

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料
名称 万能微辣普通红油
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

万能微辣普通红油

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



万能微辣普通红油

序号	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	糍粑辣椒	392克	22.31%
2	小米辣糍粑辣椒	98克	5.58%
3	净菜籽油	1163克	66.16%
4	大葱边角料	35克	1.98%
5	净洋葱丝	35克	1.98%
6	带皮姜片	35克	1.98%
合计净料质量		1758克	100.0%
实际得到成品油质量→		1000克	——
红油成品率→		56.9%	——



以上原材料可制作
成品红油1千克

万能微辣普通红油

1) 制作时请使用“油温计”；将菜籽油加热到230℃时“断生”、关火；

2) 待油温下降至200℃时，下入大葱、洋葱、姜片，同时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），待葱、姜、辣椒皮炸干并漂至油面时关火、降温；

3) 将以上油料装入容器、在常温下收存，24小时以后可“过滤后”使用。

注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约569克（每千克菜籽油可炼制红油860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: 万能微辣普通红油

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2020年9月12日

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	二荆条糍粑辣椒	需提前预制			250801	6.36元 /斤	500 克 /斤	6.36元	每千克干椒可制作281克	糍粑辣椒	100%	6.36元	337克	4.29元
2	小米辣糍粑辣椒	需提前预制			250801	6.78元 /斤	500 克 /斤	6.78元	每千克干椒可制作281克	小米辣糍粑辣椒	100%	6.78元	84克	1.14元
3	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
4	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	30克	0.00元
5	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	30克	0.08元
6	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	30克	0.39元
备注	以上原料可制作成品红油≥				860克	，成品率 56.9% 计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%						投料合计 1512克		17.97元
	以上原料可制作成品红油≥				860克	，食用油成品率 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		10.45元
	制作工艺简介													
	1) 制作时请使用“油温计”；将菜籽油加热到230℃时“断生”、关火； 2) 待油温下降至200℃时，下入大葱、洋葱、姜片，同时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），待葱、姜、辣椒皮炸干并漂至油面时关火、降温； 3) 将以上油料装入容器、在常温下收存，24小时以后可“过滤后”使用。 注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约569克（每千克菜籽油可炼制红油860克）。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													

关于投料质量（重量）数据的产生

- ✎以上《成本卡》所记录的、是实际试验制作时的最“原始数据”；
- ✎在制作菜品前，我们首先会将全部食材原料用电子秤称重并拍照，调料则用0.00克标准刻度的电子秤称重及拍照；
- ✎菜品制作完成后，除了对成品称重以外，同时将剩余的原料、调料进行称重拍照；
- ✎我们将菜品制作前、以及制作后的两组称重数据填入到数据模型中，用使用前的食材重量、减去使用后的重量，就得到了实际使用重量；
——这也就是以上调料重量、成品重量会有“非整数”的原因。

根据不同辣度，每一千克菜油需配置的辣椒质量↓

类别	干二荆条辣椒配比			干小米辣辣椒配比		
	占比	干椒质量	糍粑辣椒	占比	干椒质量	糍粑辣椒
超辣	20%	30克	84.3克	80%	120克	337.2克
特辣	40%	60克	168.6克	60%	90克	252.9克
中辣	60%	90克	252.9克	40%	60克	168.6克
微辣	80%	120克	337.2克	20%	30克	84.3克



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	净菜籽油	主料	14.02元	7.01元	67.1%
2	——	配料	——	——	——
3	——	调料	——	——	——
4	香料+调料	其它	6.87元	3.43元	32.9%
每千克成本合计			20.89元	10.45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： 净菜籽油			
主要原料毛料名称： 5L金龙鱼纯香菜籽油			
主料转制成品工艺： 菜油+糍粑辣椒葱姜等→微辣普通红油			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 569克			
成品率： 56.9%			
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	微辣普通 红油成本	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→	5.13元	9.40元	85%
2) 进货价下降至→	5.43元	9.75元	90%
3) 进货价下降至→	5.73元	10.10元	95%
4) 目前进货价→	6.03元	10.45元	100%
5) 进货价上涨至→	6.33元	10.79元	105%
6) 进货价上涨至→	6.63元	11.14元	110%
7) 进货价上涨至→	6.93元	11.49元	115%



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

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：万能微辣普通红油

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		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
1	二荆条糍粑辣椒	糍粑辣椒	0.39斤	196克	0.78斤	392克	1.96斤	980克	3.92斤	1960克	5.88斤	2941克	7.84斤	3921克
2	小米辣糍粑辣椒	小米辣糍粑辣椒	0.10斤	49克	0.20斤	98克	0.49斤	245克	0.98斤	490克	1.47斤	735克	1.96斤	980克
3	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	1.16斤	581克	2.33斤	1163克	5.81斤	2907克	11.63斤	5814克	17.44斤	8721克	23.26斤	11628克
4	铁杆大葱	大葱边角料	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.17斤	87克	0.35斤	174克	0.52斤	262克	0.70斤	349克
5	洋葱	净洋葱丝	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.17斤	87克	0.35斤	174克	0.52斤	262克	0.70斤	349克
6	老生姜	带皮姜片	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.17斤	87克	0.35斤	174克	0.52斤	262克	0.70斤	349克
合计投入净料质量→			1.76斤	879克	3.52斤	1758克	8.79斤	4394克	17.58斤	8788克	26.36斤	13182克	35.15斤	17576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）→			56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%	56.9%

1) 制作时请使用“油温计”；将菜籽油加热到230℃时“断生”、关火；

2) 待油温下降至200℃时，下入大葱、洋葱、姜片，同时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），待葱、姜、辣椒皮炸干并漂至油面时关火、降温；

3) 将以上油料装入容器、在常温下收存，24小时以后可“过滤后”使用。

注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品红油约569克（每千克菜籽油可炼制红油860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。

