

# 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 | ✓ | 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

## 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<br>净料名称 | 投入净原料<br>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         | 么麻子藤椒油       | 7.0克           | 0.59%  |
| 汁净料数量/ 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

➤ 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](http://www.mth517777.com)

# 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）

敬请关注最新版成本卡。

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： 杨巍 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 么麻子藤椒油  | 么麻子 | 四川雅红 | 拼多多  | 250725  | 23.45元 /瓶 | 500 毫升 /瓶 约920 克/ 升                      | 25.49元    | 么麻子成品调料    | 么麻子藤椒油 | 100% | 25.49元           | 10克    | 0.51元  |
| 备注 | 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 |        |        |
|    |  |     |      |      | 制作工艺简介<br>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；<br>1) 锅内将大豆油烧至160℃，下入洋葱、小葱、炸至金黄捞出；<br>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；<br>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。<br>注↑：每千克大豆经以上加工后可得到成品“保湿油”约950克。<br>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                  | 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<br>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→制作炆拌油      |            |               |              |
| 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<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |            |               |              |
| 类 型                           | 大豆油<br>进货价 | 卤肉保湿油<br>料油成本 | 主料进货<br>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      | 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%         |

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（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<br>原料名称 | 投入原料<br>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         | 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 么麻子藤椒油 | 么麻子藤椒油       | 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。



## 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。

