

菜品标准配方成本卡

类别 预制油料

名称 红葱油（卤肉饭用）

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

红葱油（卤肉饭）

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



红葱油（卤肉饭用）



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	净大豆油	861克	44.8%
	净红葱头	861克	44.8%
调料	带根香菜梗	172克	8.94%
	香叶	1.7克	0.09%
	清水	26克	1.37%
合计净料数量→		1921克	100.0%
实际得到成品油数量→		1000克	——
油料成品率→		52.1%	——

以上原材料可制作
成品油1千克

红葱油（卤肉饭）试验工作图

菜名：红葱油 制作成品种：1千克				
出品：满堂红菜品配方成本网 日期：2025年1月1日				
类别	投入原料	净料	投入净原料	成本
	名称	单位	重量与占比	金额
主料	净大豆油	5.29元	556克 44.8%	5.88元
	净红葱头	6.20元	556克 44.8%	6.89元
调料	带根香菜梗	3.00元	111克 8.96%	0.67元
	香叶	24.03元	1.1克 0.09%	0.05元
	清水		17克 1.34%	
合计净料数量/成本		1240克	100.0%	13.49元
实际得到成品数量		1000克		
出品成率			80.6%	
每市斤成品成本			6.74元/斤 (500克)	
毛利率±0.0%				

250214-1炼制红葱油-配方



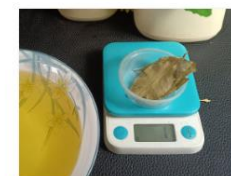
IMG_20250214_122555



IMG_20250214_122759



IMG_20250214_123014



IMG_20250214_123134



IMG_20250214_123254



IMG_20250214_124748



IMG_20250214_125138



IMG_20250214_130133



IMG_20250214_130812



IMG_20250214_132701



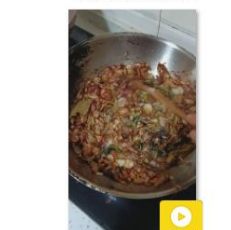
IMG_20250214_132918



IMG_20250214_133008



VID_20250214_130127



VID_20250214_130521

- 1) 选用新鲜红葱头，去蒂后顶刀切3毫米薄片备用；
- 2) 锅内放大豆油加热（油与葱头用量1:1），下入红葱头片，香菜梗、香叶，边炸边用锅铲翻动；
- 3) 待葱头炸至微黄时，用手蘸水撒入锅内，并持续用锅铲翻动；
- 4) 撒水三次以后将葱头炸酥，倒入滤油筛；捞出香菜梗和香叶，待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克；其中含红葱酥215克，含葱油306克。

红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。

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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	净大豆油	主料1	9.29元	4.65元	44.8%
2	净红葱头	主料2	10.33元	5.17元	49.8%
3	香菜梗+香叶	调料	1.11元	0.56元	5.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			20.74元	10.37元	100%

原料进货价更新： 2025年3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： 净红葱头			
主要原料毛料名称： 广东红葱头			
主料转制成品工艺： 大豆油+红葱头+调料→熬葱油			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			521克
			成品率： 52.1%
当前“广东红葱头”进货价： 5.27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	广东红葱头 进货价	红葱油 料油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.77元	8.90元	72%
2) 进货价下降至→	4.27元	9.39元	81%
3) 进货价下降至→	4.77元	9.88元	91%
4) 目前进货价→	5.27元	10.37元	100%
5) 进货价上涨至→	5.77元	10.86元	109%
6) 进货价上涨至→	6.27元	11.35元	119%
7) 进货价上涨至→	6.77元	11.84元	128%

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

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：红葱油（卤肉饭用）

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月14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	
			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
主料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.86斤	430克	1.72斤	861克	4.30斤	2152克	8.61斤	4303克	12.91斤	6455克	17.21斤	8607克
	广东红葱头	净红葱头	0.86斤	430克	1.72斤	861克	4.30斤	2152克	8.61斤	4303克	12.91斤	6455克	17.21斤	8607克
调料	香菜/芫茜	带根香菜梗	0.17斤	86克	0.34斤	172克	0.86斤	430克	1.72斤	859克	2.58斤	1289克	3.44斤	1718克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.7克	0.01斤	4.3克	0.02斤	8.5克	0.03斤	12.8克	0.03斤	17克
	清水	清水	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	66克	0.26斤	132克	0.39斤	197克	0.53斤	263克
合计投入净料数量→			1.92斤	961克	3.84斤	1921克	9.61斤	4803克	19.21斤	9606克	28.82斤	14409克	38.42斤	19212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）→			52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%	52.1%

1）选用新鲜红葱头，去蒂后顶刀切3毫米薄片备用；

2）锅内放大豆油加热（油与葱头用量1:1），下入红葱头片，香菜梗、香叶，边炸边用锅铲翻动；

3）待葱头炸至微黄时，用手蘸水撒入锅内，并持续用锅铲翻动；

4）撒水三次以后将葱头炸酥，倒入滤油筛；捞出香菜梗和香叶，待葱油凉透后与葱酥混合倒入密封罐中，随用随取。

注↑：每千克食材经以上加工后可得到成品红葱油约521克；其中含红葱酥215克，含葱油306克。

红葱油、红葱酥适合制作台湾卤肉饭。



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。

