

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 腌制蒜香排骨-2

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	✓



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

## 腌制蒜香排骨-2

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



# 腌制蒜香排骨-2



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	<b>净直排段</b>	772克	77.2%
腌料	<b>嫩肉粉</b>	8.2克	
	<b>15度陈村枧水</b>	10克	
榨汁料	<b>净水机纯净水</b>	77克	7.72%
	<b>蒜米剁蒜蓉</b>	41克	4.12%
	<b>净生姜末</b>	10克	1.03%
	<b>去皮胡萝卜</b>	21克	2.06%
	<b>净香菜段</b>	5.1克	0.51%
拌料	<b>食盐</b>	6.2克	0.62%
	<b>味精</b>	6.2克	0.62%
	<b>白砂糖</b>	15克	1.54%
	<b>蒜香粉</b>	5.1克	0.51%
	<b>糯米粉</b>	21克	2.06%
	<b>玉米淀粉</b>	21克	2.06%
	<b>合计净料数量</b>	1000克	100.0%
实际得到腌浆料数量→		1000克	
<b>腌料成品率→</b>		100.0%	—

以上原材料  
可腌制成品  
蒜香排骨  
1千克

# 腌制蒜香排骨-2

## 工艺简介：

- 1) 将直排骨段加嫩肉粉、枧水腌两小时，再用清水浸泡漂洗1小时；捞出排骨沥水20分钟，用纱布包裹搌干水分；
- 2) 准备蔬菜调料水：纯净水占50%+蒜蓉26. 7% +姜末6. 7%+胡萝卜片13. 3%+香菜段3. 3%倒入榨汁机榨成汁；
- 3) 将排骨放入盆中，加入盐、味精、白砂糖、鸡精，搅拌均匀、起胶；再倒入二分之一的榨汁调料，搅拌并让排骨吃进水分；另外的榨汁分两次加入，也是边加边搅拌，让排骨吃进更多水分；
- 4) 排骨里加入蒜香粉、糯米粉、和玉米淀粉拌匀，放入保鲜冰箱腌制24小时；
- 5) 出品时取出排骨炸熟，用蒜蓉、味椒盐等料头煸炒出锅。注：每千克上浆腌制排骨油炸后有680克，耗炸油35-50克。



## 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: 腌制蒜香排骨-2

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24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	去两头净直排	——	——	鲜肉批发	250724	26.00元/斤	500 克 /斤	26.00元	改刀剁成排骨段	净直排段	95%	27.37元	7500克	410.53元
	230302测试↑: 腌浆蒜香小排380克, 下入油锅炸熟后260克, 成熟率68.4%; 实际炸油消耗13克(炸前油锅称重2821克-炸后2808克=13克)													
腌料	厨圣小夫嫩肉粉	厨圣小夫	广东惠州	拼多多	250725	18.71元/袋	500 克 /袋 250克2袋起售	18.71元	成品调料	嫩肉粉	100%	18.71元	80克	2.99元
	15度4kg陈村枧水	陈村	广东佛山	拼多多	250725	16.74元/壶	4000 克 /壶 1壶包邮	2.09元	成品调料	15度陈村枧水	100%	2.09元	100克	0.42元
榨汁料	净水机制纯净水	——	自制	自制	250725	0.15元/升	1000 克 /升	0.08元	净水机自制纯净水	净水机纯净水	100%	0.08元	750克	0.11元
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	多多买菜	250725	5.00元/斤	500 克 /斤	5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	400克	4.26元
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500 克 /斤	6.00元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	7.06元	100克	1.41元
	胡萝卜	——	本地	多多买菜	250725	1.30元/斤	500 克 /斤 180-220克/个	1.30元	去皮去蒂, 漂洗切块	去皮胡萝卜	84%	1.55元	200克	0.62元
	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	250725	6.00元/斤	500 克 /斤	6.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	净香菜段	80%	7.50元	50克	0.75元
拌料	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	60克	0.08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	60克	0.53元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元/斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	150克	1.05元
	400g蒜香粉	广味源	重庆	拼多多	250725	4.38元/袋	400 克 /袋 5袋包邮	5.48元	成品粉状调料	蒜香粉	100%	5.48元	50克	0.55元
	糯米粉	泓誉承	湖北荆门	拼多多	250725	17.36元/袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮	3.47元	成品糯米粉	糯米粉	100%	3.47元	200克	1.39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	200克	1.15元
	以上可制作上浆巴沙鱼片≥ 9720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 9720克	425.84元	
	含盐0.60% 甜度1.54% 味精0.62% 玉米淀粉≤ 2.1% , 糯米粉2.06% , 蒜蓉4.12% , 蒜香粉≤ 1.54% , 含水分≥ 7.72%											每500克成品菜成本	21.91元	
备注			<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>1) 将直排骨段加嫩肉粉、枧水腌两小时, 再用清水浸泡漂洗1小时; 捞出排骨沥水20分钟, 用纱布包裹搌干水分;      2) 准备蔬菜调料水: 纯净水占50%+蒜蓉26.7%+姜末6.7%+胡萝卜片13.3%+香菜段3.3%倒入榨汁机榨成汁;      3) 将排骨放入盆中, 加入盐、味精、白砂糖、鸡精, 搅拌均匀、起胶; 再倒入二分之一的榨汁调料, 搅拌并让排骨吃进水分; 另外的榨汁分两次加入, 也是边加边搅拌, 让排骨吃进更多水分;      4) 排骨里加入蒜香粉、糯米粉、和玉米淀粉拌匀, 放入保鲜冰箱腌制24小时;      5) 出品时取出排骨炸熟, 用蒜蓉、味椒盐等料头煸炒出锅。注: 每千克上浆腌制排骨油炸后有680克, 耗炸油35-50克。</p>											



## 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。



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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	净直排段	主料	42.24元	21.12元	96.4%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	调料+3种拌粉	调料	1.58元	0.79元	3.6%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
<b>合计</b>			<b>43.81元</b>	<b>21.91元</b>	<b>100%</b>

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：	净直排段		
主要原料毛料名称：	去两头净直排		
主料转制成品工艺：	排骨+调料→预制上浆		
每千克投料合计经加工后可得到成品：	<b>1000克</b>		
成品率：	<b>100.0%</b>		
当前“去两头净直排”进货价：	<b>26.00元 /斤·500克</b>		
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	净直排段 进货价	腌制蒜香 排骨成本	主料进货 单价系数
涨降幅度 <b>1.00元</b>	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	23.00元	19.47元	88%
2) 进货价下降至→	24.00元	20.28元	92%
3) 进货价下降至→	25.00元	21.09元	96%
4) 目前进货价→	<b>26.00元</b>	<b>21.91元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	27.00元	22.72元	104%
6) 进货价上涨至→	28.00元	23.53元	108%
7) 进货价上涨至→	29.00元	24.34元	112%
8) 进货价上涨至→	30.00元	24.37元	115%
9) 进货价上涨至→	31.00元	25.18元	119%
10) 进货价上涨至→	32.00元	25.99元	123%

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：腌制蒜香排骨-2

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年6月24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	投入原料	成品菜需要食材											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
主料	去两头净直排	净直排段	0.77斤	386克	1.54斤	772克	3.86斤	1929克	7.72斤	3858克	11.57斤	5787克	15.43斤	7716克
腌料	厨圣小夫嫩肉粉	嫩肉粉	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.12斤	62克	0.16斤	82克
	15度4kg陈村枧水	15度陈村枧水	0.01斤	5.1克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	51克	0.15斤	77克	0.21斤	103克
榨汁料	净水机制纯净水	净水机纯净水	0.08斤	39克	0.15斤	77克	0.39斤	193克	0.77斤	386克	1.16斤	579克	1.54斤	772克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	103克	0.41斤	206克	0.62斤	309克	0.82斤	412克
	老生姜	净生姜末	0.01斤	5.1克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	51克	0.15斤	77克	0.21斤	103克
	胡萝卜	去皮胡萝卜	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	51克	0.21斤	103克	0.31斤	154克	0.41斤	206克
	香菜/芫茜	净香菜段	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.1克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	51克
拌料	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.2克	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.09斤	46克	0.12斤	62克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.2克	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.09斤	46克	0.12斤	62克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	7.7克	0.03斤	15克	0.08斤	39克	0.15斤	77克	0.23斤	116克	0.31斤	154克
	400g蒜香粉	蒜香粉	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.1克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	51克
	糯米粉	糯米粉	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	51克	0.21斤	103克	0.31斤	154克	0.41斤	206克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.02斤	10克	0.04斤	21克	0.10斤	51克	0.21斤	103克	0.31斤	154克	0.41斤	206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%

- 将直排骨段加嫩肉粉、枧水腌两小时，再用清水浸泡漂洗1小时；捞出排骨沥水20分钟，用纱布包裹搌干水分；
- 准备蔬菜调料水：纯净水占50%+蒜蓉26.7%+姜末6.7%+胡萝卜片13.3%+香菜段3.3%倒入榨汁机榨成汁；
- 将排骨放入盆中，加入盐、味精、白砂糖、鸡精，搅拌均匀、起胶；再倒入二分之一的榨汁调料，搅拌并让排骨吃进水分；另外的榨汁分两次加入，也是边加边搅拌，让排骨吃进更多水分；
- 排骨里加入蒜香粉、糯米粉、和玉米淀粉拌匀，放入保鲜冰箱腌制24小时；
- 出品时取出排骨炸熟，用蒜蓉、味椒盐等料头煸炒出锅。注：每千克上浆腌制排骨油炸后有680克，耗炸油35-50克。



## 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。

