

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料
名称 白煮鸡边腿
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

白煮鸡边腿

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



白煮鸡边腿

(210323测试 试验工作图↓)



解冻鸡边腿
958克



锅内放清水、调料
煮鸡腿



取出鸡腿沥水
晾凉称重853克



白煮鸡边腿

- 1) 将鸡边腿质量2.5倍的清水倒入不锈钢锅（桶）内；
- 2) 再将全部调料放入锅（桶）内，盖上锅盖；
- 3) 大火烧开后将鸡腿放入锅（桶）内，盖上锅盖、小火煮8分钟；
- 4) 关火焖20-25分钟后、取出鸡腿浸入到冷水中，直至鸡腿冷却；
- 5) 熟鸡腿可浸泡在冷水中，随用随取，当日需用完（否则进保鲜冰箱冷藏后，第二天肉质会缺乏鲜嫩）。

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：预制原料 菜名：白煮鸡边腿

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2020年10月11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
主料	解冻鸡边腿	锦江山	冻品批发	白沙洲	250724	4.62元 /斤	500	克 /斤 200-380克/只	4.62元	原只鸡腿不改刀	解冻鸡边腿	100%	4.62元	1200克	11.09元
	201028测试↑：鸡边腿1只380克，煮熟放凉称重303克，成品率79.7%；210323测试↑：鸡边腿3只958克，煮熟称重853克，成品率89%；两次测试平均84.4%。														
调料	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500	克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	3000克	0.00元
	自制1:10姜汁	需提前预制			250801	0.59元 /斤	500	克 /斤	0.59元	将1份生姜+10倍水榨汁	自制生姜汁	100%	0.59元	50克	0.06元
	注↑：详见《自制1:10姜汁》成本卡。														
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元 /斤	500	克 /斤	5.00元	洗净沥水小葱带根须	净小葱	100%	5.00元	25克	0.25元
	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	250725	34.80元 /斤	500	克 /斤 约200 颗/ 斤	34.80元	成品干制原料	黄栀子	100%	34.80元	2.0克	0.14元
	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	2.0克	0.03元
	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	3.0克	0.14元
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	250725	12.96元 /壶	2500	克 /壶 约980 克/ 升	2.59元	成品调料	花雕料酒	100%	2.59元	20克	0.10元
备注	以上生鸡腿可制成品熟鸡腿≧ 1013克 ，成品率 84.4% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主配调料净料投料合计×100%													原料合计 鸡腿1200克 11.81元	
														每500克熟鸡腿成本 5.83元	
	<div><div></div><div><div>制作工艺简介</div><div>1) 将鸡边腿质量2.5倍的清水倒入不锈钢锅（桶）内； 2) 再将全部调料放入锅（桶）内，盖上锅盖； 3) 大火烧开后将鸡腿放入锅（桶）内，盖上锅盖、小火煮8分钟； 4) 关火焖20-25分钟后、取出鸡腿浸入到冷水中，直至鸡腿冷却； 5) 熟鸡腿可浸泡在冷水中，随用随取，当日需用完（否则进保鲜冰箱冷藏后，第二天肉质会缺乏鲜嫩）。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div></div></div>														



当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

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；

考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（六种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。

——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“10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	成品料成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	解冻鸡边腿	主料	10.95元	5.47元	93.9%
2	——	配料	——	——	——
3	姜汁+香料等	调料	0.71元	0.36元	6.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.66元	5.83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： 解冻鸡边腿			
主要原料毛料名称： 解冻鸡边腿			
主料转制成品工艺： 解冻、泡洗、沥水			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 844克			
成品率： 84.4%			
当前“解冻鸡边腿”进货价： 4.62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	解冻鸡边腿 进货价	白煮鸡边 腿成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.72元	4.76元	81%
2) 进货价下降至→	4.02元	5.12元	87%
3) 进货价下降至→	4.32元	5.47元	94%
4) 目前进货价→	4.62元	5.83元	100%
5) 进货价上涨至→	4.92元	6.18元	106%
6) 进货价上涨至→	5.22元	6.54元	113%
7) 进货价上涨至→	5.52元	6.89元	119%
8) 进货价上涨至→	5.82元	7.25元	126%
9) 进货价上涨至→	6.12元	7.61元	132%
10) 进货价上涨至→	6.42元	7.96元	139%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系

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：预制原料

菜名：白煮鸡边腿

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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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	解冻鸡边腿	解冻鸡边腿	1.18斤	592克	2.37斤	1185克	5.92斤	2962克	11.85斤	5923克	17.77斤	8885克	23.69斤	11846克
调料	清水	清水	3.0斤	1481克	5.92斤	2962克	14.8斤	7404克	29.6斤	14808克	44.4斤	22211克	59.2斤	29615克
	自制1:10姜汁	自制生姜汁	0.05斤	25克	0.10斤	49克	0.25斤	123克	0.49斤	247克	0.74斤	370克	0.99斤	494克
	小葱	净小葱	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.12斤	62克	0.25斤	123克	0.37斤	185克	0.49斤	247克
	香料：黄栀子	黄栀子	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.9克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.9克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	干红花椒粒	净红花椒粒	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.0克	0.01斤	7.4克	0.03斤	15克	0.04斤	22克	0.06斤	30克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.02斤	9.9克	0.04斤	20克	0.10斤	49克	0.20斤	99克	0.30斤	148克	0.39斤	197克
投入解冻鸡边腿净料数量→			1.18斤	592克	2.37斤	1185克	5.92斤	2962克	11.85斤	5923克	17.77斤	8885克	23.69斤	11846克
实际得到成品熟鸡腿数量→			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÷净料数量）→			84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%	84.4%

- 1) 将鸡边腿质量2.5倍的清水倒入不锈钢锅（桶）内；
- 2) 再将全部调料放入锅（桶）内，盖上锅盖；
- 3) 大火烧开后将鸡腿放入锅（桶）内，盖上锅盖、小火煮8分钟；
- 4) 关火焖20-25分钟后、取出鸡腿浸入到冷水中，直至鸡腿冷却；
- 5) 熟鸡腿可浸泡在冷水中，随用随取，当日需用完（否则进保鲜冰箱冷藏后，第二天肉质会缺乏鲜嫩）。



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。

