

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	✓
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

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）

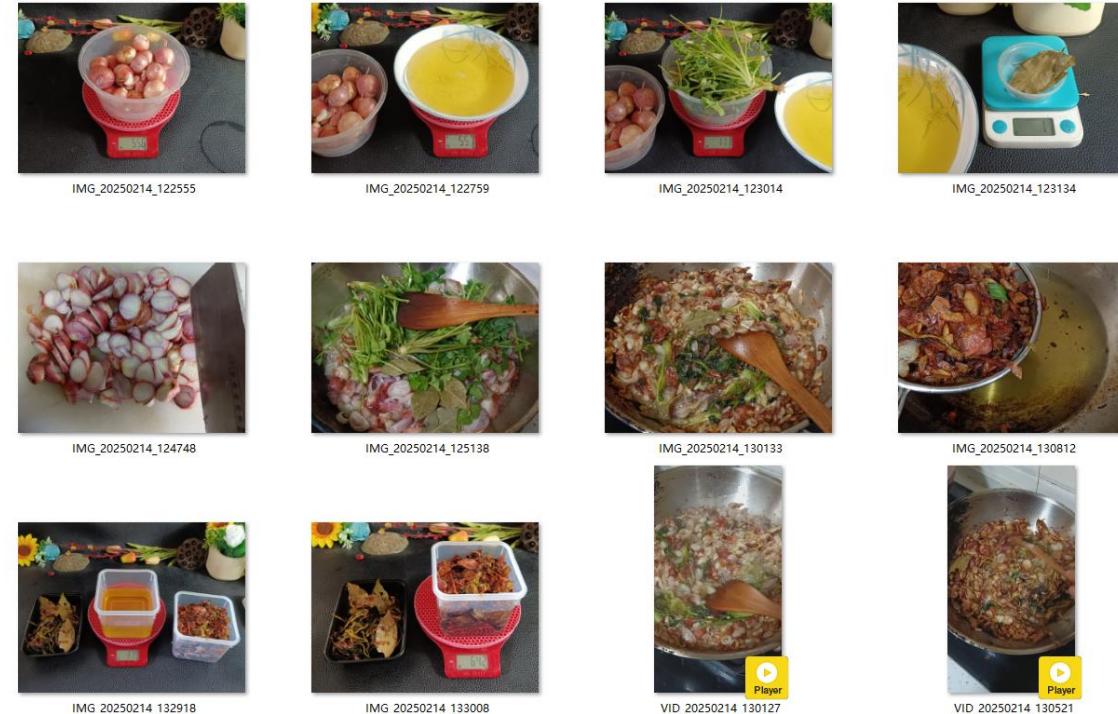


类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	净大豆油	861克	44.8%
	净红葱头	861克	44.8%
调料	带根香菜梗	172克	8.94%
	香叶	1.7克	0.09%
	清水	26克	1.37%
合计净料数量→		1921克	100.0%
实际得到成品油数量→		1000克	—
油料成品率→		52.1%	—

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

菜品：红葱油		制作成品料：	
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	投入净原料	成本
	净料名称	质量与占比	金额
主料	元/100克	克	元
	净大豆油	5.297克 556克 44.8%	5.88元
	净红葱头	6.207克 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	24.032克 1.1克 10.0% 0.05元	
	清水	17克 1.34%	
	合计净料数量/成本=	1240克 100.0%	13.49元
	实际耗料成本量=	1000克	
	菜品损耗率=	80.0%	
	每市斤成品零售价=	6.74 元/斤 (500克)	
	圆形物含量=	0.00%	
250214-1炼制红葱油-配方			



- 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；捡出香菜梗和香叶，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。

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: 红葱油(卤肉饭用)

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: 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	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	556克	5.28元			
	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	556克	4.41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	香菜/芫茜	—	本地	菜场批发	250725	6.00元/斤	500 克 / 斤	6.00元	切取香菜下端带根菜梗	带根香菜梗	100%	6.00元	111克	1.33元			
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元/斤	500 克 / 斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	1.1克	0.04元			
	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500 克 / 斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	17.0克	0.00元			
以上原料可制作成品油≥ 646克, 成品率 52.1% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计 1241克 11.07元						
成品固体物(红葱酥)含量 41.3%, 葱油含量 58.7%							每500克成品油成本 8.57元										
备注			制作工艺简介 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。 <small>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。</small>														



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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↓			
类型	广东红葱头 进货价 (元/斤)	红葱油 料油成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨降幅度 0.50元			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

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	投入原料	成品油需要食材		成品油需要食材									
	原料名称	净料名称	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；捡出香菜梗和香叶，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。



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。

