

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 | ✓ | 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

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

| 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。 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注 | 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 |
| | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | | |
| |  | 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。 | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 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 |
| 涨跌幅度 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 | | 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% |

- 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。



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。

