

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 金汤热卤②卤料油

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买



**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: 预制酱卤 菜名: 金汤热卤②卤料油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月8日

食材进货询价更新: 2026年3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
1	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99 / 壶	5000 毫升 / 壶 约926 克/ 升	4.86元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100.0%	4.86元	6000克	58.30元
2	5L金龙鱼纯香菜籽油	金龙鱼	湖北	多多买菜	260224	58.99元 / 壶	5000 毫升 / 壶 约912 克/ 升	6.47元	注: 食油应用中有损耗	净菜籽油	100%	6.47元	1500克	19.40元
3	大葱	——	山东安丘	拼多多	260301	2.00元 / 斤	500 克 / 斤	2.00元	去掉根须、叶管未去芯	净大葱白	52%	3.87元	300克	2.32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%;													
4	老生姜	散装	——	批发市场	260224	4.00元 / 斤	500 克 / 斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	300克	2.58元
5	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	260224	4.78元 / 斤	500 克 / 斤	4.78元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	5.98元	100克	1.20元
6	二荆条糍粑辣椒	需提前预制			260301	5.30元 / 斤	500 克 / 斤	5.30元	每千克干椒可制作2813克	糍粑辣椒	100%	5.30元	50克	0.53元
	注↑: 将100克干辣椒经煮制10分钟、再搅碎后可得到糍粑辣椒281克; 详见/预制油料类/《自制(二荆条)糍粑辣椒》成本卡。													
7	1.1kg红油郫县豆瓣	七里香	成都	拼多多	260224	9.35元 / 瓶	1100 克 / 瓶 1瓶起售包邮	4.25元	成品调料/含盐量15.9%	郫县豆瓣	100%	4.25元	200克	1.70元
8	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	260224	18.12元 / 斤	500 克 / 斤 约22000 颗/ 斤	18.12元	成品干制调料	青花椒粒	100%	18.12元	50克	1.81元
9	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	260224	17.80元 / 袋	2500 克 / 袋 中粒5斤/袋起售包邮	3.56元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	3.56元	50克	0.36元
以上原料可制作成品料≥ <b>7250克</b> , 成品率 <b>84.8%</b> 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												投料合计	8550克	88.20元
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ <b>0.44%</b>												每500克成品料成本		6.08元
备注	<b>制作工艺简介</b>													
	<p>1) 锅内倒入菜籽油、烧至油温240℃时关火降温(去除油腥味), 待降至170℃时加入大豆油, 大火再度升温至170℃;</p> <p>2) 油锅内下入大葱、姜片、香菜、糍粑辣椒、红油豆瓣酱、花椒, 用锅铲推炒防止糊锅, 中小火炸香后关火;</p> <p>3) 待油温降至100℃时下入冰糖; 静置一晚上捞出大葱、姜片和香菜后即成。</p> <p>注: 每千克以上原料经熬制后可得到成品卤料油约850克。</p>													
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



➤ 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](http://www.mth517777.com)  
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](http://m.mth517777.com)

[www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)  
[m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)



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：预制酱卤

菜名：金汤热卤4-2卤料油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5日

原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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
1	5L元宝大豆油	净大豆油	0.83斤	414克	1.66斤	828克	4.14斤	2069克	8.28斤	4138克	12.41斤	6207克	16.55斤	8276克
2	5L金龙鱼纯香菜籽油	净菜籽油	0.21斤	103克	0.41斤	207克	1.03斤	517克	2.07斤	1034克	3.10斤	1552克	4.14斤	2069克
3	铁杆大葱	净大葱白	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	103克	0.41斤	207克	0.62斤	310克	0.83斤	414克
4	老生姜	带皮姜片	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	103克	0.41斤	207克	0.62斤	310克	0.83斤	414克
5	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	69克	0.21斤	103克	0.28斤	138克
6	二荆条糍粑辣椒	糍粑辣椒	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
7	1.1kg红油郫县豆瓣	郫县豆瓣	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	69克	0.28斤	138克	0.41斤	207克	0.55斤	276克
8	干青花椒粒	青花椒粒	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
9	单晶冰糖	单晶颗粒冰糖	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
合计投入净料数量→			1.18斤	590克	2.36斤	1179克	5.90斤	2948克	11.79斤	5897克	17.69斤	8845克	23.59斤	11793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）→			84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%	84.8%

- 1) 锅内倒入菜籽油、烧至油温240℃时关火降温（去除油腥味），待降至170℃时加入大豆油，大火再度升温至170℃；
  - 2) 油锅内下入大葱、姜片、香菜、糍粑辣椒、红油豆瓣酱、花椒，用锅铲推炒防止糊锅，中小火炸香后关火；
  - 3) 待油温降至100℃时下入冰糖；静置一晚上捞出大葱、姜片和香菜后即成。
- 注：每千克以上原料经熬制后可得到成品卤料油约850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。

