

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制（配菜）红烧肉

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

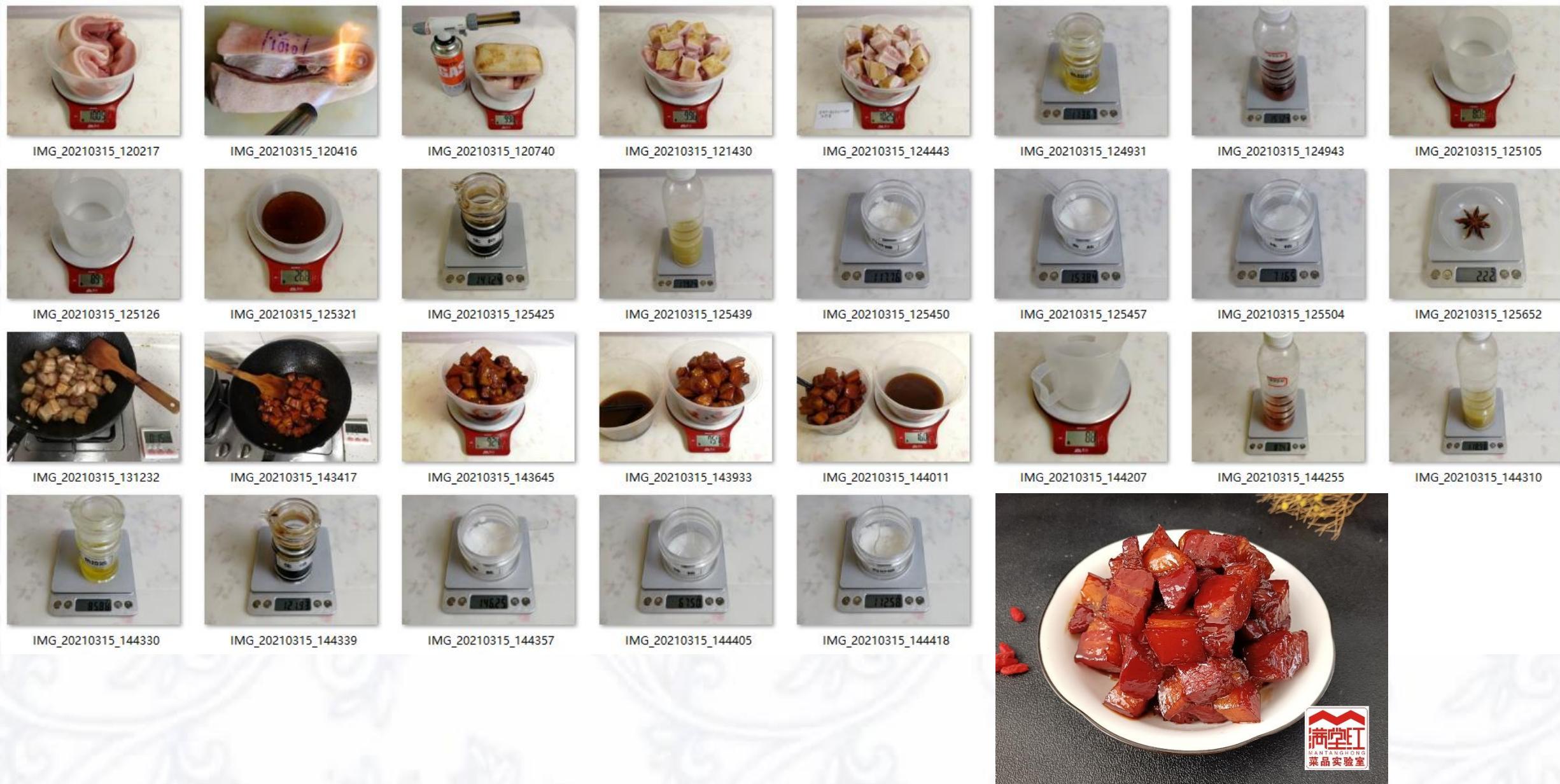
# 目 录

## 预制（配菜）红烧肉



# 预制（配菜）红烧肉 试验工作图

【试验前原调料称重 - 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量】



# 预制（配菜）红烧肉

- 1) 提前预制炒糖色、预制1:10姜汁；将五花肉烧毛、清洗、切成小块；
- 2) 锅内放食油，将肉块用中小火煸炒15分钟，至肥肉出油、肉块表面“干、焦”；放入花雕酒、姜汁、糖色、八角、清水、生抽、白砂糖；盖上锅盖，用中小火烧至50-70分钟(视肉质老嫩程度)；揭开锅盖放入食盐、味精；中小火慢炖即成(保持约16-20%的汤汁)。

## 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

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年3月15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
	鲜带皮五花肉	——	——	鲜肉批发	250724	11.50元/斤	500 克/斤	11.50元	净五花肉块, 30克/块	净五花肉块	100%	11.50元	1005克	23.12元
210315测试传统红烧肉: 采购鲜带皮五花肉一大块计1005克; 用喷火枪将肉皮烧毛后称重998克(净料率99.3%); 切成66块肉块后重996克(净料率99.1%; 约15克/块); 将肉块放入盆中泡洗后取出沥水15分钟后称重1025克(净料率102%); 将肉块中小火炒至15分钟; 放入其它调料、清水, 盖上锅盖小火焖煮70分钟, 揭开锅盖后中小火翻炒收汁10分钟即成; 放凉后成品(带汤汁)称重924克, 其中纯红烧肉称重757克(占81.92%), 汤汁称重167克(占18.08%); 其中采购鲜五花肉1005克可以加工纯红烧肉757克, 成品率75.32%。														
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元/壶	5000 克/壶 约926克/升	4.75元	食油应用过程中有损耗	可实用净油	90.0%	5.28元	28克	0.30元
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	250725	12.96元/壶	2500 克/壶 约980克/升	2.59元	成品原料	花雕料酒	100%	2.59元	60克	0.31元
	自制1:10姜汁	需提前预制		250801	0.59元/斤	500 克/斤	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	60克	0.07元	
	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	价值较低、暂不计成本	清水	100%	0.00元	800克	0.00元
	自制炒糖色	需提前预制		250801	2.86元/斤	500 克/斤	2.86元	详见《自制炒糖色》	炒糖色	100%	2.86元	250克	1.43元	
	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.8元/斤	500 克/斤 约300颗/斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	2.0克	0.07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	净白砂糖	100%	3.50元	5.0克	0.04元
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元/桶	4900 毫升/桶 约1150克/升	4.11元	成品原料/含盐量16.7%	生抽	100%	4.11元	20克	0.16元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克/袋 60袋/件	0.70元	成品原料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	8.0克	0.01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	成品原料	味精	100%	4.40元	4.0克	0.04元
以上原料可制作成品料≥ 884克, 成品率 39.4% 计算式: 成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%										投料合计	2242克	25.53元		
成品料含盐量≤ 1.25%, 含味精≤ 0.45%, 甜度≤ 0.57%, 含生抽≥ 2.21%, 含花雕≤ 6.79%, 含食油≤ 3.17%										每500克成品料成本	14.44元			
备注	 满堂红 菜品实验室		制作工艺简介											
	1) 提前预制炒糖色、预制1:10姜汁; 将五花肉烧毛、清洗、切成小块; 2) 锅内放食油, 将肉块用中小火煸炒15分钟, 至肥肉出油、肉块表面“干、焦”; 放入花雕酒、姜汁、糖色、八角、清水、生抽、白砂糖; 盖上锅盖, 用中小火烧至50-70分钟(视肉质老嫩程度); 揭开锅盖放入食盐、味精; 中小火慢炖即成(保持约16-20%的汤汁)。													
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。



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	成品料成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	净五花肉块	主料	26.15元	13.07元	90.5%
2	——	配料	——	——	——
3	油+调料+料酒等	调料	2.73元	1.37元	9.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			28.88元	14.44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  
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：净五花肉块  
主要原料毛料名称：鲜带皮五花肉  
主料转制成品工艺：五花肉切块+调料→红烧至熟  
每千克投料合计经加工后可得到成品：394克  
成品率：39.4%

当前“鲜带皮五花肉”进货价：11.50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	鲜带皮五花 进货价	预制配菜用 红烧肉成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	8.50元	11.03元	74%
2) 进货价下降至→	9.50元	12.17元	83%
3) 进货价下降至→	10.50元	13.30元	91%
4) 目前进货价→	11.50元	14.44元	100%
5) 进货价上涨至→	12.50元	15.58元	109%
6) 进货价上涨至→	13.50元	16.71元	117%
7) 进货价上涨至→	14.50元	17.85元	126%
8) 进货价上涨至→	15.50元	18.99元	135%
9) 进货价上涨至→	16.50元	20.13元	143%
10) 进货价上涨至→	17.50元	21.26元	152%

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

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	投入原料	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	
	原料名称	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	鲜带皮五花肉	净五花肉块	1.14斤	568克	2.27斤	1137克	5.68斤	2842克	11.37斤	5684克	17.05斤	8527克	22.74斤	11369克
调料	5L元宝大豆油	可实用净油	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	79克	0.32斤	158克	0.48斤	238克	0.63斤	317克
	2.5kg13° 绍兴花雕酒	花雕料酒	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	170克	0.68斤	339克	1.02斤	509克	1.36斤	679克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	170克	0.68斤	339克	1.02斤	509克	1.36斤	679克
	清水	清水	0.90斤	452克	1.81斤	905克	3.36斤	1681克	5.95斤	2973克	8.53斤	4266克	11.12斤	5559克
	自制炒糖色	炒糖色	0.28斤	141克	0.57斤	283克	1.41斤	707克	2.83斤	1414克	4.24斤	2121克	5.66斤	2828克
	香料：八角	八角	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.3克	0.01斤	5.7克	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.05斤	23克
	散装白砂糖	净白砂糖	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.7克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	57克
	4.9L海天金标生抽	净生抽	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	55克	0.22斤	110克	0.33斤	165克	0.44斤	221克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.5克	0.02斤	9.0克	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.14斤	68克	0.18斤	90克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.3克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.05斤	23克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
合计投入净料数量→			2.54斤	1268克	5.07斤	2536克	11.52斤	5758克	22.25斤	11126克	32.99斤	16496克	43.73斤	21866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）→			39.4%	39.4%	39.4%	39.4%	43.4%	43.4%	44.9%	44.9%	45.5%	45.5%	45.7%	45.7%
1) 提前预制炒糖色、预制1:10姜汁；将五花肉烧毛、清洗、切成小块； 2) 锅内放食用油，将肉块用中小火煸炒15分钟，至肥肉出油、肉块表面“干、焦”；放入花雕酒、姜汁、糖色、八角、清水、生抽、白砂糖；盖上锅盖，用中小火烧至50-70分钟(视肉质老嫩程度)；揭开锅盖放入食盐、味精；中小火慢炖即成（保持约16-20%的汤汁）。														

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。

