

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料
名称 预制清炖猪排骨
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

预制清炖猪排骨

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



预制清炖猪排骨



①生排骨
漂洗沥水



②排骨炒断生
后用清水炖煮



③排骨炖熟
称重



④成品炖熟排骨

预制清炖猪排骨

- 1) 将“猪小排带脊骨”剁成小块，漂洗、沥水后备用；锅内放化猪油；
- 2) 炒锅内放化猪油，下入带皮姜片、净小葱结煸香，下入小排+脊骨块煸炒 ≥ 10 分钟至断生、焦黄；
- 3) 熬汤桶内放入“相当于小排+脊骨块3.5倍的”清水，倒入煸炒后的小排+脊骨块；盖上桶盖后大火烧开，改中小火熬煮40分钟，再改大火熬煮15-20分钟即成。

注：捞出熬汤的姜片和葱以后，每千克小排+脊骨块经以上加工后可得到成品炖熟排骨695克，同时得到相当于熟排骨3倍的汤汁。

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)

类别：预制原料

菜名：预制清炖猪排骨

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年6月6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	冻猪肋排	——	冻品批发	白沙洲	250724	34.50元 /袋	1000 克 /袋	净肉≥20%	17.25元	炖汤炖熟	炖小排脊骨	77.7%	22.20元	1000克	44.40元
	210624测试↑：多多买菜购猪骨块1千克16.99元，开袋称重976克，泡洗解冻沥水942克，煸炒后炖煮1小时后沥汤777克，成熟率77.7%														
调料	2.5kg成品化猪油	金锣	山东临沂	拼多多	250725	48.00元 /桶	2500 克 /桶	1桶起售包邮	9.60元	成品化猪油	成品化猪油	100%	9.60元	50克	0.96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
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元 /斤	500 克 /斤		5.00元	洗净沥水小葱带根须	净小葱结	100%	5.00元	15克	0.15元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤		0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	3500克	0.00元
备注	以上原料可制作成品料≥				695克	，成品率 69.5% ， 计算式：排骨成品率 = 成品熟排骨÷净料生排骨投料合计×100%						不含调料数量的合计		1000克	45.90元
	同时可得到成品排骨汤≥				2085克	，成品排骨+炖排骨清汤合计 2780克 ，排骨清汤质量约为炖熟排骨的 3.0倍						每500克成品料成本 33.02元			
	制作工艺简介 1) 将“猪小排带脊骨”剁成小块，漂洗、沥水后备用；锅内放化猪油； 2) 炒锅内放化猪油，下入带皮姜片、净小葱结煸香，下入小排+脊骨块煸炒≥10分钟至断生、焦黄； 3) 熬汤桶内放入“相当于小排+脊骨块3.5倍的”清水，倒入煸炒后的小排+脊骨块；盖上桶盖后大火烧开，改中小火熬煮40分钟，再改大火熬煮15-20分钟即成。 注：捞出熬汤的姜片和小葱以后，每千克小排+脊骨块经以上加工后可得到成品炖熟排骨695克，同时得到相当于熟排骨3倍的汤汁。 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（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	炖小排脊骨	主料	63.89元	31.94元	96.7%
2	——	配料	——	——	——
3	猪油+姜葱+水	调料	2.15元	1.08元	3.26%
4	——	其它	——	——	——
合计			66.04元	33.02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： 炖小排脊骨			
主要原料毛料名称： 冻猪肋排			
主料转制成品工艺： 鲜猪小排带脊骨+调料→炖熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 695克			
成品率： 69.5%			
当前“冻猪排骨段”进货价： 17.25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	小排带脊骨 进货价	成品清炖 排骨成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	15.75元	30.24元	91%
2) 进货价下降至→	16.25元	31.17元	94%
3) 进货价下降至→	16.75元	32.09元	97%
4) 目前进货价→	17.25元	33.02元	100%
5) 进货价上涨至→	17.75元	33.95元	103%
6) 进货价上涨至→	18.25元	34.87元	106%
7) 进货价上涨至→	18.75元	35.80元	109%
8) 进货价上涨至→	19.25元	36.72元	112%
9) 进货价上涨至→	19.75元	37.65元	114%
10) 进货价上涨至→	20.25元	38.58元	117%

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：预制清炖猪排骨

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	美味多肉冻猪排骨	炖小排脊骨	1.44斤	719克	2.88斤	1439克	7.19斤	3597克	14.39斤	7194克	21.58斤	10791克	28.78斤	14388克
调料	2.5kg成品化猪油	成品化猪油	0.07斤	36克	0.14斤	72克	0.36斤	180克	0.72斤	360克	1.08斤	540克	1.44斤	719克
	老生姜	带皮姜片	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	324克	0.86斤	432克
	小葱	净小葱结	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.32斤	162克	0.43斤	216克
	清水	清水	5.04斤	2518克	10.07斤	5036克	18.71斤	9353克	33.09斤	16547克	47.48斤	23741克	61.9斤	30935克
不含调料数量的合计→			1.44斤	719克	2.88斤	1439克	7.19斤	3597克	14.39斤	7194克	21.58斤	10791克	28.78斤	14388克
实际得到成品排骨数量→			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）→			69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%	69.5%
1）将“猪小排带脊骨”剁成小块，漂洗、沥水后备用；锅内放化猪油； 2）炒锅内放化猪油，下入带皮姜片、净小葱结煸香，下入小排+脊骨块煸炒≥10分钟至断生、焦黄； 3）熬汤桶内放入“相当于小排+脊骨块3.5倍的”清水，倒入煸炒后的小排+脊骨块；盖上桶盖后大火烧开，改中小火熬煮40分钟，再改大火熬煮15-20分钟即成。 注：捞出熬汤的姜片和葱以后，每千克小排+脊骨块经以上加工后可得到成品炖熟排骨695克，同时得到相当于熟排骨3倍的汤汁。														

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。

