

# 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	✓
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

## 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)

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

敬请关注最新版成本卡。

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
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%														
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%														
备注	 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

➤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** [www.mth51777.com](http://www.mth51777.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** [m.mth51777.com](http://m.mth51777.com)



登录满堂红商城

## 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%
<b>每千克成本合计</b>			<b>20.89元</b>	<b>10.45元</b>	<b>100%</b>

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



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

主要原料的成本占比  
较高。

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

### 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 涨降幅度 0.30元	菜籽油 进货价	微辣普通 红油成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
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→	<b>6.03元</b>	<b>10.45元</b>	<b>100%</b>
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%

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	投入原料	成品菜需要食材		成品菜需要食材									
	原料名称	净料名称	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）。



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。

