

菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 腌制蒜香排骨-1

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版：www.mth517777.com

简易手机版：m.mth517777.com

目 录

腌制蒜香排骨-1

工艺简介第3页

《成本卡》第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明第7页



腌制蒜香排骨-1



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	净直排段	756克	75.6%
腌料	嫩肉粉	8.1克	0.81%
	15度陈村枧水	10克	1.01%
拌料	蒜米剁蒜蓉	76克	7.56%
	清水	76克	7.56%
	糯米粉	15克	1.51%
	澄粉小麦淀粉	15克	1.51%
	超级生粉	15克	1.51%
	食盐	6.1克	0.61%
	白砂糖	15克	1.51%
	味精	7.6克	0.76%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到腌排骨数量→		1000克	——
菜品成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品腌制排骨1千克

- 1) 将排骨按大小标准“大小标准”剁成块，放入盆中，加入嫩肉粉、枧水拌匀，加入清水浸泡2小时；
- 2) 浸出血水后，用清水冲泡2小时，捞出排骨吸干水分，加入食盐、味精、白砂糖搅匀腌制；
- 3) 将蒜子放入料理机，加入清水搅碎，过滤出蒜水后分5-6次倒入排骨中搅拌吃水，腌制；
- 4) 加入糯米粉、澄面、超级生粉后搅拌均匀，放入保鲜冰箱备用即可。

➤ 了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网** www.mth517777.com

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：预制腌浆 菜名：腌制蒜香排骨-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年9月11日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2025年1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	去两头净直排	——	——	鲜肉批发	241227	23.00元 /斤	500 克 /斤		23.00元	改刀剁成排骨段	净直排段	95%	24.21元	7500克	363.16元
	230302测试↑：腌浆蒜香小排380克，下入油锅炸熟后260克，成熟率68.4%；实际炸油消耗13克（炸前油锅称重2821克-炸后2808克=13克）														
腌料	厨圣小夫嫩肉粉	厨圣小夫	广东惠州	拼多多	241227	18.71元 /袋	500 克 /袋 250克2袋起售		18.71元	成品调料	嫩肉粉	100%	18.71元	80克	2.99元
	15度4kg陈村枧水	陈村	广东佛山	拼多多	241227	20.31元 /壶	4000 克 /壶 1壶包邮		2.54元	成品调料	15度陈村枧水	100%	2.54元	100克	0.51元
拌料	去皮蒜瓣/蒜米	散装	——	拼多多	241227	5.00元 /斤	500 克 /斤		5.00元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	5.32元	750克	7.98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	750克	0.00元
	糯米粉	泓誉承	湖北荆门	拼多多	241228	17.36元 /袋	2500 克 /袋 1袋起售包邮		3.47元	成品糯米粉	糯米粉	100%	3.47元	150克	1.04元
	澄面澄粉小麦淀粉	京水湾	湖北荆门	拼多多	241227	9.69元 /袋	1350 克 /袋 3袋起售包邮		3.59元	成品澄粉小麦淀粉	澄粉小麦淀粉	100%	3.59元	150克	1.08元
	25kg风车超级生粉	风车	荷兰	拼多多	231028	335元 /袋	25000 克 /袋		6.70元	超级生粉/土豆生粉	超级生粉	100%	6.70元	150克	2.01元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件		0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	60克	0.09元
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	241227	3.60元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋		3.60元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.60元	150克	1.08元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋		5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	75克	0.75元
备注	以上可腌制排骨≥				9915克		，成品率 100.0%		计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%				投料合计 9915克		380.69元
	成品腌制排骨综合含盐量≤				0.59%		，含砂糖≤ 1.51%		，糯米粉 1.51% ，含澄粉 1.51% ，超级生粉 1.51%				每500克腌制排骨成本		19.20元
					制作工艺简介										
					1) 将排骨按大小标准“大小标准”剁成块，放入盆中，加入嫩肉粉、枧水拌匀，加入清水浸泡2小时； 2) 浸出血水后，用清水冲泡2小时，捞出排骨吸干水分，加入食盐、味精、白砂糖搅匀腌制； 3) 将蒜子放入料理机，加入清水搅碎，过滤出蒜水后分5-6次倒入排骨中搅拌吃水，腌制； 4) 加入糯米粉、澄面、超级生粉后搅拌均匀，放入保鲜冰箱备用即可。										
	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	成品菜成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	净直排段	主料	36.63元	18.31元	95.4%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	调料+3种拌粉	调料	1.77元	0.88元	4.6%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			38.39元	19.20元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 净直排段			
主要原料毛料名称： 去两头净直排			
主料转制成品工艺： 排骨+调料→预制上浆			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			1000克
			成品率： 100.0%
当前“去两头净直排”进货价： 23.00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	净直排段 进货价	腌制蒜香 排骨成本	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→	20.00元	16.81元	87%
2) 进货价下降至→	21.00元	17.61元	91%
3) 进货价下降至→	22.00元	18.40元	96%
4) 目前进货价→	23.00元	19.20元	100%
5) 进货价上涨至→	24.00元	19.99元	104%
6) 进货价上涨至→	25.00元	20.79元	109%
7) 进货价上涨至→	26.00元	21.59元	113%
8) 进货价上涨至→	27.00元	21.50元	117%
9) 进货价上涨至→	28.00元	22.29元	122%
10) 进货价上涨至→	29.00元	23.09元	126%

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：预制腌浆

菜名：腌制蒜香排骨-1

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	去两头净直排	净直排段	0.76斤	378克	1.51斤	756克	3.78斤	1891克	7.56斤	3782克	11.35斤	5673克	15.13斤	7564克
腌料	厨圣小夫嫩肉粉	嫩肉粉	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.1克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	61克	0.16斤	81克
	15度4kg陈村枧水	15度陈村枧水	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	76克	0.20斤	101克
拌料	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剥蒜蓉	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	189克	0.76斤	378克	1.13斤	567克	1.51斤	756克
	清水	清水	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	189克	0.76斤	378克	1.13斤	567克	1.51斤	756克
	糯米粉	糯米粉	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.23斤	113克	0.30斤	151克
	澄面澄粉小麦淀粉	澄粉小麦淀粉	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.23斤	113克	0.30斤	151克
	25kg风车超级生粉	超级生粉	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.23斤	113克	0.30斤	151克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.1克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	61克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	7.6克	0.03斤	15克	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.23斤	113克	0.30斤	151克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.6克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	57克	0.15斤	76克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

- 1）将排骨按大小标准“大小标准”剁成块，放入盆中，加入嫩肉粉、枧水拌匀，加入清水浸泡2小时；
- 2）浸出血水后，用清水冲泡2小时，捞出排骨吸干水分，加入食盐、味精、白砂糖搅匀腌制；
- 3）将蒜子放入料理机，加入清水搅碎，过滤出蒜水后分5-6次倒入排骨中搅拌吃水，腌制；
- 4）加入糯米粉、澄面、超级生粉后搅拌均匀，放入保鲜冰箱备用即可。



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。

