

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料
名称 自制花椒油
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

自制花椒油

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



自制花椒油

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
调料	净红花椒粒	85克	6.82%
	净青花椒粒	28克	2.27%
	葱姜菜籽油	1136克	90.91%
合计净料质量		1250克	100.0%
实际得到成品油质量→		1000克	—
花椒油成品率→		80.0%	——

以上原材料可制作
成品油1千克



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

自制花椒油

- 1) 将花椒用清水清洗、沥干水分后入烤箱用低温将水分烤干；
- 2) 再放入碗内、加入葱姜菜籽油，蒙上保鲜膜、上笼蒸1小时；
- 3) 取出后将花椒油倒入锅内，中小火烧开、炸制1分钟花椒浮起后倒入容器内放凉保存；
- 4) 使用时舀出花椒油即可。

注↑：每千克食用油经以上加工后可得到成品花椒油约880克。

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: 自制花椒油

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2021年3月28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
调料	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	250725	23.57元 /斤	500	克 /斤 约24000 颗/ 斤	23.57元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	23.57元	150克	7.07元
	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	净青花椒粒	100%	16.71元	50克	1.67元
	自制葱姜菜籽油	自制	万能通用		250801	6.44元 /斤	500	克 /斤 菜油单价 6.03元	6.44元	详见自制葱姜油成本卡	葱姜菜籽油	100%	6.44元	2000克	25.75元
备注	以上原料可制作成品花椒油≥			1760克		，原料成品率：80.0%		计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%					投料合计 2200克		34.49元
	以上原料可制作成品花椒油≥			1760克		，食油成品率：88.0%		计算式：成品红油质量÷食用油投料合计×100%					每500克成品油成本		9.80元
			制作工艺简介												
			1) 将花椒用清水清洗、沥干水分后入烤箱用低温将水分烤干； 2) 再放入碗内、加入葱姜菜籽油，蒙上保鲜膜、上笼蒸1小时； 3) 取出后将花椒油倒入锅内，中小火烧开、炸制1分钟花椒浮起后倒入容器内放凉保存； 4) 使用时舀出花椒油即可。 注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品油约800克（每千克菜籽油可炼制花椒油880克）。 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	葱姜菜籽油	主料	14.63元	7.32元	74.7%
2	——	配料	——	——	——
3	红花椒+青花椒	调料	4.97元	2.48元	25.3%
4	——	其它	——	——	——
每千克成本合计			19.60元	9.80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：葱姜菜籽油			
主要原料毛料名称：自制葱姜菜籽油			
主料转制成品工艺：菜籽油→炼葱姜油→再制花椒油			
每千克投料合计经加工后可得到成品：800克			
成品率：80.0%			
当前“菜籽油”进货价：6.03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	菜籽油 进货价	姜葱菜籽 油成本	自制花椒 油成本
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	5.13元	5.51元	8.74元
2) 进货价下降至→	5.43元	5.82元	9.09元
3) 进货价下降至→	5.73元	6.13元	9.45元
4) 目前进货价→	6.03元	6.44元	9.80元
5) 进货价上涨至→	6.33元	6.75元	10.15元
6) 进货价上涨至→	6.63元	7.06元	10.50元
7) 进货价上涨至→	6.93元	7.37元	10.86元

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

菜籽油 相对密度：
0.9150-0.9375
约：909-915克/升
平均：912克/升
或：1.096升/千克

菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品油（整数）质量编制的原料净料配方

类别：预制油料

菜名：自制花椒油

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算
调料	干红花椒粒	净红花椒粒	0.09斤	43克	0.17斤	85克	0.43斤	213克	0.85斤	426克	1.28斤	639克	1.70斤	852克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	71克	0.28斤	142克	0.43斤	213克	0.57斤	284克
	自制葱姜菜籽油	葱姜菜籽油	1.14斤	568克	2.27斤	1136克	5.68斤	2841克	11.36斤	5682克	17.05斤	8523克	22.73斤	11364克
合计投入净料质量→			1.25斤	625克	2.50斤	1250克	6.25斤	3125克	12.50斤	6250克	18.75斤	9375克	25.00斤	12500克
实际得到成品质量→			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（成品质量÷投料质量）→			80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%	80.0%

1) 将花椒用清水清洗、沥干水分后入烤箱用低温将水分烤干；
2) 再放入碗内、加入葱姜菜籽油，蒙上保鲜膜、上笼蒸1小时；
3) 取出后将花椒油倒入锅内，中小火烧开、炸制1分钟花椒浮起后倒入容器内放凉保存；
4) 使用时舀出花椒油即可。

注↑：每千克以上原料经加工过滤后可得到成品油约800克（每千克菜籽油可炼制花椒油880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。

