

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 水煮干锅香辣菜用红油

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

水煮干锅香辣菜用红油

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



水煮干锅香辣菜用红油

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	净大豆油	820克	62.00%
	净菜籽油	328克	24.80%
配料	带皮姜片	16克	1.24%
	净洋葱丝	16克	1.24%
	净小葱	16克	1.24%
	带根净香菜	16克	1.24%
调料	小茴香	3.3克	0.25%
	白蔻/白扣	3.3克	0.25%
	香叶	0.7克	0.05%
	草果	3.3克	0.25%
	八角	1.6克	0.12%
	桂皮	1.6克	0.12%
	糍粑辣椒	46克	3.47%
	郫县豆瓣	49克	3.72%
合计净料质量		1322克	100.0%
实际得到成品油质量→		1000克	—
红油成品率→		75.6%	—

以上原材料可制作
成品红油1千克



➤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.mth517777.com

水煮干锅香辣菜用红油

1) 提前将香料用开水浸泡1个小时；将豆油、菜油倒入锅内，冷油下入姜片、洋葱，稍炸至飘浮在油面时，再下入小葱、香菜，炸干后捞出菜渣；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）；

2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内，再下入用开水泡洗过的香料，小火慢熬可保持油汁清澈；

3) 在炼制红油时，油面会出现三种状态：第一，油汁烧开起“大泡”；炼制约10分钟时会出现“小泡”；再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温；大约2个小时可过滤去渣，得到纯净红油。

注↑：每千克食用油经以上加工后可得到成品红油约756克（每千克菜籽油可炼制红油871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: 水煮干锅香辣菜用红油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年11月14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

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	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	2500克	23.75元	
	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		净菜籽油	100%	6.03元	1000克	12.06元	
配料	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	50克	0.65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	
	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	50克	0.50元	
	香菜/芫茜	——	山东	拼多多	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	摘去老黄叶, 留根须、切段	带根净香菜	95.0%	6.32元	50克	0.63元	
调料	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90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: 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	
	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	2.0克	0.08元	
	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	
	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	5.0克	0.17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	5.0克	0.16元	
	自制糍粑辣椒	需提前预制			250801	6.36元 /斤	500 克 /斤	6.36元	——	糍粑辣椒	100%	6.36元	140克	1.78元	
注↑: 将100克干辣椒煮制10分钟、再搅碎后可得到糍粑辣椒281克, 净料率281%; 详见/预制油料类/《自制糍粑辣椒》成本卡。															
1.1kg红油郫县豆瓣		七里香	成都	拼多多	250725	9.25元 /瓶	1100 克 /瓶	4.20元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.20元	150克	1.26元	
以上原料可制作成品红油≥ 3050克 , 成品率 75.6% 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≥ 3050克 , 食用油成品率 87.1% 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 6.96元													
备注			<h3>制作工艺简介</h3> <p>1) 提前将香料用开水浸泡1个小时; 将豆油、菜油倒入锅内, 冷油下入姜片、洋葱, 稍炸至飘浮在油面时, 再下入小葱、香菜, 炸干后捞出菜渣; 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); 2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内, 再下入用开水泡洗过的香料, 小火慢熬可保持油汁清澈; 3) 在炼制红油时, 油面会出现三种状态: 第一, 油汁烧开起“大泡”; 炼制约10分钟时会出现“小泡”; 再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温; 大约2个小时候可过滤去渣, 得到纯净红油。 注↑: 每千克原材料经以上加工后可得到成品红油约756克(每千克菜籽油可炼制红油871克)。</p>												
	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	净大豆油	主料	7.79元	3.89元	56.0%
2	姜+葱+香菜	配料	0.63元	0.31元	4.52%
3	香料+豆瓣+菜油	调料	5.50元	2.75元	39.5%
4	—	其它	—	—	—
每千克成本合计			13.92元	6.96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：净大豆油
主要原料毛料名称：5L元宝大豆油
主料转制成品工艺：油+香料等→水煮干锅香辣菜用红油
每千克投料合计经加工后可得到成品：756克
成品率：75.6%

当前“净大豆油”进货价：**4.75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	净大豆油 进货价	香辣菜用 红油成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	3.85元	6.22元	81%
2) 进货价下降至→	4.15元	6.47元	87%
3) 进货价下降至→	4.45元	6.71元	94%
4) 目前进货价→	4.75元	6.96元	100%
5) 进货价上涨至→	5.05元	7.20元	106%
6) 进货价上涨至→	5.35元	7.45元	113%
7) 进货价上涨至→	5.65元	7.70元	119%

大豆油 相对密度：
0.9150-0.9375
约：915-937.5克/升
平均：926克/升
或：1.080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

类别：预制油料 菜名：水煮干锅香辣菜用红油

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											
			投料质量	换算										
主料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.82斤	410克	1.64斤	820克	4.10斤	2049克	8.20斤	4098克	12.30斤	6148克	16.39斤	8197克
	5L谷大师菜籽油	净菜籽油	0.33斤	164克	0.66斤	328克	1.64斤	820克	3.28斤	1639克	4.92斤	2459克	6.56斤	3279克
配料	老生姜	带皮姜片	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
	洋葱	净洋葱丝	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
	小葱	净小葱	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
	香菜/芫茜	带根净香菜	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
调料	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.01斤	4.9克	0.01斤	6.6克
	香料：草果	草果	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.05斤	25克	0.07斤	33克
	香料：八角	八角	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	香料：桂皮	桂皮	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.6克	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.02斤	12克	0.03斤	16克
	自制糍粑辣椒	糍粑辣椒	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	230克	0.69斤	344克	0.92斤	459克
	1100g红油郫县豆瓣酱	郫县豆瓣	0.05斤	25克	0.10斤	49克	0.25斤	123克	0.49斤	246克	0.74斤	369克	0.98斤	492克
合计投入净料质量→			1.32斤	661克	2.64斤	1322克	6.61斤	3305克	13.22斤	6610克	19.83斤	9915克	26.44斤	13220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）→			75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%	75.6%

- 1) 提前将香料用开水浸泡1个小时；将豆油、菜油倒入锅内，冷油下入姜片、洋葱，稍炸至飘浮在油面时，再下入小葱、香菜，炸干后捞出菜渣；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）；
- 2) 将郫县豆瓣酱用炒勺慢慢下入到油锅内，再下入用开水泡洗过的香料，小火慢熬可保持油汁清澈；
- 3) 在炼制红油时，油面会出现三种状态：第一，油汁烧开起“大泡”；炼制约10分钟时会出现“小泡”；再过10分钟后辣椒水分炒干、锅内恢复平静…这时需要将油锅端离炉口、尽快使其自然降温；大约2个小时候可过滤去渣，得到纯净红油。
- 注↑：每千克原材料经以上加工后可得到成品红油约756克（每千克菜籽油可炼制红油871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。

