

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 自制姜葱花生油

适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✓
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

目 录

自制姜葱花生油

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



自制姜葱花生油



大葱边角料
→ 占3.77%



洋葱片/丝 → 占3.77%



带皮姜片
→ 占1.89%



花生油 → 占90.57%

自制姜葱花生油

1) 锅内倒入花生油，开启炉火加热；先放入生姜片和洋葱片、炸至约1分钟；

2) 再放入大葱绿芯（提前放入或油温过高会炸黑并影响味道）；

注1：大葱只用了边角料，因此未计成本（应将大葱的全部成本由“葱白”分摊）；

3) 待炸制水分快干（约7分钟）、锅内油面上起“小泡”时关火，将锅端离炉口降温；晾凉后将油过滤、去渣即成。

注2：每千克食用油经以上加工后可得到成品姜葱花生油约967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)

类别: 预制油料 菜名: 自制姜葱花生油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2020年10月11日

食材进货询价更新: 2025年8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						
调料	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元/斤	500 克 /斤	2.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62.0%	0.00元	50克	0.00元						
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	25克	0.32元						
	洋葱	——	本地	菜场批发	250725	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						
	5L福临门花生香食用油	福临门	——	多多买菜	250725	49.99元/壶	5000 毫升 /壶 约915 克/升	5.46元	注↑: 食油应用中有损耗	净花生油	100%	5.46元	1200克	13.11元						
以上原料可制作成品油质量≥ 1160克 , 原料成品率: 87.5% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%										投料合计 1325克		13.58元								
以上原料可制作成品油质量≥ 1160克 , 食油成品率: 96.7% 计算式: 成品姜葱油质量÷菜籽油投料合计×100%										每500克成品油成本		5.85元								
备注			制作工艺简介 1) 锅内倒入花生油, 开启炉火加热; 先放入生姜片和洋葱片、炸至约1分钟; 2) 再放入大葱绿芯(提前放入或油温过高会炸黑并影响味道); 注1: 大葱只用了边角料, 因此未计成本(应将大葱的全部成本由“葱白”分摊) 3) 待炸制水分快干(约7分钟)、锅内油面上起“小泡”时关火, 将锅端离炉口降温; 晾凉后将油过滤、去渣即成。 注2: 每千克食用油经以上加工后可得到成品姜葱花生油约967克。																	
	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	净花生油	主料	11.30元	5.65元	96.6%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	生姜+大葱+洋葱	其它	0.40元	0.20元	3.4%
每千克成本合计			11.70元	5.85元	100%

原料进货价更新：2025年8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：净花生油
主要原料毛料名称：5L福临门花生香食用油
主料转制成品工艺：花生油+大葱生姜洋葱→炼制葱姜油
每千克投料合计经加工后可得到成品：875克
成品率：87.5%

当前“净花生油”进货价：**5.46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 涨降幅度 0.30元	花生油 进货价	自制姜葱 花生油成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	4.56元	4.92元	84%
2) 进货价下降至→	4.86元	5.23元	89%
3) 进货价下降至→	5.16元	5.54元	95%
4) 目前进货价→	5.46元	5.85元	100%
5) 进货价上涨至→	5.76元	6.16元	105%
6) 进货价上涨至→	6.06元	6.47元	111%
7) 进货价上涨至→	6.36元	6.78元	116%

花生油 相对密度：
911-918
约：911-918克/升
平均：914.5克/升
或：1.093升/千克



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

↑ ↑
不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

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

出品: 满堂红菜品配方成本网

制表: 杨巍 更新: 2023年3月1日

类别: 预制油料 菜名: 自制姜葱花生油

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			
类别	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		
	铁杆大葱	大葱边角料	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	323克	0.86斤	431克		
调料	老生姜	带皮姜片	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.32斤	162克	0.43斤	216克		
	洋葱	净洋葱丝	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	323克	0.86斤	431克		
	5L福临门花生原香食用调和油	净花生油	1.03斤	517克	2.07斤	1034克	5.17斤	2586克	10.34斤	5172克	15.52斤	7759克	20.69斤	10345克		
	合计投入净料质量→		1.14斤	571克	2.28斤	1142克	5.71斤	2856克	11.42斤	5711克	17.13斤	8567克	22.84斤	11422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)→			87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%		
1) 锅内倒入花生油, 开启炉火加热; 先放入生姜片和洋葱片、炸至约1分钟; 2) 再放入大葱绿芯(提前放入或油温过高会炸黑并影响味道); 注1: 大葱只用了边角料, 因此未计成本(应将大葱的全部成本由“葱白”分摊) 3) 待炸制水分快干(约7分钟)、锅内油面上起“小泡”时关火, 将锅端离炉口降温; 晾凉后将油过滤、去渣即成。 注2: 每千克食用油经以上加工后可得到成品姜葱花生油约967克。																



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

