

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料  
名称 预制炒猪肉末  
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

## 预制炒猪肉末

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



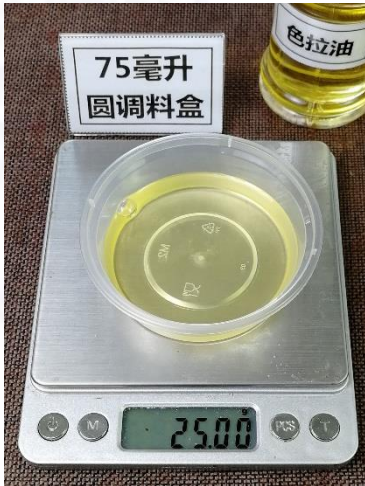


# 预制炒猪肉末

(200904测试 试验工作图↓)



新鲜肉末



色拉油



姜末



煸炒肉末



成品炒熟肉末



# 预制炒猪肉末

- 1) 将新鲜无皮五花肉改刀成片，剁成（绞成）肉末；
- 2) 热锅滑油后放入“自制家常炒菜油”，再下入五花肉末煸炒；
- 3) 待炼出猪油时下入姜末煸炒至熟，端锅离火将肉末倒入容器内放凉保存。

注↑：本预制肉末可用作肉末炒菜、肉末蒸蛋等菜式的配料。



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：预制原料

菜名：预制炒猪肉末

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2020年9月4日

敬请关注最新版成本卡。

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
主料	鲜无皮五花肉	——	——	鲜肉批发	250724	12.00元 /斤	500 克 /斤 肥30%+瘦70%	12.00元	搅（剁）成肉末	五花肉末	100%	12.00元	250克	6.00元
	200904测试↑：鲜五花肉末250克，生姜末5克；锅内放油25克烧热，下入姜末、肉末煸炒、淋高度白酒5克后炒熟；熟肉末230克，成品率92%。													
调料	自制家常炒菜油	需提前预制			250801	6.37元 /斤	500 克 /斤	6.37元	——	家常炒菜油	100%	6.37元	25克	0.32元
	注↑：以上“炒菜油”由豆油+菜油+猪油+生姜+香菜+洋葱+大葱混合炼制而成，详见/烹调油料类/《自制家常炒菜油》成本卡													
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去皮，切剁姜末	净生姜末	85.0%	7.06元	5.0克	0.07元
备注	以上原料可炒成品肉末≥ 230克，成品率 82.1% 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	280克	6.39元
												每500克成品料成本	13.89元	
	制作工艺简介													
	1) 将新鲜无皮五花肉改刀成片，剁成（绞成）肉末； 2) 热锅滑油后放入“自制家常炒菜油”，再下入五花肉末煸炒； 3) 待炼出猪油时下入姜末煸炒至熟，端锅离火将肉末倒入容器内放凉保存。 注↑：本预制肉末可用作肉末炒菜、肉末蒸蛋等菜式的配料。													
	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	五花肉末	主料	26.09元	13.04元	93.9%
2	——	配料	——	——	——
3	食用油+料酒	调料	1.69元	0.85元	6.1%
4	——	其它	——	——	——
合计			27.78元	13.89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： 五花肉末			
主要原料毛料名称： 鲜无皮五花肉			
主料转制成品工艺： 五花肉末→放入油中煸炒至熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 821克			
成品率： 82.1%			
当前“鲜无皮五花肉”进货价： 12.00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	无皮五花肉 进货价	预炒五花 肉末成本	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→	9.00元	10.63元	75%
2) 进货价下降至→	10.00元	11.72元	83%
3) 进货价下降至→	11.00元	12.80元	92%
4) 目前进货价→	12.00元	13.89元	100%
5) 进货价上涨至→	13.00元	14.98元	108%
6) 进货价上涨至→	14.00元	16.06元	117%
7) 进货价上涨至→	15.00元	17.15元	125%
8) 进货价上涨至→	16.00元	18.24元	133%
9) 进货价上涨至→	17.00元	19.32元	142%
10) 进货价上涨至→	18.00元	20.41元	150%

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：预制炒猪肉末

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	鲜无皮五花肉	五花肉末	1.09斤	543克	2.17斤	1087克	5.43斤	2717克	10.87斤	5435克	16.30斤	8152克	21.74斤	10870克
调料	自制家常炒菜油	家常炒菜油	0.11斤	54克	0.22斤	109克	0.54斤	272克	1.09斤	543克	1.63斤	815克	2.17斤	1087克
	老生姜	净生姜末	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	109克	0.33斤	163克	0.43斤	217克
合计投入净料数量→			1.22斤	609克	2.43斤	1217克	6.09斤	3043克	12.17斤	6087克	18.26斤	9130克	24.35斤	12174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）→			82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%	82.1%

1) 将新鲜无皮五花肉改刀成片，剁成（绞成）肉末；  
2) 热锅滑油后放入“自制家常炒菜油”，再下入五花肉末煸炒；  
3) 待炼出猪油时下入姜末煸炒至熟，端锅离火将肉末倒入容器内放凉保存。  
注↑：本预制肉末可用作肉末炒菜、肉末蒸蛋等菜式的配料。



## 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。

