

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 年菜腊味/腌腊味
名称 腌伏鸡
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

腌伏鸡

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



腌伏鸡试验工作图



IMG_20240816_103529



IMG_20240816_145147



IMG_20240816_145904



IMG_20240816_150135



IMG_20240816_150550



IMG_20240816_151500



IMG_20240816_151530



IMG_20240816_151916



IMG_20240816_152216



IMG_20240816_152224



IMG_20240817_173721



IMG_20240821_092014 - 副本



M115011腌伏鸡



M115011腌伏鸡1

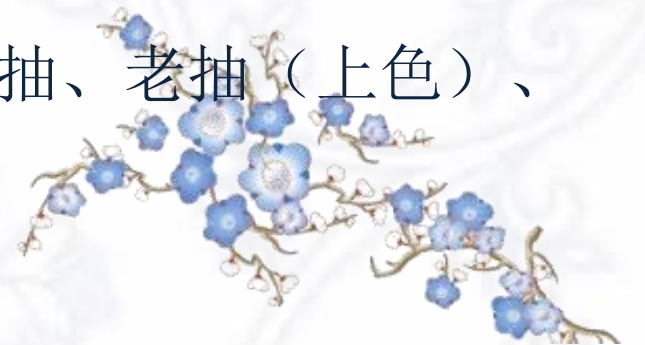
腌伏鸡



工艺简介：

- 1) 将三黄鸡解冻后去掉头爪，开背、摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用；
- 2) 将鸡放入盆中，加入食盐、自制姜汁抹匀鸡身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时；
- 3) 将腌好的鸡肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）；
- 4) 将风干后的鸡肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸡香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。

注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸡装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。




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：腌腊味 菜名：腌伏鸡 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2024年8月15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
腌鸡	解冻净膛三黄鸡	——	冻品批发	白沙洲	250724	5.70元 /斤	500 克 /斤 2斤/只，2只包邮	5.70元	解冻去头尾爪、肺肾	净三黄鸡	81.8%	6.97元	1000克	13.94元
	240816测试：美团13元购三黄鸡1只718克，解冻后638克；去头爪臀尖后555克；漂洗沥水加盐16克、姜汁38克，腌制后沥水吹干8小时422克；加调料腌3天后438克。													
	240821测试：将腌制后的伏鸡生料438克装入蒸盘，加入5克辣椒皮（粗辣椒粉）、5克预制浏阳豆豉、2克味精、30克茶油、5克猪油、上笼蒸1小时后500克，固形物383克													
	自制1:10姜汁	自制榨汁		——	250725	6.00元 /斤	注↑：100克生姜细末+10倍清水		6.00元	将生姜+清水榨成汁	自制姜汁	1100%	0.55元	60克
	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	12克	0.02元
第二次腌鸡	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	5.0克	0.17元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	16.71元	1.0克	0.03元
	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元 /斤	500 克 /斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	2.0克	0.14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	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	5.0克	0.04元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	10克	0.09元
	辣椒粉/中辣中粗粉	椒之香纯	河南漯河	拼多多	250725	12.63元 /斤	1000 克 /斤 2斤起售包邮	6.32元	成品干制调料	辣椒粗粉	100%	6.32元	10克	0.13元
备注	以上原料可制作成品菜≧			822克		，成品率 74.4%		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 1105克		14.62元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 1.41% ，含味精≤ 0.61% ，香料粉≤ 0.97% ，辣椒粉≤ 1.22%											每500克成品菜成本 8.89元		
				制作工艺简介 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 1）将三黄鸡解冻后去掉头爪，开背、摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用； 2）将鸡肉放入盆中，加入食盐、自制姜汁抹匀鸡身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时； 3）将腌好的鸡肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）； 4）将风干后的鸡肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸡香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。 注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸡装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。										



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”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	净三黄鸡	主料	16.95元	8.48元	95.3%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	腌鸡调料	调料	0.83元	0.42元	4.7%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			17.78元	8.89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： 净三黄鸡			
主要原料毛料名称： 解冻净膛三黄鸡			
主料转制成品工艺： 腌鸡→风干+调料再腌制→成品			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 744克			
成品率： 74.4%			
当前“解冻净膛三黄鸡”进货价： 5.70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	解冻三黄鸡 进货价	腌制 伏鸡成本	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→	4.20元	6.66元	74%
2) 进货价下降至→	4.70元	7.40元	82%
3) 进货价下降至→	5.20元	8.15元	91%
4) 目前进货价→	5.70元	8.89元	100%
5) 进货价上涨至→	6.20元	9.63元	109%
6) 进货价上涨至→	6.70元	10.38元	118%
7) 进货价上涨至→	7.20元	11.12元	126%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

菜品标准配方成本卡 表-4 速算配方表（2） 按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：腌腊味 菜名：腌伏鸡 外卖餐盒装菜容积使用率： 0% 出品：满堂红菜品配方成本网 菜品试验与制表： 2024年8月15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
腌鸡	解冻净膛三黄鸡	净三黄鸡	1.22斤	608克	2.43斤	1216克	6.08斤	3041克	12.16斤	6081克	18.24斤	9122克	24.33斤	12163克
	自制1:10姜汁	自制姜汁	0.07斤	36克	0.15斤	73克	0.36斤	182克	0.73斤	365克	1.09斤	547克	1.46斤	730克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	7克	0.03斤	15克	0.07斤	36克	0.15斤	73克	0.22斤	109克	0.29斤	146克
第二次腌鸡	香料：八角	八角	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	46克	0.12斤	61克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.02斤	9克	0.02斤	12克
	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.4克	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	46克	0.12斤	61克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	61克	0.18斤	91克	0.24斤	122克
	辣椒粉/中辣中粗粉	辣椒粗粉	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	61克	0.18斤	91克	0.24斤	122克
合计投入净料数量→			1.34斤	672克	2.69斤	1344克	6.72斤	3360克	13.44斤	6720克	20.16斤	10080克	26.88斤	13440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）→			74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%	74.4%

1) 将三黄鸡解冻后去掉头爪，开背、摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用；
2) 将鸡肉放入盆中，加入食盐、自制姜汁抹匀鸡身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时；
3) 将腌好的鸡肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）；
4) 将风干后的鸡肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸡香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。
注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸡装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。



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。

