

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 万能红油用香料

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

万能红油用香料

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



万能红油用香料



↑ 制作工艺简介：将以上香料混合后放入粉碎机内粉碎，放入密封容器保存备用。

万能红油用香料



↑八角 52克



↑桂皮 23克



↑罗汉果 12克



↑陈皮 12克



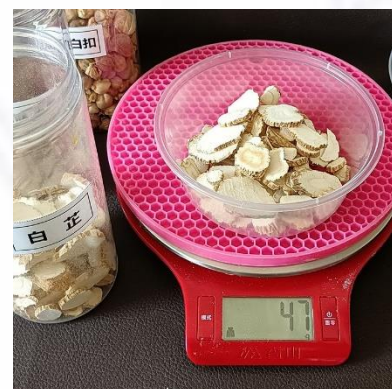
↑公丁香 5.8克



↑白蔻/白扣 87克



↑肉蔻/玉果 47克



↑白芷 47克



↑高良姜 12克



↑香叶 23克



↑小茴香 52克



↑砂仁 29克



↑辛夷花/毛桃 29克



↑千里香 12克



↑粗孜然 29克



↑黑胡椒粒 29克



16种
香料
合计
500
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: 万能红油用香料

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年3月3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	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
2	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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
8	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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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
15	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
16	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
备注	以上原料可制作成品≧ 86克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率=成品质量÷全部投料合计×100%												投料合计	86克	3.91元
	制作工艺简介: 将以上香料用清水漂洗、晾干(烘干), 混合后放入粉碎机内粉碎, 放入密封容器保存备用。												每500克成品料成本	22.73元	



➤ 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)
快速了解配方信息, 可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com
m.mth517777.com



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：万能红油用香料

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	
序号	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品料需要香料		成品料需要香料		成品料需要香料		成品料需要香料		成品料需要香料		成品料需要香料	
			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	香料：八角	八角	0.10斤	52克	0.21斤	105克	0.52斤	262克	1.05斤	523克	1.57斤	785克	2.09斤	1047克
2	香料：桂皮	桂皮	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.23斤	116克	0.47斤	233克	0.70斤	349克	0.93斤	465克
3	香料：罗汉果	罗汉果	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
4	香料：陈皮	陈皮	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
5	香料：公丁香	公丁香	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
6	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	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
7	香料：肉蔻/玉果	肉蔻/玉果	0.09斤	47克	0.19斤	93克	0.47斤	233克	0.93斤	465克	1.40斤	698克	1.86斤	930克
8	香料：大片白芷	白芷	0.09斤	47克	0.19斤	93克	0.47斤	233克	0.93斤	465克	1.40斤	698克	1.86斤	930克
9	香料：高良姜	高良姜	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
10	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.23斤	116克	0.47斤	233克	0.70斤	349克	0.93斤	465克
11	香料：小茴香	小茴香	0.10斤	52克	0.21斤	105克	0.52斤	262克	1.05斤	523克	1.57斤	785克	2.09斤	1047克
12	香料：砂仁	砂仁	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	291克	0.87斤	436克	1.16斤	581克
13	香料：辛夷花/毛桃	辛夷花/毛桃	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	291克	0.87斤	436克	1.16斤	581克
14	香料：千里香	千里香	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
15	香料：粗孜然	粗孜然	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	291克	0.87斤	436克	1.16斤	581克
16	香料：黑胡椒粒	黑胡椒粒	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	291克	0.87斤	436克	1.16斤	581克
合计投入净料质量→			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

制作工艺简介：将以上香料用清水漂洗、晾干（烘干），混合后放入粉碎机内粉碎，放入密封容器保存备用。



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。

