

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 鸡胗片-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

鸡胗片-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	



鸡胗片-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	净鸡胗片	850克	85.00%
调料	净食盐	6.0克	0.60%
	黑胡椒粉	4.0克	0.40%
	花雕料酒	30克	3.00%
	净老抽	6.0克	0.60%
	清水	60克	6.00%
	玉米淀粉	25克	2.50%
	姜葱花生油	19克	1.90%
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
成品上浆鸡胗片1千克



鸡胗片-酱油上浆

- 1) 选用“解冻后”的鸡胗切成2毫米厚的片，漂洗后沥干水分；
- 2) 放入食盐后搅拌上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水、黑胡椒粉、继续搅拌，让水分充分“吃入”到鸡胗片内；
- 3) 加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入自制姜葱花生油淋入（封住）浆好的鸡胗表面即成。

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: 鸡胗片-酱油上浆

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2021年6月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	解冻鸡胗	——	冻品批发	白沙洲	250724	6.00元/斤	500 克/斤 28-35 克/个	6.00元	顶刀切片	净鸡胗片	100%	6.00元	850克	10.20元		
210601测试↑: 购买17元/斤解冻鸡胗512克/15个, 改刀切片后512克; 上浆后603克, 过油炒断生后595克, 半成品率116.2%, 余熟油耗40克占上浆鸡胗片的6.6%																
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	6.0克	0.01元		
	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	18.00元/袋	227 克/袋 10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	4.0克	0.32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	13° 绍兴花雕酒	花雕料酒	100%	2.59元	30克	0.16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	6.0克	0.05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	60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	玉米淀粉	100%	2.88元	25克	0.14元		
	自制姜葱花生油	需提前预制		250801	5.85元/斤	500 克/斤	5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	19克	0.22元			
注↑: 用作清汤用油; 详见/烹调油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。																
以上原料可制上浆鸡胗片≥ 1000克, 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												投料合计 1000克	11.10元			
成品含盐量≤ 0.69%, 含老抽≤ 0.60%, 含花雕酒≤ 3.00%, 含干淀粉≤ 2.50%, 清水≤ 6.00%, 含食油≤ 1.90%												每500克成品菜成本 5.55元				
备注			<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>1) 选用“解冻后”的鸡胗切成2毫米厚的片, 漂洗后沥干水分; 2) 放入食盐后搅拌上劲, 再分别放入老抽、花雕酒、清水、黑胡椒粉、继续搅拌, 让水分充分“吃入”到鸡胗片内; 3) 加入玉米淀粉, 搅拌均匀, 最后加入自制姜葱花生油淋入(封住)浆好的鸡胗表面即成。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													



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	净鸡胗片	主料	10.20元	5.10元	91.9%
2	——	配料	——	——	——
3	盐+水+淀粉等	调料	0.90元	0.45元	8.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.10元	5.55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：净鸡胗片			
主要原料毛料名称：解冻鸡胗			
主料转制成品工艺：鸡胗切片+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“解冻鸡胗”进货价：6.00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	解冻鸡胗 进货价	酱油上浆 鸡胗成本	主料进货 单价系数
涨降幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.50元	4.27元	75%
2) 进货价下降至→	5.00元	4.70元	83%
3) 进货价下降至→	5.50元	5.12元	92%
4) 目前进货价→	6.00元	5.55元	100%
5) 进货价上涨至→	6.50元	5.97元	108%
6) 进货价上涨至→	7.00元	6.40元	117%
7) 进货价上涨至→	7.50元	6.82元	125%
8) 进货价上涨至→	8.00元	7.25元	123%
9) 进货价上涨至→	8.50元	7.67元	121%
10) 进货价上涨至→	9.00元	8.10元	120%

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：鸡胗片-酱油上浆

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											
			投料数量	换算										
主料	解冻鸡胗	净鸡胗片	0.85斤	425克	1.70斤	850克	4.25斤	2125克	8.50斤	4250克	12.75斤	6375克	17.00斤	8500克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	2.5kg13° 绍兴花雕酒	花雕料酒	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	清水	清水	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.02斤	9.5克	0.04斤	19克	0.10斤	48克	0.19斤	95克	0.29斤	143克	0.38斤	190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%

- 选用“解冻后”的鸡胗切成2毫米厚的片，漂洗后沥干水分；
- 放入食盐后搅拌上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水、黑胡椒粉、继续搅拌，让水分充分“吃入”到鸡胗片内；
- 加入玉米淀粉，搅拌均匀，最后加入自制姜葱花生油淋入（封住）浆好的鸡胗表面即成。



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。

