

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 猪颈肉-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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

目 录

猪颈肉-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



猪颈肉-酱油上浆



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	猪颈肉切片	877克	87.7%
调料	食盐	6.0克	0.60%
	清水	61克	6.14%
	老抽	6.0克	0.60%
	绍兴花雕料酒	20克	2.00%
	玉米淀粉	18克	1.75%
	大豆油	12克	1.23%
合计净料数量		1000克	100.0%
实得腌料数量→		1000克	
腌料成品率→		100.0%	——

以上原材料
可制作成品
上浆猪颈肉
1千克

猪颈肉-酱油上浆

工艺简介：

1) 将松板肉/猪颈肉解冻，用干净抹布擦净、或用清水清洗表面；

2) 切成肉片（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）；

3) 将食盐放入肉片内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到肉片内；

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）浆好的肉片表面即成。

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：以上配方适用于肉片、肉丝、肉丁。

注3：锅内放大豆油20克烧热，下入上浆猪颈肉250克煸炒断生，添出肉片沥油12克，断生肉片231克，成熟率92.4%。



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：猪颈肉-酱油上浆


出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2025年6月2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	解冻松板/猪颈肉	绝汇	河南漯河	拼多多	250724	23.40元 /袋	500 克 /袋	23.40元	解冻松板肉猪颈肉	猪颈肉切片	100%	23.40元	500克	23.40元	
	250602测试：拼多多购松板肉，解冻实称493克；切片后泡洗沥水挤水后516克，简单上浆后570克；取250克滑油断生231克+油汁12克（实耗油20克）														
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	3.4克	0.00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	35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	4.194元	成品调料/含盐量17.4%	老抽	100%	4.19元	3.4克	0.03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	绍兴花雕料酒	100%	2.59元	11.4克	0.06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	10.0克	0.06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	7.0克	0.07元	
备注	以上可制作上浆巴沙鱼片≥ 570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	570克	23.62元
	成品含盐量≤ 0.68%，含老抽≤ 0.60%，含花雕酒≤ 2.00%，含干淀粉≤ 1.75%，清水≤ 6.14%，含食油≤ 1.23%												每500克成品菜成本		20.72元
	制作工艺简介														
	1) 将松板肉/猪颈肉解冻，用干净抹布擦净、或用清水清洗表面；														
	2) 切成肉片（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）；														
	3) 将食盐放入肉片内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到肉片内；														
	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）浆好的肉片表面即成。														
	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：以上配方适用于肉片、肉丝、肉丁。														
	注3：锅内放大豆油20克烧热，下入上浆猪颈肉250克煸炒断生，添出肉片沥油12克，断生肉片231克，成熟率92.4%。														



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（三种）、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	猪颈肉切片	主料	41.05元	20.53元	99.1%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐老抽花雕酒淀粉	调料	0.38元	0.19元	0.9%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			41.43元	20.72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： 猪颈肉切片			
主要原料毛料名称： 解冻松板/猪颈肉			
主料转制成品工艺： 猪颈肉片+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“解冻猪颈肉”进货价： 23.40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	猪颈肉片 进货价	酱油上浆 肉片成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	20.40元	18.08元	87%
2) 进货价下降至→	21.40元	18.96元	91%
3) 进货价下降至→	22.40元	19.84元	96%
4) 目前进货价→	23.40元	20.72元	100%
5) 进货价上涨至→	24.40元	21.59元	104%
6) 进货价上涨至→	25.40元	22.47元	109%
7) 进货价上涨至→	26.40元	23.35元	113%
8) 进货价上涨至→	27.40元	24.22元	117%
9) 进货价上涨至→	28.40元	25.10元	121%
10) 进货价上涨至→	29.40元	25.98元	126%

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：猪颈肉-酱油上浆

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年6月2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	解冻松板/猪颈肉	猪颈肉切片	0.88斤	439克	1.75斤	877克	4.39斤	2193克	8.77斤	4386克	13.16斤	6579克	17.54斤	8772克
调料	500g长舟加碘盐	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
	清水	清水	0.06斤	31克	0.12斤	61克	0.31斤	154克	0.61斤	307克	0.92斤	461克	1.23斤	614克
	4.9L海天草菇老抽	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
	5斤14°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.26斤	132克	0.35斤	175克
	5L元宝大豆油	大豆油	0.01斤	6.1克	0.02斤	12.3克	0.06斤	31克	0.12斤	61克	0.18斤	92克	0.25斤	123克
合计投入净料数量→			1.00斤	500克	2.00斤	1000克	5.00斤	2501克	10.00斤	5002克	15.01斤	7503克	20.01斤	10004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) 将松板肉/猪颈肉解冻，用干净抹布擦净、或用清水清洗表面；

2) 切成肉片（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）；

3) 将食盐放入肉片内搅拌、上劲，再分别放入老抽、花雕酒、清水继续搅拌，让水分“吃入”到肉片内；

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）浆好的肉片表面即成。

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：以上配方适用于肉片、肉丝、肉丁。

注3：锅内放大豆油20克烧热，下入上浆猪颈肉250克煸炒断生，添出肉片沥油12克，断生肉片231克，成熟率92.4%。



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。

