

菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 牛腿肉丁-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

牛腿肉丁-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



牛腿肉丁-酱油上浆

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
主料	净牛肉丁	733克	73. 28%
调料	净食盐	4. 8克	0. 48%
	净食粉	7. 3克	0. 73%
	净松肉粉	3. 7克	0. 37%
	净味精	4. 7克	0. 47%
	净老抽	3. 7克	0. 37%
	清水	183克	18. 32%
	浆肉用淀粉	26克	2. 56%
	去壳蛋液	15克	1. 47%
	净大豆油	19克	1. 95%
合计净料数量		1000克	100. 0%
实际得到成品数量→		1000克	—
原材料上浆成品率→		100. 0%	—

以上原材料可制作
成品上浆肉丁1千克



牛腿肉丁-酱油上浆

- 1) 选用“未注水”鲜牛腿肉，用干净抹布擦净后切丁；
- 2) 牛肉丁如需漂洗、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后按配方所需称重；
- 3) 将食盐放入肉丁内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉丁内；
- 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丁表面即成。

注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）；

注2：以上配方适用于牛肉片、牛柳、牛肉丝、牛肉丁。

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: 牛腿肉丁-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: 2021年3月17日

食材进货询价更新: 2025年1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	进口牛霖肉	进口	巴西	白沙洲	241219	25.75元 /件	500 克 /件 未注水干牛肉	25.75元	解冻去筋膜改刀	净牛肉丁	85.0%	30.29元	5000克	302.94元
	分档取料成本分析: 网购3斤牛肉, 解冻沥水后称重1466克, 净料率97.8%; 选用较好部位切牛肉片872克(占59.5%≈60%), 其它594克做制汤生牛肉块(占39.5%≈40%); 设生牛肉片净料单价为制汤生牛肉的1.5倍, 分解单价为: 切片净牛肉26.539元/斤, 制汤生牛肉17.692元/斤;													
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	33克	0.05元
	445g斧头-食粉	金泰	广州	拼多多	241227	4.60元 /盒	445 克 /盒 5盒起售包邮	5.17元	成品调料/小苏打	食粉	100%	5.17元	50克	0.52元
	家乐安多夫松肉粉	家乐	广州	拼多多	241227	11.96元 /罐	453.6 克 /罐 5罐起售包邮	13.18元	成品调料	松肉粉	100%	13.18元	25克	0.66元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	含味精40%/含盐26.6%	味精	100%	5.00元	32克	0.32元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.30元	成品调料/含盐量17.4%	老抽	100%	4.30元	25克	0.21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	1250克	0.00元
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	241227	149元 /袋	25000 克 /袋	2.98元	成品调料	浆肉用淀粉	100%	2.98元	175克	1.04元
	洋鸡蛋8.5个/斤	—	本地	蛋品批发	241128	4.80元 /斤	500 克 /斤 = 0.60 元/ 个	4.80元	去掉蛋壳, 留蛋液	去壳蛋液	86.6%	5.54元	100克	1.11元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	5.29元	133克	1.41元
备注	以上可制作酱油上浆肉丁≥ 6823克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品质量 ÷ 投料合计 × 100% 含食油≤ 1.95%											投料合计 6823克	308.26元	
	成品含盐量≤ 0.66% , 含食粉≤ 0.73% , 含松肉粉≤ 0.37% , 含全蛋液≤ 1.47% , 清水≤ 18.32% , 干淀粉≤ 2.56%											每500克浆肉丁成本 22.59元		
备注	 	<h3>制作工艺简介</h3> <p>1) 选用“未注水”鲜牛腿肉, 用干净抹布擦净后切丁; 2) 牛肉丁如需漂洗、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后按配方所需称重; 3) 将食盐放入肉丁内搅拌、上劲, 再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌, 让水分“吃入”到肉丁内; 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀, 最后加入大豆油/色拉油淋入(封住)浆好的肉丁表面即成。 注1: 可将清水换成“葱姜水”(限两天内用完); 注2: 以上配方适用于牛肉片、牛柳、牛肉丝、牛肉粒。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</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“12种”不同的成本数据分析供您参考。



扫码登录手机网站

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	净牛肉丁	主料	44.40元	22.20元	98.3%
2	——	配料	——	——	——
3	盐+水+淀粉等	调料	0.78元	0.39元	1.7%
4	——	其它	——	——	——
合计			45.18元	22.59元	100%

原料进货价更新：2025年1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：净牛肉丁

主要原料毛料名称：进口牛霖肉/牛腿肉

主料转制成品工艺：牛腿肉丁+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“进口解冻牛霖肉”进货价：25.75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	进口牛霖肉 进货价	酱油上浆 牛肉丁成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	22.75元	20.00元	88%
2) 进货价下降至→	23.75元	20.87元	92%
3) 进货价下降至→	24.75元	21.73元	96%
4) 目前进货价→	25.75元	22.59元	100%
5) 进货价上涨至→	26.75元	23.45元	104%
6) 进货价上涨至→	27.75元	24.31元	108%
7) 进货价上涨至→	28.75元	25.18元	112%
8) 进货价上涨至→	29.75元	26.04元	111%
9) 进货价上涨至→	30.75元	26.90元	111%
10) 进货价上涨至→	31.75元	27.76元	110%
11) 进货价上涨至→	32.75元	28.62元	110%
12) 进货价上涨至→	33.75元	29.49元	110%

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：牛腿肉丁-酱油上浆

出品：满堂红菜品配方成本网 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											
			投料数量	换算										
主料	冻调理牛腿肉	净调理牛肉丁	0.73斤	366克	1.47斤	733克	3.66斤	1832克	7.33斤	3664克	10.99斤	5496克	14.66斤	7328克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.8克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克
	445g斧头-食粉	净食粉	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.3克	0.04斤	18克	0.07斤	37克	0.11斤	55克	0.15斤	73克
	家乐安多夫松肉粉	净松肉粉	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.2克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	37克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.7克	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.07斤	35克	0.09斤	47克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.2克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	37克
	清水	清水	0.18斤	92克	0.37斤	183克	0.92斤	458克	1.83斤	916克	2.75斤	1374克	3.66斤	1832克
	25kg大成玉米淀粉	浆肉用淀粉	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	64克	0.26斤	128克	0.38斤	192克	0.51斤	256克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.01斤	7.3克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.22斤	110克	0.29斤	147克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.02斤	9.7克	0.04斤	19克	0.10斤	49克	0.19斤	97克	0.29斤	146克	0.39斤	195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%

- 1) 选用“未注水”鲜牛腿肉，用干净抹布擦净后切丁；
 - 2) 牛肉丁如需漂洗，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后按配方所需称重；
 - 3) 将食盐放入肉丁内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉丁内；
 - 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉丁表面即成。
- 注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）；
 注2：以上配方适用于牛肉片、牛柳、牛肉丝、牛肉丁。



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。

