

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	✓
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

自制一级红油

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	



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

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)

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

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新: 2025年8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	250725	43.99元/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	4000克	38.00元									
2	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	250725	54.99元/壶	5000 毫升/壶 约912 克/升	6.03元	注↑: 食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.03元	1000克	12.06元									
3	福建干辣椒王	散装	福建龙岩	拼多多	250725	11.00元/斤	500 克/斤 5斤起售包邮	11.00元	成品调料	净辣椒王	100%	11.00元	750克	16.50元									
4	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250725	44.47元/斤	500 克/斤 约24000 颗/斤	44.47元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	44.47元	350克	31.13元									
5	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.8元/斤	500 克/斤 约300 颗/斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	10克	0.34元									
6	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.0元/斤	500 克/斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	10克	0.40元									
7	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.9元/斤	500 克/斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	10克	0.32元									
8	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.8元/斤	500 克/斤 约165 颗/斤	26.79元	成品干制原料	草果	100%	26.79元	10克	0.54元									
9	香料: 陈皮	福小兵	安徽	淘宝	250725	9.6元/斤	500 克/斤	9.55元	成品干制原料	陈皮	100%	9.55元	10克	0.19元									
10	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	29.8元/斤	500 克/斤 约2300 颗/斤	29.79元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	29.79元	10克	0.60元									
11	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.5元/斤	500 克/斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	10克	0.71元									
12	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.9元/斤	500 克/斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	10克	0.18元									
13	香料: 高良姜	福小兵	安徽	淘宝	250725	11.7元/斤	500 克/斤	11.70元	成品干制原料	高良姜	100%	11.70元	10克	0.23元									
14	香料: 甘草	福小兵	安徽	淘宝	250725	17.6元/斤	500 克/斤	17.60元	成品干制原料	甘草	100%	17.60元	10克	0.35元									
15	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.9元/斤	500 克/斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	10克	0.14元									
16	香料: 广砂仁	福小兵	安徽	淘宝	250725	22.7元/斤	500 克/斤 约1400 颗/斤	22.70元	成品干制原料	砂仁	100%	22.70元	10克	0.45元									
17	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	100克	1.29元									
18	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	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	250725	0.70元/袋	500 克/袋 60 袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70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 104.50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 12.15元												
备注							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。																							



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	7.24元	3.62元	29.8%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	菜籽油+香料	其它	17.06元	8.53元	70.2%
每千克成本合计			24.30元	12.15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：44.47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 5.00元	大红袍花椒 进货价 (元/斤)	自制一级 红油成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
	29.47元	10.93元	0
1) 进货价下降至→	34.47元	11.34元	66%
2) 进货价下降至→	39.47元	11.74元	78%
3) 进货价下降至→	44.47元	12.15元	89%
4) 目前进货价→	44.47元	12.15元	100%
5) 进货价上涨至→	49.47元	12.56元	111%
6) 进货价上涨至→	54.47元	12.96元	122%
7) 进货价上涨至→	59.47元	13.37元	134%

↑ ↑
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

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		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	成品菜需要食材		成品菜需要食材									
			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。

