

菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制（配菜）红烧肉片

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	✓



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

预制（配菜）红烧肉片

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（配菜）红烧肉片



①带皮鲜五花肉



②肉块焯水断生



③切成肉片
煸炒红烧



④成品（配菜）
红烧肉片

预制（配菜）红烧肉片

- 1) 将鲜带皮五花肉切成1厘米的带皮“厚”肉片，每500克切38-40片；
- 2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮厚肉片小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒；
- 3) 将清水倒入锅内，下入老抽、白砂糖、十三香粉，大火烧开，加盖后小火焖煮30分钟即成。

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： 预制原料 菜名： 预制（配菜）红烧肉片 出品： 满堂红菜品配方成本网 制作： 杨巍 日期： 2021年6月18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	鲜带皮五花肉	——	——	鲜肉批发	241227	13.00元 /斤	500 克 /斤	13.00元	带皮五花改刀切厚片	五花肉厚片	100%	13.00元	528克	13.73元
	200618测试↑：鲜带皮五花肉（五花中段、略瘦）528克，带皮改刀切厚片41片（平均12.88克/片），煸炒10分钟、红烧30分钟至熟后270克，成品率51.1%，另有汤汁258克；													
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	19克	0.20元
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	14克	0.18元
	210618测试↑：带皮姜片31.96克，配红烧肉煸炒、烧熟后捞出姜片后称重19.23克，成熟率60.2%													
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	241227	13.30元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.66元	13° 绍兴花雕酒	花雕料酒	100%	2.66元	27克	0.15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%	净老抽	100%	4.30元	7.3克	0.06元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	烧菜中加水	100%	0.00元	449克	0.00元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.60元	成品调料	白砂糖	100%	3.60元	7.3克	0.05元
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	241227	3.50元 /盒	45 克 /盒	38.89元	成品干制原料	十三香	100%	38.89元	1.6克	0.13元
备注	以上原料可制烧五花肉片≥ 463克 ，成品率 44.0% ，成品含熟烧肉片 270克 占总成品 58.3% ，含老抽≤ 1.58% 投料合计 1053克 14.49元													
	成品料（全部原料）综合含盐量≤ 0.27% ，甜度≤ 1.57% ，成品含熟油汤汁 193克 占总成品 41.7% ，含食油≥ 4.15% 每500克成品肉成本 15.65元													
	制作工艺简介													
	1) 将鲜带皮五花肉切成1厘米的带皮“厚”肉片，每500克切38-40片；													
	2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮厚肉片小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒；													
	3) 将清水倒入锅内，下入老抽、白砂糖、十三香粉，大火烧开，加盖后小火焖煮30分钟即成。													
	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。



菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	五花肉厚片	主料	29.65元	14.83元	94.7%
2	——	配料	——	——	——
3	油+调料+料酒等	调料	1.66元	0.83元	5.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			31.31元	15.65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： 五花肉厚片			
主要原料毛料名称： 鲜带皮五花肉			
主料转制成品工艺： 五花肉厚片+调料→红烧至熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			440克
			成品率： 44.0%
当前“鲜带皮五花肉”进货价： 13.00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	鲜带皮五花 进货价	配菜红烧 肉片成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	10.00元	12.23元	77%
2) 进货价下降至→	11.00元	13.37元	85%
3) 进货价下降至→	12.00元	14.51元	92%
4) 目前进货价→	13.00元	15.65元	100%
5) 进货价上涨至→	14.00元	16.79元	108%
6) 进货价上涨至→	15.00元	17.93元	115%
7) 进货价上涨至→	16.00元	19.07元	123%
8) 进货价上涨至→	17.00元	20.21元	131%
9) 进货价上涨至→	18.00元	21.35元	138%
10) 进货价上涨至→	19.00元	22.50元	146%

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：预制原料

菜名：预制（配菜）红烧肉片

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	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			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	鲜带皮五花肉	五花肉厚片	1.14斤	570克	2.28斤	1140克	5.70斤	2851克	11.40斤	5702克	17.11斤	8553克	22.81斤	11404克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	104克	0.41斤	207克	0.62斤	311克	0.83斤	415克
	老生姜	带皮姜片	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.15斤	74克	0.29斤	147克	0.44斤	221克	0.59斤	295克
	2.5kg13° 绍兴花雕酒	花雕料酒	0.06斤	30克	0.12斤	59克	0.30斤	148克	0.59斤	297克	0.89斤	445克	1.19斤	593克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.24斤	118克	0.32斤	158克
	清水	烧菜中加水	0.97斤	484克	1.94斤	969克	3.60斤	1801克	6.37斤	3186克	9.14斤	4572克	11.91斤	5957克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.23斤	117克	0.31斤	157克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
合计投入净料数量→			2.27斤	1137克	4.55斤	2275克	10.13斤	5065克	19.43斤	9714克	28.73斤	14364克	38.03斤	19013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）→			44.0%	44.0%	44.0%	44.0%	49.4%	49.4%	51.5%	51.5%	52.2%	52.2%	52.6%	52.6%
1) 将鲜带皮五花肉切成1厘米的带皮“厚”肉片，每500克切38-40片； 2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮厚肉片小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒； 3) 将清水倒入锅内，下入老抽、白砂糖、十三香粉，大火烧开，加盖后小火焖煮30分钟即成。														

备注：以上“颜色标黄”数据表示烧炒菜过程中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间”等因素而产生变化。



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。

