

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 红卤琵琶鸡腿

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 红卤琵琶鸡腿

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



# 红卤琵琶鸡腿



①3个解冻琵琶鸡腿554克，  
平均约185克/个



②卤熟后390克，平均每  
个130克，成熟率70.4%



③卤熟琵琶腿，常用于团  
膳食堂出品

- 1) 将解冻鸡琵琶腿放入清水漂洗1小时，捞出沥水备用；
- 2) 锅内烧水，琵琶腿、下入高度白酒，将琵琶腿煮至断生，捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水；
- 3) 将琵琶腿放入“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。

**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: 预制酱卤 菜名: 红卤琵琶鸡腿

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年2月19日

食材进货询价更新: 2026年3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	解冻鸡琵琶腿	—	山东	白沙洲	250225	4.11元/斤	500克/斤	100-130克/只	4.11元	漂洗后沥水	解冻鸡琵琶腿	100%	4.11元	1500克	12.33元
	220219测试↑: 卤琵琶鸡腿3个生重554克, 卤熟390克, 成品率70.4%														
调料	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450克/桶	约890克/升	4.30元	68°高粱酒	高度高粱酒	100%	4.30元	20克	0.17元
	普通红卤水	需提前预制			260301	3.34元/斤	500克/斤		3.34元	—	实耗红卤水	100%	3.34元	实耗500克	3.34元
注↑: 成品含盐量≤3.36%, 含味精≤0.2%, 含食油4.05%; 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。															
以上原料可制作成品卤鸡腿≧ 1056克, 成品率 69.5% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												主料投料 1520克		15.84元	
成品卤琵琶鸡腿含盐量≤ 1.59%												每500克成品菜成本		7.50元	
备注	制作工艺简介														
	 <p>1) 将解冻鸡琵琶腿放入清水漂洗1小时, 捞出沥水备用; 2) 锅内烧水, 下入琵琶腿、下入高度白酒, 将琵琶腿煮至断生, 捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水; 3) 将琵琶腿放入“普通红卤水(详见红卤水成本卡)”锅内, 大火烧开后立即转小火, 卤煮10分钟后关火, 浸泡3小时以上取出即可。</p>														
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	解冻鸡琵琶腿	主料	11.68元	5.84元	77.8%
2	——	配料	——	——	——
3	实耗红卤水	调料	3.33元	1.66元	22.2%
4	——	其它	——	——	——
合计			15.00元	7.50元	100%

原料进货价更新：2026年3月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

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：解冻鸡琵琶腿  
主要原料毛料名称：解冻鸡琵琶腿  
主料转制成品工艺：琵琶腿+红卤水→卤（泡）熟  
每千克投料合计经加工后可得到成品：695克  
成品率：69.5%

当前“解冻琵琶腿”进货价：4.11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	琵琶腿进货价	红卤琵琶鸡腿成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.21元	6.22元	78%
2) 进货价下降至→	3.51元	6.65元	85%
3) 进货价下降至→	3.81元	7.08元	93%
4) 目前进货价→	4.11元	7.50元	100%
5) 进货价上涨至→	4.41元	7.93元	107%
6) 进货价上涨至→	4.71元	8.35元	115%
7) 进货价上涨至→	5.01元	8.78元	122%

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-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：红卤鸡琵琶腿

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年7月1日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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	解冻鸡琵琶腿	解冻鸡琵琶腿	1.03斤	513克	2.05斤	1027克	5.13斤	2567克	10.27斤	5133克	15.40斤	7700克	20.53斤	10267克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	7克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.21斤	103克	0.27斤	137克
调料	普通红卤水	实耗红卤水	0.34斤	171克	0.68斤	342克	1.71斤	856克	3.42斤	1711克	5.13斤	2567克	6.84斤	3422克
合计投入净料数量→			1.04斤	520克	2.08斤	1040克	5.20斤	2601克	10.40斤	5202克	15.61斤	7803克	20.81斤	10404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）→			96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%	96.1%

- 1) 将解冻鸡琵琶腿放入清水漂洗1小时，捞出沥水备用；
- 2) 锅内烧水，琵琶腿、下入高度白酒，将琵琶腿煮至断生，捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水；
- 3) 将琵琶腿放入“普通红卤水”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。



## 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。

