

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 牛腿肉丁-酱油上浆

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

牛腿肉丁-酱油上浆

| | | |
|-------------------|-----------|-------|
| 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 |



牛腿肉丁-酱油上浆

| 类别 | 投入原料 净料名称 | 投入净原料 数量与占比 | |
|-----------|--------------|----------------|---------|
| | | 克 | 占比 |
| 主料 | 净牛肉丁 | 733克 | 73. 28% |
| 调料 | 净食盐 | 4. 8克 | 0. 48% |
| | 净食粉 | 7. 3克 | 0. 73% |
| | 净松肉粉 | 3. 7克 | 0. 37% |
| | 净味精 | 4. 7克 | 0. 47% |
| | 净老抽 | 3. 7克 | 0. 37% |
| | 清水 | 183克 | 18. 32% |
| | 浆肉用淀粉 | 26克 | 2. 56% |
| | 去壳蛋液 | 15克 | 1. 47% |
| | 净大豆油 | 19克 | 1. 95% |
| 合计净料数量 | | 1000克 | 100. 0% |
| 实际得到成品数量→ | | 1000克 | — |
| 原材料上浆成品率→ | | 100. 0% | — |

以上原材料可制作
成品上浆肉丁1千克



牛腿肉丁-酱油上浆

- 1) 选用“未注水”鲜牛腿肉，用干净抹布擦净后切丁；
- 2) 牛肉丁如需漂洗、则漂洗后一定要挤干水分——否者会影响配方中的清水投入量后按配方所需称重；
- 3) 将食盐放入肉丁内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉丁内；
- 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丁表面即成。

注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）；

注2：以上配方适用于牛肉片、牛柳、牛肉丝、牛肉丁。

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: 预制腌浆 菜名: 牛腿肉丁-酱油上浆

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2021年3月17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 | 进口牛霖肉 | 进口 | 巴西 | 白沙洲 | 250724 | 33.22元/件 | 500 克 /件 未注水干牛肉 | 33.22元 | 解冻去筋膜改刀 | 净牛肉丁 | 85.0% | 39.08元 | 5000克 | 390.82元 |
| | 分档取料成本分析: 网购3斤牛肉, 解冻沥水后称重1466克, 净料率97.8%; 选用较好部位切牛肉片872克(占59.5%≈60%), 其它594克做制汤生牛肉块(占39.5%≈40%); 设生牛肉片净料单价为制汤生牛肉的1.5倍, 分解单价为: 切片净牛肉26.539元/斤, 制汤生牛肉17.692元/斤; | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 白沙洲 | 250725 | 0.70元/袋 | 500 克 /袋 60 袋/ 件 | 0.70元 | 成品调料/含盐量96.9% | 食盐 | 100% | 0.70元 | 33克 | 0.05元 |
| | 445g斧头-食粉 | 金泰 | 广州 | 拼多多 | 250725 | 4.70元/盒 | 445 克 /盒 5盒起售包邮 | 5.28元 | 成品调料/小苏打 | 食粉 | 100% | 5.28元 | 50克 | 0.53元 |
| | 家乐安多夫松肉粉 | 家乐 | 广州 | 拼多多 | 250725 | 11.96元/罐 | 453.6 克 /罐 5罐起售包邮 | 13.18元 | 成品调料 | 松肉粉 | 100% | 13.18元 | 25克 | 0.66元 |
| | 2kg莲花味精 | 莲花 | 河南周口 | 白沙洲 | 250725 | 17.60元/袋 | 2000 克 /袋 | 4.40元 | 含味精40%/含盐26.6% | 味精 | 100% | 4.40元 | 32克 | 0.28元 |
| | 4.9L海天草菇老抽 | 海天 | 佛山 | 拼多多 | 250725 | 47.27元/桶 | 4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升 | 4.19元 | 成品调料/含盐量17.4% | 老抽 | 100% | 4.19元 | 25克 | 0.21元 |
| | 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 | 1250克 | 0.00元 |
| | 25kg大成玉米淀粉 | 大成 | 辽宁锦州 | 拼多多 | 250725 | 144元/袋 | 25000 克 /袋 | 2.88元 | 成品调料 | 浆肉用淀粉 | 100% | 2.88元 | 175克 | 1.01元 |
| | 洋鸡蛋8.5个/斤 | — | 本地 | 蛋品批发 | 250724 | 4.30元/斤 | 500 克 /斤 = 0.54 元/ 个 | 4.30元 | 去掉蛋壳, 留蛋液 | 去壳蛋液 | 86.6% | 4.97元 | 100克 | 0.99元 |
| | 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 | 大豆油 | 100% | 4.75元 | 133克 | 1.26元 |
| 备注 | 以上可制作酱油上浆肉丁≥ 6823克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品质量 ÷ 投料合计 × 100% 含食油≤ 1.95% | | | | | | | | | | | 投料合计 6823克 | 395.81元 | |
| | 成品含盐量≤ 0.66% , 含食粉≤ 0.73% , 含松肉粉≤ 0.37% , 含全蛋液≤ 1.47% , 清水≤ 18.32% , 干淀粉≤ 2.56% | | | | | | | | | | | 每500克浆肉丁成本 29.01元 | | |
|  <small>满堂红 菜品实验室</small> | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | |
| | 1) 选用“未注水”鲜牛腿肉, 用干净抹布擦净后切丁; 2) 牛肉丁如需漂洗、则漂洗后一定要挤干水分——否者会影响配方中的清水投入量后按配方所需称重; 3) 将食盐放入肉丁内搅拌、上劲, 再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌, 让水分“吃入”到肉丁内; 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀, 最后加入大豆油/色拉油淋入(封住)浆好的肉丁表面即成。 注1: 可将清水换成“葱姜水”(限两天内用完); 注2: 以上配方适用于牛肉片、牛柳、牛肉丝、牛肉粒。 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（八种）、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“12种”不同的成本数据分析供您参考。



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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 | 净牛肉丁 | 主料 | 57.28元 | 28.64元 | 98.7% |
| 2 | —— | 配料 | —— | —— | —— |
| 3 | 盐+水+淀粉等 | 调料 | 0.73元 | 0.37元 | 1.3% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 合计 | | | 58.01元 | 29.01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：净牛肉丁

主要原料毛料名称：进口牛霖肉/牛腿肉

主料转制成品工艺：牛腿肉丁+调料→预制上浆

每千克投料合计经加工后可得到成品：1000克

成品率：100.0%

当前“进口解冻牛霖肉”进货价：33.22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 涨降幅度 1.00元 | 进口牛霖肉 进货价 | 酱油上浆 牛肉丁成本 | 主料进货 单价系数 |
|-------------------|---------------|---------------|--------------|
| | (元/斤) | (元/斤) | |
| 1) 进货价下降至→ | 30.22元 | 26.42元 | 91% |
| 2) 进货价下降至→ | 31.22元 | 27.28元 | 94% |
| 3) 进货价下降至→ | 32.22元 | 28.14元 | 97% |
| 4) 目前进货价→ | 33.22元 | 29.01元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 34.22元 | 29.87元 | 103% |
| 6) 进货价上涨至→ | 35.22元 | 30.73元 | 106% |
| 7) 进货价上涨至→ | 36.22元 | 31.59元 | 109% |
| 8) 进货价上涨至→ | 37.22元 | 32.45元 | 109% |
| 9) 进货价上涨至→ | 38.22元 | 33.32元 | 109% |
| 10) 进货价上涨至→ | 39.22元 | 34.18元 | 108% |
| 11) 进货价上涨至→ | 40.22元 | 35.04元 | 108% |
| 12) 进货价上涨至→ | 41.22元 | 35.90元 | 108% |

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：预制腌浆 菜名：牛腿肉丁-酱油上浆

出品：满堂红菜品配方成本网 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 | |
| | | | 投料数量 | 换算 |
| 主料 | 冻调理牛腿肉 | 净调理牛肉丁 | 0.73斤 | 366克 | 1.47斤 | 733克 | 3.66斤 | 1832克 | 7.33斤 | 3664克 | 10.99斤 | 5496克 | 14.66斤 | 7328克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.00斤 | 2.4克 | 0.01斤 | 4.8克 | 0.02斤 | 12克 | 0.05斤 | 24克 | 0.07斤 | 36克 | 0.10斤 | 48克 |
| | 445g斧头-食粉 | 净食粉 | 0.01斤 | 3.7克 | 0.01斤 | 7.3克 | 0.04斤 | 18克 | 0.07斤 | 37克 | 0.11斤 | 55克 | 0.15斤 | 73克 |
| | 家乐安多夫松肉粉 | 净松肉粉 | 0.00斤 | 1.8克 | 0.01斤 | 3.7克 | 0.02斤 | 9.2克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 27克 | 0.07斤 | 37克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.00斤 | 2.3克 | 0.01斤 | 4.7克 | 0.02斤 | 12克 | 0.05斤 | 23克 | 0.07斤 | 35克 | 0.09斤 | 47克 |
| | 4.9L海天草菇老抽 | 净老抽 | 0.00斤 | 1.8克 | 0.01斤 | 3.7克 | 0.02斤 | 9.2克 | 0.04斤 | 18克 | 0.05斤 | 27克 | 0.07斤 | 37克 |
| | 清水 | 清水 | 0.18斤 | 92克 | 0.37斤 | 183克 | 0.92斤 | 458克 | 1.83斤 | 916克 | 2.75斤 | 1374克 | 3.66斤 | 1832克 |
| | 25kg大成玉米淀粉 | 浆肉用淀粉 | 0.03斤 | 13克 | 0.05斤 | 26克 | 0.13斤 | 64克 | 0.26斤 | 128克 | 0.38斤 | 192克 | 0.51斤 | 256克 |
| | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳蛋液 | 0.01斤 | 7.3克 | 0.03斤 | 15克 | 0.07斤 | 37克 | 0.15斤 | 73克 | 0.22斤 | 110克 | 0.29斤 | 147克 |
| | 5L元宝大豆油 | 净大豆油 | 0.02斤 | 9.7克 | 0.04斤 | 19克 | 0.10斤 | 49克 | 0.19斤 | 97克 | 0.29斤 | 146克 | 0.39斤 | 195克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 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 |
| 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÷净料数量)→ | | | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% | 100.0% |

- 1) 选用“未注水”鲜牛腿肉，用干净抹布擦净后切丁；
 - 2) 牛肉丁如需漂洗，则漂洗后一定要挤干水分——否者会影响配方中的清水投入量后按配方所需称重；
 - 3) 将食盐放入肉丁内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉丁内；
 - 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丁表面即成。
- 注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）；
注2：以上配方适用于牛肉片、牛柳、牛肉丝、牛肉丁。



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。

