

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	✓
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	✓



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

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2025年6月2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%。													

►了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网**
 快速了解配方信息, 可登录简易手机版 **满堂红菜品配方成本网**

www.mth51777.com
m.mth51777.com



登录满堂红商城

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 涨降幅度 1.00元	猪颈肉片 进货价	酱油上浆 肉片成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
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



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。

