | | 元/千克 | 元/斤 | |
| 1 | 净大豆油 | 主料 | 7.96元 | 3.98元 | 56.3% |
| 2 | 姜+葱+香菜 | 配料 | 0.52元 | 0.26元 | 3.65% |
| 3 | 香料+豆瓣+菜油 | 调料 | 5.66元 | 2.83元 | 40.0% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 每千克成本合计 | | | 14.14元 | 7.07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： 油+香料等→水煮干锅香辣菜用红油 |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 756克 |
| 成品率： 75.6% |

当前“净大豆油”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 | 净大豆油 进货价 (元/斤) | 香辣菜用 红油成本 (元/斤) | 主料进货 单价系数 |
|-------------------|----------------------|-----------------------|--------------|
| 涨跌幅度 0.30元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 3.96元 | 6.33元 | 81% |
| 2) 进货价下降至→ | 4.26元 | 6.58元 | 88% |
| 3) 进货价下降至→ | 4.56元 | 6.83元 | 94% |
| 4) 目前进货价→ | 4.86元 | 7.07元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 5.16元 | 7.32元 | 106% |
| 6) 进货价上涨至→ | 5.46元 | 7.56元 | 112% |
| 7) 进货价上涨至→ | 5.76元 | 7.81元 | 119% |

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

大豆油 相对密度：
0.9150-0.9375
约：915-937.5克/升
平均：926克/升
或：1.080升/千克



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：水煮干锅香辣菜用红油

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 | | 制作2斤 | | 制作5斤 | | 制作10斤 | | 制作15斤 | | 制作20斤 | | |
|-----------------|--------------|--------------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|--------|
| 类别 | 采购食材 原料名称 | 投入原料 净料名称 | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | |
| | | | 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 |
| 主料 | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 0.82斤 | 410克 | 1.64斤 | 820克 | 4.10斤 | 2049克 | 8.20斤 | 4098克 | 12.30斤 | 6148克 | 16.39斤 | 8197克 |
| | 5L谷大师菜籽油 | 净菜籽油 | 0.33斤 | 164克 | 0.66斤 | 328克 | 1.64斤 | 820克 | 3.28斤 | 1639克 | 4.92斤 | 2459克 | 6.56斤 | 3279克 |
| 配料 | 老生姜 | 带皮姜片 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.08斤 | 41克 | 0.16斤 | 82克 | 0.25斤 | 123克 | 0.33斤 | 164克 |
| | 洋葱 | 净洋葱丝 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.08斤 | 41克 | 0.16斤 | 82克 | 0.25斤 | 123克 | 0.33斤 | 164克 |
| | 小葱 | 净小葱 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.08斤 | 41克 | 0.16斤 | 82克 | 0.25斤 | 123克 | 0.33斤 | 164克 |
| | 香菜/芫茜 | 带根净香菜 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.08斤 | 41克 | 0.16斤 | 82克 | 0.25斤 | 123克 | 0.33斤 | 164克 |
| 调料 | 香料：小茴香 | 小茴香 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 3.3克 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.05斤 | 25克 | 0.07斤 | 33克 |
| | 香料：白蔻/白扣 | 白蔻/白扣 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 3.3克 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.05斤 | 25克 | 0.07斤 | 33克 |
| | 香料：香叶/月桂叶 | 香叶 | 0.00斤 | 0.3克 | 0.00斤 | 0.7克 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 3.3克 | 0.01斤 | 4.9克 | 0.01斤 | 6.6克 |
| | 香料：草果 | 草果 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 3.3克 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.03斤 | 16克 | 0.05斤 | 25克 | 0.07斤 | 33克 |
| | 香料：八角 | 八角 | 0.00斤 | 0.8克 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 4.1克 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.02斤 | 12克 | 0.03斤 | 16克 |
| | 香料：桂皮 | 桂皮 | 0.00斤 | 0.8克 | 0.00斤 | 1.6克 | 0.01斤 | 4.1克 | 0.02斤 | 8.2克 | 0.02斤 | 12克 | 0.03斤 | 16克 |
| | 自制糍粑辣椒 | 糍粑辣椒 | 0.05斤 | 23克 | 0.09斤 | 46克 | 0.23斤 | 115克 | 0.46斤 | 230克 | 0.69斤 | 344克 | 0.92斤 | 459克 |
| | 1100g红油郫县豆瓣酱 | 郫县豆瓣 | 0.05斤 | 25克 | 0.10斤 | 49克 | 0.25斤 | 123克 | 0.49斤 | 246克 | 0.74斤 | 369克 | 0.98斤 | 492克 |
| 合计投入净料质量→ | | | 1.32斤 | 661克 | 2.64斤 | 1322克 | 6.61斤 | 3305克 | 13.22斤 | 6610克 | 19.83斤 | 9915克 | 26.44斤 | 13220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）→ | | | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% | 75.6% |

1) 提前将香料用开水浸泡1个小时；将豆油、菜油倒入锅内，冷油下入姜片、洋葱，稍炸至飘浮在油面时，再下入小葱、香菜，炸干后捞出菜渣；用炒勺装满糍粑辣椒、在热油表面慢慢摇晃下入锅内（为了防止糊锅，不要直接将糍粑辣椒倒入油锅内）；

2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内，再下入用开水泡洗过的香料，小火慢熬可保持油汁清澈；

3) 在炼制红油时，油面会出现三种状态：第一，油汁烧开起“大泡”；炼制约10分钟时会出现“小泡”；再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温；大约2个小时可过滤去渣，得到纯净红油。

注↑：每千克原材料经以上加工后可得到成品红油约756克（每千克菜籽油可炼制红油871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。

