

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料  
名称 预制红烧猪蹄块  
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

## 预制红烧猪蹄块

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



# 预制红烧猪蹄块

(210716测试 试验工作图↓)



IMG\_20210716\_113258



IMG\_20210716\_120026



IMG\_20210716\_121003



IMG\_20210716\_121122



IMG\_20210716\_121449



IMG\_20210716\_121923



IMG\_20210716\_122417



IMG\_20210716\_130622



IMG\_20210716\_160101



IMG\_20210716\_160408



IMG\_20210716\_170021



IMG\_20210716\_175504



IMG\_20210716\_175523



IMG\_20210716\_175539



IMG\_20210716\_175548

# 预制红烧猪蹄块

- 1) 提前预制家常炒菜油、1比10姜汁、炒糖色；
  - 2) 将猪手用喷火枪烧去杂毛、漂洗沥水；剁去爪尖、改刀成40-50克的小块；
  - 3) 锅内放炒菜油，将猪手块用中小火煸炒10分钟，淋入花雕酒、姜汁，倒入高压锅内；
  - 4) 再放入糖色、八角、清水、生抽、白砂糖，盖上锅盖，大火烧上汽、小火焖煮25-28分钟后关火，将高压锅用清水快速冲凉（也可以上汽后焖10分钟、关火焖30分钟），揭开锅盖；将猪手与（过滤后的）汤汁倒入炒锅内，放入食盐、味精、鸡精，中小火收汁即成。
- 注：不宜烧至“过熟”，否则容易“脱骨”；为便于后期制作，这里收汁时的汤汁应占成品猪手的30%以上。

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：预制红烧猪蹄块

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年7月16日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	解冻猪蹄	——	冻品批发	白沙洲	250724	16.56元 /斤	500 克 /斤 0.9-1 斤/ 个	16.56元	剁爪尖改小块-42克/块	猪蹄剁小块	92.0%	18.00元	1000克	36.00元
	210716（鲜猪蹄剁小块预制烧熟）测试↑：鲜猪蹄18元1斤，2个1000克，剁去爪尖后920克，净料率92%；再剁成22小块，平均每块42克；漂洗沥水后焯水10分钟捞出再漂洗沥干881克；高压锅上汽焖煮后取出，锅内加调料复烧至九成熟，取出沥汤汁后817克，成熟率81.7%；另余烧猪蹄浓汤汁245克。													
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	28克	0.36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													
	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	13°绍兴花雕酒	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
	注↑：详见/酱味汤汁类/《自制1:10姜汁》成本卡。													
	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	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	——	自制炒糖色	100%	2.86元	250克	1.43元
	注↑：详见/酱味汤汁类/《自制炒糖色》成本卡。													
	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	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	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	生抽	100%	3.57元	15克	0.11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	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	5.0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	成品调料	味精	100%	4.40元	4.0克	0.04元	
900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	3.0克	0.07元	
备注	以上原料可制烧猪蹄块≥				817克	，成品率 36.6% 注：每千克生猪蹄剁去爪尖改小块后有920克，烧九成熟817克。						投料合计	2232克	38.49元
	猪手块收汁后，剩余卤汁				245克	，成品酱猪手+剩余卤汁合计 1062克 ，成品综合含盐量≤ 0.97% 含谷氨酸钠 0.49%						每500克预制蹄块成本	23.55元	
	制作工艺简介													
	1) 提前预制家常炒菜油、1比10姜汁、炒糖色；													
	2) 将猪手用喷火枪烧去杂毛、漂洗沥水；剁去爪尖、改刀成40-50克的小块；													
	3) 锅内放炒菜油，将猪手块用中小火煸炒10分钟，淋入花雕酒、姜汁，倒入高压锅内；													
	4) 再放入糖色、八角、清水、生抽、白砂糖，盖上锅盖，大火烧开后上汽、小火焖煮25-28分钟后关火，将高压锅用清水快速冲凉（也可以上汽后焖10分钟、关火焖30分钟），揭开锅盖；将猪手与（过滤后的）汤汁倒入炒锅内，放入食盐、味精、鸡精，中小火收汁即成。													
	注：不宜烧至“过熟”，否则容易“脱骨”；为便于后期制作，这里收汁时的汤汁应占成品猪手的30%以上。													
	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（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。



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	猪蹄剁小块	主料	44.06元	22.03元	93.5%
2	——	配料	——	——	——
3	油+调料+料酒等	调料	3.04元	1.52元	6.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			47.11元	23.55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： 猪蹄剁小块			
主要原料毛料名称： 解冻猪蹄			
主料转制成品工艺： 猪蹄剁小块+调料→红烧至熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 366克			
成品率： 36.6%			
当前“解冻猪蹄”进货价： 16.56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	解冻猪蹄 进货价	预制烧猪 蹄块成本	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→	13.56元	19.56元	82%
2) 进货价下降至→	14.56元	20.89元	88%
3) 进货价下降至→	15.56元	22.22元	94%
4) 目前进货价→	16.56元	23.55元	100%
5) 进货价上涨至→	17.56元	24.88元	106%
6) 进货价上涨至→	18.56元	26.21元	112%
7) 进货价上涨至→	19.56元	27.54元	118%
8) 进货价上涨至→	20.56元	28.87元	124%
9) 进货价上涨至→	21.56元	30.21元	130%
10) 进货价上涨至→	22.56元	31.54元	136%

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：预制红烧猪蹄块

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	解冻猪手	猪蹄剁小块	1.22斤	612克	2.45斤	1224克	6.12斤	3060克	12.24斤	6120克	18.36斤	9180克	24.48斤	12240克
调料	自制家常炒菜油	家常炒菜油	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	86克	0.34斤	171克	0.51斤	257克	0.69斤	343克
	2.5kg13° 绍兴花雕酒	花雕料酒	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.37斤	184克	0.73斤	367克	1.10斤	551克	1.47斤	734克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.37斤	184克	0.73斤	367克	1.10斤	551克	1.47斤	734克
	清水	烧菜中加水	0.98斤	490克	1.96斤	979克	2.80斤	1399克	4.95斤	2475克	7.10斤	3551克	9.25斤	4627克
	自制炒糖色	自制炒糖色	0.31斤	153克	0.61斤	306克	1.53斤	765克	3.06斤	1530克	4.59斤	2295克	6.12斤	3060克
	香料：八角	八角	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.4克	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.09斤	46克	0.12斤	61克
	4.9L海天金标生抽	净生抽	0.02斤	9.2克	0.04斤	18克	0.09斤	46克	0.18斤	92克	0.28斤	138克	0.37斤	184克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.09斤	46克	0.12斤	61克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.9克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	37克	0.10斤	49克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.2克	0.04斤	18克	0.06斤	28克	0.07斤	37克
合计投入净料数量→			2.73斤	1366克	5.46斤	2732克	11.56斤	5781克	22.48斤	11239克	33.39斤	16697克	44.31斤	22155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）→			36.6%	36.6%	36.6%	36.6%	43.2%	43.2%	44.5%	44.5%	44.9%	44.9%	45.1%	45.1%

1) 提前预制家常炒菜油、1比10姜汁、炒糖色；

2) 将猪手用喷火枪烧去杂毛、漂洗沥水；剁去爪尖、改刀成40-50克的小块；

3) 锅内放炒菜油，将猪手块用中小火煸炒10分钟，淋入花雕酒、姜汁，倒入高压锅内；

4) 再放入糖色、八角、清水、生抽、白砂糖，盖上锅盖，大火烧开后上汽、小火焖煮25-28分钟后关火，将高压锅用清水快速冲凉（也可以上汽后焖10分钟、关火焖30分钟），揭开锅盖；将猪手与（过滤后的）汤汁倒入炒锅内，放入食盐、味精、鸡精，中小火收汁即成。

注：不宜烧至“过熟”，否则容易“脱骨”；为便于后期制作，这里收汁时的汤汁应占成品猪手的30%以上。

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。

