

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料  
名称 包子馅料油  
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

## 包子馅料油

工艺简介 ... ..第3页

《成本卡》 ... ..第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明 ... ..第7页





# 包子馅料油



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
油	大豆油	1035克	90.5%
香料	青花椒粒	4.1克	0.36%
	八角	4.1克	0.36%
	桂皮	1.7克	0.14%
	去籽草果壳	1.0克	0.09%
	白芷	2.1克	0.18%
蔬菜料	大葱边角料	31克	2.72%
	净洋葱丝	21克	1.81%
	去皮胡萝卜条	21克	1.81%
	带皮姜片	17克	1.45%
	带皮蒜瓣	6.2克	0.54%
合计净料数量		1143克	100.0%
实际得到成品油数量→		1000克	——
油料成品率→		87.5%	——

以上原材料可制作  
成品油1千克

- 1) 锅内倒入大豆油加热；先放入生姜片、洋葱片、胡萝卜条，炸制约1分钟；
- 2) 再放入大葱绿芯（提前放入或油温过高会炸黑并影响味道）；
- 注：大葱只用边角料，因此未计成本（将大葱的全部成本由“葱白”分摊）；
- 3) 待炸制水分快干（约7分钟）、锅内油面上起“小泡”时关火；下入花椒粒、八角、桂皮、草果皮和白芷片，将锅端离炉口降温；晾凉后将油过滤、去渣即成。
- 注2：每千克食用油经以上加工后可得到成品“包子馅料油”油约960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](http://www.mth517777.com)

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：包子馅料油

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2025年7月2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
油	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	大豆油	100%	4.75元	5000克	47.51元
香料	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	青花椒粒	100%	16.71元	20克	0.67元
	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	20克	0.67元
	香料：带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元 /斤	500 克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	8.0克	0.25元
	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.79元 /斤	500 克 /斤 约165 颗/ 斤	26.79元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	65.34元	5.0克	0.65元
	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500 克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	10克	0.18元
蔬菜料	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%	0.00元	150克	0.00元
	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	1.20元 /斤	500 克 /斤	1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	100克	0.28元
	胡萝卜	——	本地	多多买菜	250725	1.30元 /斤	500 克 /斤 180-220克/个	1.30元	去皮去蒂，漂洗切块	去皮胡萝卜条	84%	1.55元	100克	0.31元
	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%	6.45元	80克	1.03元
	带皮干蒜头-中果	——	——	多多买菜	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	干蒜头掰成小瓣不去皮	带皮蒜瓣	97%	6.19元	30克	0.37元
备注	以上原料可制作成品油≥ 4830克 ，成品率 87.5% 计算式：成品率 = 成品油质量÷主、配、调料净料投料合计×100%											投料合计 5523克		51.93元
	固形物食材投料占全部食材调料： 9.47% ，香料占比 1.14% ，											每500克成品油成本		5.38元
	<div><div></div><div><p>制作工艺简介</p><p>1) 锅内倒入大豆油加热；先放入生姜片、洋葱片、胡萝卜条，炸制约1分钟；</p><p>2) 再放入大葱绿芯（提前放入或油温过高会炸黑并影响味道）；</p><p>注：大葱只用边角料，因此未计成本（将大葱的全部成本由“葱白”分摊）；</p><p>3) 待炸制水分快干（约7分钟）、锅内油面上起“小泡”时关火；下入花椒粒、八角、桂皮、草果皮和白芷片，将锅端离炉口降温；晾凉后将油过滤、去渣即成。</p><p>注2：每千克食用油经以上加工后可得到成品“包子馅料油”油约960克。</p></div></div>													





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	大豆油	主料	9.84元	4.92元	91.5%
2	八角桂皮等香料	调料1	0.50元	0.25元	4.7%
3	大葱洋葱等蔬菜料	调料2	0.41元	0.21元	3.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			10.75元	5.38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：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：大豆油+香料+蔬菜料→熬料油			
每千克投料合计经加工后可得到成品：875克			
成品率：87.5%			
当前“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	大豆油 进货价	包子馅 料油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.15元	4.75元	87%
2) 进货价下降至→	4.35元	4.96元	92%
3) 进货价下降至→	4.55元	5.17元	96%
4) 目前进货价→	4.75元	5.38元	100%
5) 进货价上涨至→	4.95元	5.58元	104%
6) 进货价上涨至→	5.15元	5.79元	108%
7) 进货价上涨至→	5.35元	6.00元	113%

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：包子馅料油

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年7月2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	
油			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
	5L元宝大豆油	大豆油	1.04斤	518克	2.07斤	1035克	5.18斤	2588克	10.35斤	5176克	15.53斤	7764克	20.70斤	10352克
香料	干青花椒粒	青花椒粒	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	香料：八角	八角	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.06斤	31克	0.08斤	41克
	香料：带皮肉桂皮	桂皮	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.3克	0.02斤	12克	0.03斤	17克
	香料：草果	去籽草果壳	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.02斤	7.8克	0.02斤	10克
	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.1克	0.01斤	5.2克	0.02斤	10克	0.03斤	16克	0.04斤	21克
蔬菜料	大葱	大葱边角料	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.16斤	78克	0.31斤	155克	0.47斤	233克	0.62斤	311克
	红皮大洋葱	净洋葱丝	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	104克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
	胡萝卜	去皮胡萝卜条	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	52克	0.21斤	104克	0.31斤	155克	0.41斤	207克
	老生姜	带皮姜片	0.02斤	8.3克	0.03斤	17克	0.08斤	41克	0.17斤	83克	0.25斤	124克	0.33斤	166克
	带皮干蒜头-中果	带皮蒜瓣	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.2克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.12斤	62克
合计投入净料数量→			1.14斤	572克	2.29斤	1143克	5.72斤	2859克	11.43斤	5717克	17.15斤	8576克	22.87斤	11435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）→			87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%	87.5%

1) 锅内倒入大豆油加热；先放入生姜片、洋葱片、胡萝卜条，炸制约1分钟；

2) 再放入大葱绿芯（提前放入或油温过高会炸黑并影响味道）；

注：大葱只用边角料，因此未计成本（将大葱的全部成本由“葱白”分摊）；

3) 待炸制水分快干（约7分钟）、锅内油面上起“小泡”时关火；下入花椒粒、八角、桂皮、草果皮和白芷片，将锅端离炉口降温；晾凉后将油过滤、去渣即成。

注2：每千克食用油经以上加工后可得到成品“包子馅料油”油约960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。

