

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料  
名称 川味凉菜红油  
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	✓



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

## 川味凉菜红油

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





# 川味凉菜红油

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	干辣椒碎	109克	5.57%
	糍粑辣椒	109克	5.57%
	葱姜菜籽油	1313克	66.89%
配料	花生米	55克	2.79%
	熟白芝麻仁	55克	2.79%
	净小葱粒	109克	5.57%
	净蒜蓉	109克	5.57%
调料	草果	6.6克	0.33%
	公丁香	2.2克	0.11%
	桂皮	6.6克	0.33%
	净青花椒粒	13克	0.67%
	净红花椒粒	6.6克	0.33%
	小茴香	11克	0.56%
	八角	13克	0.67%
	香叶	5.5克	0.28%
	净香醋	16克	0.84%
	高粱料酒	16克	0.84%
	净冰糖	5.5克	0.28%
合计净料质量→		1963克	100.0%
实际得到成品油质量→		1000克	—
红油成品率→		50.9%	——



以上原材料可制作  
成品红油1千克

# 川味凉菜红油

- 1) 将葱姜菜籽油倒入锅中烧热（油温 $\leq 120$ 度）、加入花生碎、白芝麻仁，用锅铲搅动、熬香（注意别炸“老”了）；
- 2) 依次加入蒜蓉、小葱白米、糍粑辣椒（中火转小火）；
- 3) 加入用水浸过15分钟后沥干水分的香料，慢慢搅动、熬干水分；当油温在120度时加入冰糖；
- 4) 当油温升至130度时加入干椒碎小火慢熬（油温 $\leq 150$ 度）；加入高度白酒和镇江香醋，熬制至油内水分尽可能减少；
- 5) 起锅倒入不锈钢盆内，放凉放置约12小时；用滤油筛将油内杂物过滤，得到纯净的“红油”。



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：川味凉菜红油

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

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	
主料	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	250725	17.90元 /斤	375	个 /斤	17.90元	去蒂后搅碎	干辣椒碎	96.0%	18.65元	100克	3.73元	
	二荆条干辣椒	散装	四川达州	拼多多	250725	17.90元 /斤	375	个 /斤	17.90元	将干辣椒余水、搅碎	糍粑辣椒	281%	6.36元	100克	1.27元	
	自制葱姜菜籽油	自制	万能通用		250801	6.44元 /斤	500	克 /斤	菜油单价 6.03元 6.44元	详见自制葱姜油成本卡	葱姜菜籽油	100%	6.44元	1200克	15.45元	
配料	中大颗粒花生米	散装	本地	拼多多	250725	5.70元 /斤	500	克 /斤	约540 颗/ 斤	5.70元	——	花生米	100%	5.70元	50克	0.57元
	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	250725	41.00元 /包	2500	克 /包	1218 克/ 升	8.20元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	8.20元	50克	0.82元
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元 /斤	500	克 /斤		5.00元	去掉根须，葱白切粒	小葱粒	76.0%	6.58元	100克	1.32元
	注↑：经测试，带根须的小葱去掉根须后净料率为76%；葱白的净料率仅有32%；葱叶的净料率为44%。以上仅用葱白，葱叶可留作它用。															
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	山东	多多买菜	250725	5.00元 /斤	500	克 /斤		5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜茸	92.0%	5.43元	100克	1.09元
调料	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	6.0克	0.32元
	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.7元 /斤	500	克 /斤	约6100 颗/ 斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	2.0克	0.12元
	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	6.0克	0.19元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500	克 /斤	约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	青花椒粒	100%	16.71元	12克	0.40元
	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	红花椒粒	100%	44.47元	6.0克	0.53元
	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
	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	12克	0.40元
	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	5.0克	0.20元
	3L镇江恒顺香醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	19.30元 /壶	3000	毫升 /壶		3.22元	成品调料/含盐量0.66%	香醋	100%	3.22元	15克	0.10元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450	克 /桶	约890 克/ 升	3.90元	成品调料	高粱料酒	100%	3.90元	15克	0.12元
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元 /袋	2500	克 /袋		4.16元	成品调料	冰糖	100%	4.16元	5.0克	0.04元
	备注	以上原料可制作成品红油≥				914克	，原料成品率： 50.9%      计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%								投料合计 1794克	
以上原料可制作成品红油≥				914克	，食油成品率： 76.2%      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		14.67元	
制作工艺简介																
1）将葱姜菜籽油倒入锅中烧热（油温≤120度）、加入花生碎、白芝麻仁，用锅铲搅动、熬香（注意别炸“老”了）； 2）依次加入蒜茸、小葱白米、糍粑辣椒（中火转小火）； 3）加入用水浸过15分钟后沥干水分的香料，慢慢搅动、熬干水分；当油温在120度时加入冰糖； 4）当油温升至130度时加入干椒碎小火慢熬（油温≤150度）；加入高度白酒和镇江香醋，熬制至油内水分尽可能减少； 5）起锅倒入不锈钢盆内，放凉放置约12小时；用滤油筛将油内杂物过滤，得到纯净的“红油”。  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	葱姜菜籽油	主料	16.90元	8.45元	57.6%
2	花生米+芝麻+葱蒜	配料	4.15元	2.07元	14.1%
3	香料+醋+酒+糖等	调料	2.81元	1.40元	9.6%
4	辣椒碎+糍粑辣椒	其它	5.47元	2.74元	18.7%
每千克成本合计			29.33元	14.67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：葱姜菜籽油			
主要原料毛料名称：自制葱姜菜籽油			
主料转制成品工艺：菜籽油→炼葱姜油→再炼制红油			
每千克投料合计经加工后可得到成品：509克			
成品率：50.9%			
当前“菜籽油”进货价：6.03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	菜籽油 进货价	姜葱菜籽 油成本	川味凉菜 红油成本
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	5.13元	5.51元	13.44元
2) 进货价下降至→	5.43元	5.82元	13.85元
3) 进货价下降至→	5.73元	6.13元	14.26元
4) 目前进货价→	6.03元	6.44元	14.67元
5) 进货价上涨至→	6.33元	6.75元	15.07元
6) 进货价上涨至→	6.63元	7.06元	15.48元
7) 进货价上涨至→	6.93元	7.37元	15.89元

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

菜籽油 相对密度：  
0.9150-0.9375  
约：909-915克/升  
平均：912克/升  
或：1.096升/千克



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： 川味凉菜红油

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	二荆条干辣椒	干辣椒碎	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	274克	1.09斤	547克	1.64斤	821克	2.19斤	1094克
	二荆条干辣椒	糍粑辣椒	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	274克	1.09斤	547克	1.64斤	821克	2.19斤	1094克
	自制葱姜菜籽油	葱姜菜籽油	1.31斤	656克	2.63斤	1313克	6.56斤	3282克	13.13斤	6565克	19.69斤	9847克	26.26斤	13129克
配料	花生米	花生米	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	137克	0.55斤	274克	0.82斤	410克	1.09斤	547克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.27斤	137克	0.55斤	274克	0.82斤	410克	1.09斤	547克
	小葱	净小葱粒	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	274克	1.09斤	547克	1.64斤	821克	2.19斤	1094克
	去皮蒜瓣/蒜米	净蒜茸	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	274克	1.09斤	547克	1.64斤	821克	2.19斤	1094克
调料	香料：草果	草果	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.6克	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.10斤	49克	0.13斤	66克
	香料：公丁香	公丁香	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.2克	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.03斤	16克	0.04斤	22克
	香料：桂皮	桂皮	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.6克	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.10斤	49克	0.13斤	66克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.20斤	98克	0.26斤	131克
	汉源大红袍花椒	净红花椒粒	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.6克	0.03斤	16克	0.07斤	33克	0.10斤	49克	0.13斤	66克
	香料：小茴香	小茴香	0.01斤	5.5克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	55克	0.16斤	82克	0.22斤	109克
	香料：八角	八角	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.20斤	98克	0.26斤	131克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.01斤	2.7克	0.01斤	5.5克	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.08斤	41克	0.11斤	55克
	3L镇江恒顺香醋	净香醋	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
	5L-68° 高粱酒	高粱料酒	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
	单晶冰糖	净冰糖	0.01斤	2.7克	0.01斤	5.5克	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.08斤	41克	0.11斤	55克
合计投入净料质量→			1.96斤	981克	3.93斤	1963克	9.81斤	4907克	19.63斤	9814克	29.44斤	14721克	39.26斤	19628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）→			50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%

- 1) 将葱姜菜籽油倒入锅中烧热（油温≤120度）、加入花生碎、白芝麻仁，用锅铲搅动、熬香（注意别炸“老”了）；
- 2) 依次加入蒜茸、小葱白米、糍粑辣椒（中火转小火）；
- 3) 加入用水浸过15分钟后沥干水分的香料，慢慢搅动、熬干水分；当油温在120度时加入冰糖；
- 4) 当油温升至130度时加入干椒碎小火慢熬（油温≤150度）；加入高度白酒和镇江香醋，熬制至油内水分尽可能减少；
- 5) 起锅倒入不锈钢盆内，放凉放置约12小时；用滤油筛将油内杂物过滤，得到纯净的“红油”。



## 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。

