

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料  
名称 黑葱油（馄饨用）  
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

## 黑葱油（馄饨用）

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





# 黑葱油（馄饨用）



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	净红葱头	238克	16.9%
调料	净大葱白皮	159克	11.3%
	净生姜末	79克	5.62%
	去蒂蒜瓣	79克	5.62%
	净大豆油	714克	50.9%
	自制化猪油	79克	5.62%
	无盐淡干虾皮	23克	1.66%
	熟白芝麻碎	13克	0.90%
	熟去皮花生碎	13克	0.90%
	十三香	7.9克	0.56%
合计净料数量→		1404克	100.0%
实际得到成品油数量→		1000克	——
油料成品率→		71.2%	——

以上原材料可制作  
成品油1千克

# 黑葱油（馄饨用） 试验工作图

类别：预制调料		版本：手机用户版		
菜名：黑葱油/馄饨用		制作成品料：17克		
出品：满堂红菜品配方成本网		更新：2025年1月1日		
类别	投入原料	净料单价	投入净原料重量与占比	成本金额
主料	净红葱头	6.20元	214克 16.9%	2.66元
调料	净大葱白皮	5.91元	143克 11.3%	1.69元
	净生姜末	7.06元	71克 5.64%	1.01元
	去皮大蒜	5.26元	71克 5.64%	0.75元
	净大豆油	5.29元	643克 50.8%	6.80元
	自制化猪油	10.36元	71克 5.64%	1.48元
	无盐淡干虾皮	11.90元	21克 1.69%	0.51元
	熟白芝麻碎	8.86元	11.4克 0.90%	0.20元
	熟去皮花生碎	6.75元	11.4克 0.90%	0.15元
	十三香	38.89元	7.1克 0.56%	0.56元
合计净料数量/成本		1266克	100.0%	15.81元
实际得到成品菜数量		1000克		
菜品出品率		79.0%		
每市斤成品菜成本		7.91元/斤 (500克)		

250214-2精制黑葱油（馄饨用）-配方



IMG\_20250214\_115331



IMG\_20250214\_120210



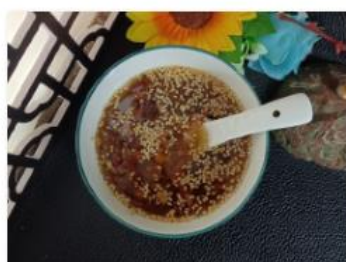
IMG\_20250214\_120954



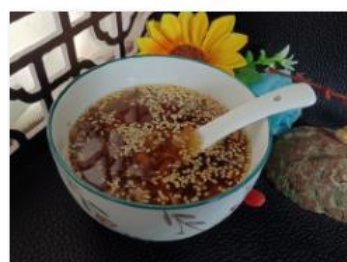
IMG\_20250214\_122246



IMG\_20250214\_123730



IMG\_20250214\_124137



IMG\_20250214\_124142



IMG\_20250214\_133115



IMG\_20250214\_144514

- 1) 将洗净去蒂的红葱头、大葱白、去皮生姜和蒜米放入料理机，绞打成碎末；取出放入纱布，挤出多余水分；
- 2) 锅内放大豆油，再放入猪油加热至融化；倒入一半的葱姜蒜末，煮至沸腾后下入剩余的葱姜蒜末；
- 3) 边用锅铲搅动、边观察锅内料油的颜色；待颜色焦黄时下入虾皮，下入芝麻碎花生碎，最后下入十三香后关火；盖上锅盖后利用余温焖至颜色更深；晾凉后装入密封容器，置入冰箱，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品黑葱油约710克；黑葱油适合作馄饨碗底调料。



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：黑葱油（馄饨用）

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2025年2月14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	广东红葱头	——	广东	拼多多	250725	3.48元 /斤	500 克 /斤	3.48元	去老皮切蒂头冲洗沥水	净红葱头	87.8%	3.96元	214克	1.70元
	250213测试：8.8元网购2斤红葱头1020克，去老皮去蒂后861克，净料率84.4%；泡洗沥水后896克，净料率87.8%													
调料	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 /斤	500 克 /斤 200-250克/根	2.00元	去根须叶管及葱心绿	净大葱白皮	42%	4.73元	143克	1.35元
	210706测试↑：3根大葱627克，去根须14克、葱叶289克后留葱白324克，净料率51.7%；葱白去葱心绿后留葱白皮265克，葱白皮净料率42.3%													
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去皮，切剁姜末	净生姜末	85%	7.06元	71克	1.00元
	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	切去蒜瓣蒂头	去蒂蒜瓣	95%	5.26元	71克	0.75元
	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	643克	6.11元
	自制化猪油	需提前预制			250801	12.84元 /斤	500 克 /斤	12.84元	——	自制化猪油	100%	12.84元	71克	1.82元
	221226测试↑：每千克生猪板油切片+高度白酒+姜片+大葱后可炼化猪油568克，成品率56.8%（另出油渣222克，成品率22.2%）；详见预制油料类/《自制化猪油成本卡》													
	无盐淡干虾皮	前川	山东日照	拼多多	250725	12.75元 /斤	500 克 /斤 2斤起售包邮	12.75元	——	无盐淡干虾皮	100%	12.75元	21克	0.54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	熟白芝麻碎	100%	8.20元	11.4克	0.19元
	脱皮熟花生碎	聚香酥	山东临沂	拼多多	220501	15.40元 /袋	1000 克 /袋 1袋起售包邮	7.70元	成品烤熟皮花生碎	熟去皮花生碎	100%	7.70元	11.4克	0.18元
45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	250725	2.95元 /盒	45 克 /盒 10盒起售包邮	32.78元	成品干制原料	十三香	100%	32.78元	7.1克	0.47元	
备注	以上原料可制作成品油≥					900克	，成品率 71.2% 计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%					投料合计 1264克		14.09元
	成品固形物含量					45.0%	，葱油含量 55.0%					每500克成品油成本		7.83元
	制作工艺简介													
	1) 将洗净去蒂的红葱头、大葱白、去皮生姜和蒜米放入料理机，绞打成碎末；取出放入纱布，挤出多余水分； 2) 锅内放大豆油，再放入猪油加热至融化；倒入一半的葱姜蒜末，煮至沸腾后下入剩余的葱姜蒜末； 3) 边用锅铲搅动、边观察锅内料油的颜色；待颜色焦黄时下入虾皮，下入芝麻碎花生碎，最后下入十三香后关火；盖上锅盖后利用余温焖至颜色更深；晾凉后装入密封容器，置入冰箱，随用随取。 注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品黑葱油约710克；黑葱油适合作馄饨调料。													
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	净红葱头	主料	1.88元	0.94元	12.0%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	大葱姜蒜油等	调料	13.78元	6.89元	88.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			15.66元	7.83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：**净红葱头**  
主要原料毛料名称：**广东红葱头**  
主料转制成品工艺：**大豆油+红葱头+调料→熬葱油**  
每千克投料合计经加工后可得到成品：**712克**  
成品率：**71.2%**

当前“广东红葱头”进货价：**3.48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	广东红葱头 进货价	黑葱油 料油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>0.50元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.98元	7.42元	57%
2) 进货价下降至→	2.48元	7.56元	71%
3) 进货价下降至→	2.98元	7.69元	86%
4) 目前进货价→	<b>3.48元</b>	<b>7.83元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	3.98元	7.97元	114%
6) 进货价上涨至→	4.48元	8.10元	129%
7) 进货价上涨至→	4.98元	8.24元	143%

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



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制油料

菜名：黑葱油（馄饨用）

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月14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	成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材		成品油需要食材	
			投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算
主料	广东红葱头	净红葱头	0.24斤	119克	0.48斤	238克	1.19斤	594克	2.38斤	1189克	3.57斤	1783克	4.76斤	2378克
调料	大葱	净大葱白皮	0.16斤	79克	0.32斤	159克	0.79斤	397克	1.59斤	794克	2.38斤	1192克	3.18斤	1589克
	老生姜	净生姜末	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.39斤	197克	0.79斤	394克	1.18斤	592克	1.58斤	789克
	去皮蒜瓣/蒜米	去蒂蒜瓣	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.39斤	197克	0.79斤	394克	1.18斤	592克	1.58斤	789克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.71斤	357克	1.43斤	714克	3.57斤	1786克	7.14斤	3572克	10.72斤	5358克	14.29斤	7144克
	自制化猪油	自制化猪油	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.39斤	197克	0.79斤	394克	1.18斤	592克	1.58斤	789克
	无盐淡干虾皮	无盐淡干虾皮	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	117克	0.35斤	175克	0.47斤	233克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻碎	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	63克	0.19斤	95克	0.25斤	127克
	脱皮熟花生碎	熟去皮花生碎	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	63克	0.19斤	95克	0.25斤	127克
	45g王守义十三香	十三香	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.9克	0.04斤	20克	0.08斤	39克	0.12斤	59克	0.16斤	79克
合计投入净料数量→			1.40斤	702克	2.81斤	1404克	7.02斤	3511克	14.04斤	7022克	21.07斤	10533克	28.09斤	14043克
实际得到成品数量→			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（成品数量÷投料数量）→			71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%

1) 将洗净去蒂的红葱头、大葱白、去皮生姜和蒜米放入料理机，绞打成碎末；取出放入纱布，挤出多余水分；

2) 锅内放大豆油，再放入猪油加热至融化；倒入一半的葱姜蒜末，煮至沸腾后下入剩余的葱姜蒜末；

3) 边用锅铲搅动、边观察锅内料油的颜色；待颜色焦黄时下入虾皮，下入芝麻碎花生碎，最后下入十三香后关火；盖上锅盖后利用余温焖至颜色更深；晾凉后装入密封容器，置入冰箱，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品黑葱油约710克；黑葱油适合作馄饨调料。



## 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。

