

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 卤肉保湿油

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

卤肉保湿油

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



卤肉保湿油



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	净大豆油	1053克	88.8%
2	净洋葱丝	42克	3.55%
3	净小葱	42克	3.55%
4	带皮姜片	13克	1.07%
5	八角	7.0克	0.59%
6	桂皮	7.0克	0.59%
7	山奈/砂姜	5.6克	0.47%
8	净青花椒粒	5.6克	0.47%
9	小茴香	4.2克	0.36%
10	幺麻子藤椒油	7.0克	0.59%
计净料数量/ 成本		1186克	100.0%
实际得到成品菜数量→		1000克	—
菜品成品率→		84.3%	—

以上原材料可制作
成品油1千克

卤肉保湿油

本款保湿油用于涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面，销售过程中每隔1小时涂刷一次，可防止卤肉发干、发黑，提高卤肉的光泽度、释放清香；

- 1) 锅内将大豆油烧至160℃，下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出；
- 2) 转小火，下入姜片、八角、桂皮、山奈、花椒、小茴香，炸至干香后关火；
- 3) 用密漏捞出油中的料渣，再次用细网密漏将料油过滤装碗即可。

注↑：每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950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)

类别: 预制油料 菜名: 卤肉保湿油

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年8月10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
1	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	1500克	14.25元
2	洋葱	—	本地	菜场批发	250725	1.20元 / 斤	500 克 / 斤	1.20元	去掉老叶根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	60克	0.17元
3	小葱	—	—	菜场批发	250725	5.00元 / 斤	500 克 / 斤	5.00元	洗净沥水小葱带根须	净小葱	112%	4.46元	60克	0.54元
4	老生姜	散装	安徽	菜场批发	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	18克	0.23元
5	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	10克	0.34元
6	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	10克	0.32元
7	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元 / 斤	500 克 / 斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	8.0克	0.57元
8	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	8.0克	0.27元
9	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元 / 斤	500 克 / 斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	6.0克	0.08元
10	500ml幺麻子藤椒油	幺麻子	四川雅红	拼多多	250725	23.45元 / 瓶	500 毫升 / 瓶 约920 克/ 升	25.49元	幺麻子成品调料	幺麻子藤椒油	100%	25.49元	10克	0.51元
以上原料可制作成品油质量≥ 1425克 , 原料成品率: 84.3% 计算式: 成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%												投料合计 1690克	17.27元	
以上原料可制作成品油质量≥ 1425克 , 食油成品率: 95.0% 计算式: 成品保湿油质量÷菜籽油投料合计×100%												每500克成品油成本 6.06元		
备注			<h3>制作工艺简介</h3> <p>保湿油用于(卤菜店)涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面, 销售过程中每隔1小时涂刷一次, 可防止卤肉发干、发黑, 提高卤肉的光泽度、释放清香;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 锅内将大豆油烧至160℃, 下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出; 2) 转小火, 下入姜片、八角、桂皮、山奈、花椒、小茴香, 炸至干香后关火; 3) 用密漏捞出油中的料渣, 再次用细网密漏将料油过滤装碗即可。 <p>注↑: 每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950克。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>											



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	10.00元	5.00元	82.5%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	葱姜+香料等	调料	2.12元	1.06元	17.5%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			12.12元	6.06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：**菜籽油+其它调料→制作炝拌油**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**843克**
 成品率：**84.3%**

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	卤肉保湿油 料油成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	0
涨降幅度 0.20元			
1) 进货价下降至→	4.15元	5.43元	87%
2) 进货价下降至→	4.35元	5.64元	92%
3) 进货价下降至→	4.55元	5.85元	96%
4) 目前进货价→	4.75元	6.06元	100%
5) 进货价上涨至→	4.95元	6.27元	104%
6) 进货价上涨至→	5.15元	6.48元	108%
7) 进货价上涨至→	5.35元	6.69元	113%

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



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

↑ 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：卤肉保湿油

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月10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	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
1	5L元宝大豆油	净大豆油	1.05斤	526克	2.11斤	1053克	5.26斤	2632克	10.53斤	5263克	15.79斤	7895克	21.05斤	10526克
2	洋葱	净洋葱丝	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	211克	0.63斤	316克	0.84斤	421克
3	小葱	净小葱	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	105克	0.42斤	211克	0.63斤	316克	0.84斤	421克
4	老生姜	带皮姜片	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	32克	0.13斤	63克	0.19斤	95克	0.25斤	126克
5	香料：八角	八角	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
6	香料：肉桂皮	桂皮	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
7	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	56克
8	干青花椒粒	净青花椒粒	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	56克
9	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.2克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克
10	500ml幺麻子藤椒油	幺麻子藤椒油	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
合计投入净料数量→			1.19斤	593克	2.37斤	1186克	5.93斤	2965克	11.86斤	5930克	17.79斤	8895克	23.72斤	11860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）→			84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%	84.3%

本款保湿油用于涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面，销售过程中每隔1小时涂刷一次，可防止卤肉发干、发黑，提高卤肉的光泽度、释放清香；

- 1) 锅内将大豆油烧至160℃，下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出；
- 2) 转小火，下入姜片、八角、桂皮、山奈、花椒、小茴香，炸至干香后关火；
- 3) 用密漏捞出油中的料渣，再次用细网密漏将料油过滤装碗即可。

注↑：每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950克。



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。

