

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆  
名称 鸡边腿去骨切丁上浆  
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

## 鸡边腿去骨切丁上浆

工艺简介 ... ..第3页

《成本卡》 ... ..第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第7页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第8页

版权声明 ... ..第9页





# 鸡边腿去骨切丁上浆

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	去骨带皮鸡丁	840克	84.03%
调料	净食盐	5.9克	0.59%
	净老抽	4.2克	0.42%
	花雕料酒	20克	2.02%
	清水	84克	8.40%
	浆肉用淀粉	25克	2.52%
	净大豆油	20克	2.02%
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  
成品上浆鸡丁1千克



# 鸡边腿去骨切丁上浆试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG\_20210325\_122529



IMG\_20210325\_123646



IMG\_20210325\_132021



IMG\_20210325\_135735



IMG\_20210325\_135820



IMG\_20210325\_135951



IMG\_20210325\_140209



IMG\_20210325\_140302



IMG\_20210325\_140350



IMG\_20210325\_140516



IMG\_20210325\_140644



IMG\_20210325\_140715



IMG\_20210325\_140830



IMG\_20210325\_141152



IMG\_20210325\_141218



IMG\_20210326\_165719



IMG\_20210326\_165831



IMG\_20210326\_170609



IMG\_20210326\_170625



鸡边腿去骨切丁上浆



# 鸡边腿去骨切丁上浆

- 1) 选用“解冻、自然脱水”后的带皮鸡边腿，用干净抹布擦净后，去掉鸡腿全部骨头；
  - 2) 将鸡肉剁成带皮鸡丁，放入清水内漂洗，用手挤干水分（挤干水分的鸡丁可以还原为“去骨后称重”的质量）；
  - 3) 将食盐放入肉丝内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到鸡丁内；
  - 4) 加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丝表面即成。
- 注1：也可以在拌入淀粉前加入“打散的蛋清”、或者将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）等，效果会更好。
- 注2：以上上浆鸡丁适用于“小炒鸡、生炒鸡、宫保鸡丁（可去掉鸡皮）”等。

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： 预制腌浆 菜名： 鸡边腿去骨切丁上浆 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2021年3月25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	去骨后切成带皮鸡丁	去骨带皮鸡丁	84.6%	5.46元	500克	5.46元	
	210326净料率试验：解冻鸡边腿707克（2只），去骨后净肉602克，净料率85.15%；带皮切丁后598克，净料率84.58%。																
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	3.5克	0.00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	2.5克	0.02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	12克	0.06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	50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	15克	0.09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	12克	0.11元	
	210325鸡丁上浆测试↑：解冻鸡边腿去骨切丁598克，上浆后称重712克（肉丁上浆净料率119.06%）；上浆鸡丁过油炒熟沥去油水后657克（过油净料率92.27%）；按未上浆的鸡丁计算，则上浆、过油后的鸡丁成品率为109.87%【计算式：过油肉丁657克÷未上浆肉丁598克×100%=109.87%】；																
	过油鸡丁食用油耗32.5克；相当于500克上浆鸡丁过油后称重461.4克，油耗约22.8克。																
备注	以上可制作上浆鸡腿肉丁≧595克，成品率100.0% 计算式：成品率 = 成品质量÷投料合计×100%														投料合计	595克	5.75元
	成品含盐量≦0.64%，含老抽≦0.42%，含花雕酒≦2.02%，含干淀粉≦2.52%，清水≦8.40%，含食油≦2.02%														每500克成品菜成本		4.83元
	制作工艺简介																
	1）选用“解冻、自然脱水”后的带皮鸡边腿，用干净抹布擦净后，去掉鸡腿全部骨头； 2）将鸡肉剁成带皮鸡丁，放入清水内漂洗，用手挤干水分（挤干水分的鸡丁可以还原为“去骨后称重”的质量）； 3）将食盐放入肉丝内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到鸡丁内； 4）加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丝表面即成。 注1：也可以在拌入淀粉前加入“打散的蛋清”、或者将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）等，效果会更好。 注2：以上上浆鸡丁适用于“小炒鸡、生炒鸡、宫保鸡丁（可去掉鸡皮）”等。 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（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	成品菜成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	去骨带皮鸡丁	主料	9.18元	4.59元	95.0%
2	——	配料	——	——	——
3	盐+水+淀粉等	调料	0.48元	0.24元	5.0%
4	——	其它	——	——	——
合计			9.67元	4.83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： 去骨带皮鸡丁			
主要原料毛料名称： 解冻鸡边腿			
主料转制成品工艺： 鸡腿肉丁+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“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	酱油上浆 鸡腿丁成本	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	3.94元	81%
2) 进货价下降至→	4.02元	4.24元	87%
3) 进货价下降至→	4.32元	4.53元	94%
4) 目前进货价→	4.62元	4.83元	100%
5) 进货价上涨至→	4.92元	5.13元	106%
6) 进货价上涨至→	5.22元	5.43元	113%
7) 进货价上涨至→	5.52元	5.73元	119%
8) 进货价上涨至→	5.82元	6.02元	126%
9) 进货价上涨至→	6.12元	6.32元	132%
10) 进货价上涨至→	6.42元	6.62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：预制腌浆

菜名：鸡边腿去骨切丁上浆

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
主料	解冻鸡边腿	去骨带皮鸡丁	0.84斤	420克	1.68斤	840克	4.20斤	2101克	8.40斤	4202克	12.61斤	6303克	16.81斤	8403克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.9克	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	59克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	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
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.30斤	151克	0.40斤	202克
	清水	清水	0.08斤	42克	0.17斤	84克	0.42斤	210克	0.84斤	420克	1.26斤	630克	1.68斤	840克
	25kg大成玉米淀粉	浆肉用淀粉	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	126克	0.38斤	189克	0.50斤	252克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	101克	0.30斤	151克	0.40斤	202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“解冻、自然脱水”后的带皮鸡边腿，用干净抹布擦净后，去掉鸡腿全部骨头；

2) 将鸡肉剁成带皮鸡丁，放入清水内漂洗，用手挤干水分（挤干水分的鸡丁可以还原为“去骨后称重”的质量）；

3) 将食盐放入肉丝内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到鸡丁内；

4) 加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丝表面即成。

注1：也可以在拌入淀粉前加入“打散的蛋清”、或者将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）等，效果会更好。

注2：以上上浆鸡丁适用于“小炒鸡、生炒鸡、宫保鸡丁（可去掉鸡皮）”等。





## 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。

