

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤
名称 预制红卤腐竹
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

预制红卤腐竹

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



预制红卤腐竹



①干腐竹246克



②用清水浸泡6小时



③沥水后称重496克，
涨发率200%/平均209%



④放入红卤水内，小火焖煮10分钟，关火浸泡1小时、捞出后沥去卤汁即成



⑤成品卤腐竹624克，

预制红卤腐竹

- 1) 将干腐竹用清水浸泡6小时，改刀成6厘米长的段；
- 2) 将腐竹放入3倍烧开的“普通红卤水”中，小火焖煮10分钟，关火浸泡1小时、捞出后沥去卤汁即成。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克干腐竹水泡涨发后平均有2090克，经卤制（沥去卤汁）后、平均可得到成品卤腐竹约2682克；相当于干腐竹卤制成品率268.2%，水发腐竹卤制成品率128.3%。

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：预制酱卤 菜名：预制红卤腐竹

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2021年5月18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	2kg长条干腐竹	李府饒天下	河南	拼多多	250725	49.90元 /袋	2000 克 /袋	12.48元	——	水发腐竹段	209%	5.97元	496克	5.92元
	201023测试↑：干腐竹111克，清水浸泡6小时，捞出沥水1小时后称重241克，涨发率217%；卤熟后沥水称重316克，成品率284.7%。													
	210518测试↑：干腐竹248克，清水浸泡6小时，捞出沥水1小时后称重496克，涨发率200%【综合平均209%】；卤熟后沥水称重624克，成品率251.6%。													
	两次测试平均：每千克干腐竹水泡涨发后2090克，经卤制沥汁后成品卤腐竹2682克；相当于干腐竹卤制成品率268.2%，水发腐竹卤制成品率128.3%													
调料	普通红卤水	需提前预制			250801	3.35元 /斤	500 克 /斤	3.35元	——	实耗红卤水	100%	3.35元	165克	1.11元
	注↑：成品含盐量≤3.26%，含味精≤0.96%，含食油3.98%，甜度0.80%；平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材；详见/预制酱卤类/《普通红卤水》成本卡。													
备注	以上水发腐竹可预制成品≥637克，成品率128.3% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主料净料投料合计×100%											主料投料 496克		7.03元
	成品卤腐竹含盐量≤0.44%											每500克成品菜成本		5.52元
	制作工艺简介													
	1) 将干腐竹用清水浸泡6小时，改刀成6厘米长的段； 2) 将腐竹放入3倍烧开的“普通红卤水”中，小火焖煮10分钟，关火浸泡1小时、捞出后沥去卤汁即成。 注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。 注2：每千克干腐竹水泡涨发后平均有2090克，经卤制（沥去卤汁）后、平均可得到成品卤腐竹约2682克；相当于干腐竹卤制成品率268.2%，水发腐竹卤制成品率128.3%。 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	水发腐竹段	主料	9.30元	4.65元	84.2%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	实耗红卤水	调料	1.74元	0.87元	15.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			11.04元	5.52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： 水发腐竹段			
主要原料毛料名称： 2kg长条干腐竹			
主料转制成品工艺： 干腐竹→水发+红卤水→卤泡入味			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			1283克
			成品率： 128.3%
当前“干腐竹”进货价： 12.48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	干腐竹 进货价	水泡涨发 腐竹成本	红卤水卤 腐竹成本
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	10.98元	5.25元	4.96元
2) 进货价下降至→	11.48元	5.49元	5.15元
3) 进货价下降至→	11.98元	5.73元	5.33元
4) 目前进货价→	12.48元	5.97元	5.52元
5) 进货价上涨至→	12.98元	6.21元	5.71元
6) 进货价上涨至→	13.48元	6.45元	5.89元
7) 进货价上涨至→	13.98元	6.69元	6.08元

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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：预制酱卤 菜名：预制红卤腐竹 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	2kg长条干腐竹	水发腐竹段	0.78斤	390克	1.56斤	779克	3.90斤	1948克	7.79斤	3896克	11.69斤	5844克	15.59斤	7793克
调料	普通红卤水	实耗红卤水	0.26斤	130克	0.52斤	260克	1.30斤	649克	2.60斤	1299克	3.90斤	1948克	5.20斤	2598克
投入水发腐竹数量→			0.78斤	390克	1.56斤	779克	3.90斤	1948克	7.79斤	3896克	11.69斤	5844克	15.59斤	7793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÷腐竹数量）→			128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%	128.3%

1) 将干腐竹用清水浸泡6小时，改刀成6厘米长的段；
2) 将腐竹放入3倍烧开的“普通红卤水”中，小火焖煮10分钟，关火浸泡1小时、捞出后沥去卤汁即成。
注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。
注2：每千克干腐竹水泡涨发后平均有2090克，经卤制（沥去卤汁）后、平均可得到成品卤腐竹约2682克；相当于干腐竹卤制成品率268.2%，水发腐竹卤制成品率128.3%。



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。

