

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	✓



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

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)


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：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	解冻鸡琵琶腿	——	山东	白沙洲	250724	4.67元 /斤	500 克 /斤	100-130克/只	4.67元	漂洗后沥水	解冻鸡琵琶腿	100%	4.67元	1500克	14.01元
	220219测试↑：卤琵琶鸡腿3个生重554克，卤熟390克，成品率70.4%														
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450 克 /桶	约890 克/ 升		4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	20克
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	实耗500克	3.35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。														
备注	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 17.53元	
	成品卤琵琶鸡腿含盐量≤ 1.59%													每500克成品菜成本 8.30元	
	制作工艺简介														
	<div></div> <div>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。</div> <div>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div>														



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	13.27元	6.63元	79.9%
2	——	配料	——	——	——
3	实耗红卤水	调料	3.34元	1.67元	20.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			16.60元	8.30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： 4.67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→	3.77元	7.02元	81%
2) 进货价下降至→	4.07元	7.45元	87%
3) 进货价下降至→	4.37元	7.88元	94%
4) 目前进货价→	4.67元	8.30元	100%
5) 进货价上涨至→	4.97元	8.73元	106%
6) 进货价上涨至→	5.27元	9.15元	113%
7) 进货价上涨至→	5.57元	9.58元	119%

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

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。

