

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制炒五花肉片

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

预制炒五花肉片



预制炒五花肉片 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 】



IMG_20211019_092026



IMG_20211019_092444



IMG_20211019_092504



IMG_20211019_092559



IMG_20211019_092821



IMG_20211019_092843



IMG_20211019_093430



IMG_20211019_095441



IMG_20211019_095509



IMG_20211019_095526



预制炒五花肉片

- 1) 将新鲜无皮五花肉改刀成宽2.5-3厘米的条状，再顶刀切片；
- 2) 热锅滑油后放入“自制家常炒菜油”，再下入五花肉片、带皮姜片煸炒；
- 3) 待炼出猪油、肉片约八成熟后淋入高度白酒，端锅离火、捡出姜片，将熟肉片连同油脂一同倒入容器内放凉保存。

注：预制炒五花肉片可用作小炒菜、炒蔬菜等菜式的配料。

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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制原料 菜名: 预制炒五花肉片

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年10月19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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 主料 | 鲜无皮五花肉 | —— | —— | 鲜肉批发 | 250724 | 12.00元/斤 | 500 克/斤 | 12.00元 | 将无皮五花肉切片 | 无皮五花肉片 | 100% | 12.00元 | 509克 | 12.22元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 201009测试↑: 鲜无皮五花肉片549克, 用38克大豆油将肉片炒熟后434克, 成品率①79.0% (含38克大豆油); 211019测试↑: 鲜无皮五花肉片509克, 用31克大豆油将肉片炒熟后380克, 成品率①74.6% (含38克大豆油); 两次测试平均成品率②76.8%。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | 31克 | 0.39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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 高粱料酒 | 100% | 4.38元 | 52克 | 0.46元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 老生姜 | 散装 | —— | 批发市场 | 250725 | 6.00元/斤 | 500 克/斤 | 6.00元 | 洗净后带皮切片 | 带皮姜片 | 93.0% | 6.45元 | 30克 | 0.39元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 备注 | 以上原料可炒熟五花肉片 | ≥ | 391克 | , 原料成品率: 62.9% 计算式: 成品率=成品肉片质量÷全部净料投料合计×100% | | | | | | | | | | 投料合计 622克 13.45元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 以上原料可炒熟五花肉片 | ≥ | 391克 | , 不含炒菜油的肉片成品率: 66.2% (成品预制肉片中不含“带皮姜片”) | | | | | | | | | | 每500克熟五花肉片 17.20元 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| |  | | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1) 将新鲜无皮五花肉改刀成宽2.5-3厘米的条状, 再顶刀切片; 2) 热锅滑油后放入“自制家常炒菜油”, 再下入五花肉片、带皮姜片煸炒; 3) 待炼出猪油、肉片约八成熟后淋入高度白酒, 端锅离火、捡出姜片, 将熟肉片连同油脂一同倒入容器内放凉保存。 注↑: 预制肉片可用作小炒菜、炒蔬菜等菜式的配料。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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（六种）、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 | 无皮五花肉片 | 主料 | 31.24元 | 15.62元 | 90.8% |
| 2 | —— | 配料 | —— | —— | —— |
| 3 | 食用油+料酒 | 调料 | 3.16元 | 1.58元 | 9.2% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 合计 | | | 34.41元 | 17.20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：无皮五花肉片 | | | |
| 主要原料毛料名称：鲜无皮五花肉 | | | |
| 主料转制成品工艺：五花肉切片→放入油中煸炒至熟 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： | | 629克 | |
| 成品率： | | 62.9% | |
| 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 肉片成本 | 主料进货 单价系数 |
| 涨降幅度 1.00元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 9.00元 | 13.30元 | 75% |
| 2) 进货价下降至→ | 10.00元 | 14.60元 | 83% |
| 3) 进货价下降至→ | 11.00元 | 15.90元 | 92% |
| 4) 目前进货价→ | 12.00元 | 17.20元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 13.00元 | 18.51元 | 108% |
| 6) 进货价上涨至→ | 14.00元 | 19.81元 | 117% |
| 7) 进货价上涨至→ | 15.00元 | 21.11元 | 125% |
| 8) 进货价上涨至→ | 16.00元 | 22.41元 | 133% |
| 9) 进货价上涨至→ | 17.00元 | 23.71元 | 142% |
| 10) 进货价上涨至→ | 18.00元 | 25.01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：预制炒五花肉片

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 | 投入原料 | 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 |
| 主料 | 鲜无皮五花肉 | 无皮五花肉片 | 1.30斤 | 651克 | 2.60斤 | 1302克 | 6.51斤 | 3254克 | 13.02斤 | 6509克 | 19.53斤 | 9763克 | 26.04斤 | 13018克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 自制家常炒菜油 | 家常炒菜油 | 0.08斤 | 40克 | 0.16斤 | 79克 | 0.40斤 | 198克 | 0.79斤 | 396克 | 1.19斤 | 595克 | 1.59斤 | 793克 |
| | 5L-68° 高粱酒 | 高粱料酒 | 0.13斤 | 66克 | 0.27斤 | 133克 | 0.66斤 | 332克 | 1.33斤 | 665克 | 1.99斤 | 997克 | 2.66斤 | 1330克 |
| | 老生姜 | 带皮姜片 | 0.08斤 | 38克 | 0.15斤 | 77克 | 0.38斤 | 192克 | 0.77斤 | 384克 | 1.15斤 | 575克 | 1.53斤 | 767克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.59斤 | 795克 | 3.18斤 | 1591克 | 7.95斤 | 3977克 | 15.91斤 | 7954克 | 23.86斤 | 11931克 | 31.82斤 | 15908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）→ | | | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% | 62.9% |
| 1) 将新鲜无皮五花肉改刀成宽2.5-3厘米的条状，再顶刀切片； 2) 热锅滑油后放入“自制家常炒菜油”，再下入五花肉片、带皮姜片煸炒； 3) 待炼出猪油、肉片约八成熟后淋入高度白酒，端锅离火、捡出姜片，将熟肉片连同油脂一同倒入容器内放凉保存。 注↑：预制肉片可用作小炒菜、炒蔬菜等菜式的配料。 | | | | | | | | | | | | | | |



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

