

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料
名称 红葱油（卤肉饭用）
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

红葱油（卤肉饭）

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



红葱油（卤肉饭用）



| 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 | 净大豆油 | 861克 | 44.8% |
| | 净红葱头 | 861克 | 44.8% |
| | | | |
| 调料 | 带根香菜梗 | 172克 | 8.94% |
| | 香叶 | 1.7克 | 0.09% |
| | 清水 | 26克 | 1.37% |
| 合计净料数量→ | | 1921克 | 100.0% |
| 实际得到成品油数量→ | | 1000克 | —— |
| 油料成品率→ | | 52.1% | —— |

以上原材料可制作
成品油1千克

红葱油（卤肉饭）试验工作图

| 菜名：红葱油 制作成品料：1千克 | | | | |
|----------------------------|-------|--------|------------|---------------------|
| 出品：满堂红菜品配方成本网 日期：2025年1月1日 | | | | |
| 类别 | 投入原料 | 净料 | 投入净原料 | 成本 |
| | 名称 | 单位 | 重量与占比 | 金额 |
| 主料 | 净大豆油 | 5.29元 | 556克 44.8% | 5.88元 |
| | 净红葱头 | 6.20元 | 556克 44.8% | 6.89元 |
| 调料 | 带根香菜梗 | 3.00元 | 111克 8.96% | 0.67元 |
| | 香叶 | 24.03元 | 1.1克 0.09% | 0.05元 |
| | 清水 | | 17克 1.34% | |
| 合计净料数量/成本 | | | | 1240克 100.0% 13.49元 |
| 实际得到成品数量 | | | | 1000克 |
| 出品成本率 | | | | 80.6% |
| 每市斤成品成本 | | | | 6.74 元/斤 (500克) |
| 毛利率±0.0% | | | | |

250214-1炼制红葱油-配方



IMG_20250214_122555



IMG_20250214_122759



IMG_20250214_123014



IMG_20250214_123134



IMG_20250214_123254



IMG_20250214_124748



IMG_20250214_125138



IMG_20250214_130133



IMG_20250214_130812



IMG_20250214_132701



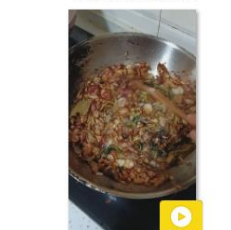
IMG_20250214_132918



IMG_20250214_133008



VID_20250214_130127



VID_20250214_130521

- 1) 选用新鲜红葱头，去蒂后顶刀切3毫米薄片备用；
- 2) 锅内放大豆油加热（油与葱头用量1:1），下入红葱头片，香菜梗、香叶，边炸边用锅铲翻动；
- 3) 待葱头炸至微黄时，用手蘸水撒入锅内，并持续用锅铲翻动；
- 4) 撒水三次以后将葱头炸酥，倒入滤油筛；捞出香菜梗和香叶，待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克；其中含红葱酥215克，含葱油306克。

红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。

食材进货询价更新： 2025年8月1日

➤ 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](#)
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](#)

第 5 页

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1 | 8.18元 | 4.09元 | 47.7% |
| 2 | 净红葱头 | 主料2 | 6.82元 | 3.41元 | 39.8% |
| 3 | 香菜梗+香叶 | 调料 | 2.13元 | 1.07元 | 12.4% |
| 4 | —— | 其它 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 合计 | | | 17.13元 | 8.57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： 521克 | | | |
| 成品率： 52.1% | | | |
| 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 | 红葱油 料油成本 | 主料进货 单价系数 |
| 涨跌幅度 0.50元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 1.98元 | 7.09元 | 57% |
| 2) 进货价下降至→ | 2.48元 | 7.58元 | 71% |
| 3) 进货价下降至→ | 2.98元 | 8.07元 | 86% |
| 4) 目前进货价→ | 3.48元 | 8.57元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 3.98元 | 9.06元 | 114% |
| 6) 进货价上涨至→ | 4.48元 | 9.55元 | 129% |
| 7) 进货价上涨至→ | 4.98元 | 10.04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：红葱油（卤肉饭用）

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 | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 0.86斤 | 430克 | 1.72斤 | 861克 | 4.30斤 | 2152克 | 8.61斤 | 4303克 | 12.91斤 | 6455克 | 17.21斤 | 8607克 |
| | 广东红葱头 | 净红葱头 | 0.86斤 | 430克 | 1.72斤 | 861克 | 4.30斤 | 2152克 | 8.61斤 | 4303克 | 12.91斤 | 6455克 | 17.21斤 | 8607克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 香菜/芫茜 | 带根香菜梗 | 0.17斤 | 86克 | 0.34斤 | 172克 | 0.86斤 | 430克 | 1.72斤 | 859克 | 2.58斤 | 1289克 | 3.44斤 | 1718克 |
| | 香料：香叶/月桂叶 | 香叶 | 0.00斤 | 0.9克 | 0.00斤 | 1.7克 | 0.01斤 | 4.3克 | 0.02斤 | 8.5克 | 0.03斤 | 12.8克 | 0.03斤 | 17克 |
| | 清水 | 清水 | 0.03斤 | 13克 | 0.05斤 | 26克 | 0.13斤 | 66克 | 0.26斤 | 132克 | 0.39斤 | 197克 | 0.53斤 | 263克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.92斤 | 961克 | 3.84斤 | 1921克 | 9.61斤 | 4803克 | 19.21斤 | 9606克 | 28.82斤 | 14409克 | 38.42斤 | 19212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）→ | | | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% | 52.1% |

1) 选用新鲜红葱头，去蒂后顶刀切3毫米薄片备用；

2) 锅内放大豆油加热（油与葱头用量1:1），下入红葱头片，香菜梗、香叶，边炸边用锅铲翻动；

3) 待葱头炸至微黄时，用手蘸水撒入锅内，并持续用锅铲翻动；

4) 撒水三次以后将葱头炸酥，倒入滤油筛；捞出香菜梗和香叶，待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克；其中含红葱酥215克，含葱油306克。

红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。



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。

