

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料
名称 预制猪皮冻
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

预制猪皮冻

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



预制猪皮冻

(210704测试 试验工作图↓)



IMG_20210704_104909



IMG_20210704_112012



IMG_20210704_112026



IMG_20210704_112140



IMG_20210704_112147



IMG_20210704_121826



IMG_20210704_121909



IMG_20210704_122033



IMG_20210704_122349



IMG_20210704_122426



IMG_20210704_123606



IMG_20210704_121400

预制猪皮冻

- 1) 将鲜猪皮开水下锅焯水2分钟沥水、放凉，用刀片去表皮肥膘、改刀切丝；
 - 2) 锅内另加水烧开，放入猪皮丝、姜片，小火焖煮1小时；
 - 3) 用漏勺捞出煮软的猪皮、放入破壁机，同时加入清水，搅碎2分40秒；
 - 4) 将搅碎的猪皮“羹”倒入煮猪皮汤内再煮20分钟，煮制中用勺不断搅动；
 - 5) 煮完后倒入容器放凉即成；
- 注：每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克。

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：预制猪皮冻


出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2021年7月4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	鲜猪皮	——	——	鲜肉批发	250724	2.50元 /斤	500 克 /斤	2.50元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	80.6%	3.10元	304克	1.89元
	210704测试↑：鲜猪皮377克，开水下锅焯水2分钟沥水388克，去表皮肥膘、切丝后304克，净料率80.6%；皮丝加水1641克、姜片45克小火焖煮1小时；取出皮丝放入破壁机，加清水526克搅碎2分40秒、倒入煮猪皮汤内再煮20分钟，煮制中用勺不断搅动；煮完后倒入容器放凉即成，成品皮冻1168克。													
调料	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	45克	0.58元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	肉皮焯水用清水	100%	0.00元	1641克	0.00元
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	搅碎肉皮加清水	100%	0.00元	526克	0.00元
备注	以上原料可制作成品料≥ 1168克，成品率 46.4% 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	2516克
													每500克成品料成本	1.06元
	<div></div> <div>制作工艺简介 1) 将鲜猪皮开水下锅焯水2分钟沥水、放凉，用刀片去表皮肥膘、改刀切丝； 2) 锅内另加水烧开，放入猪皮丝、姜片，小火焖煮1小时； 3) 用漏勺捞出煮软的猪皮、放入破壁机，同时加入清水，搅碎2分40秒； 4) 将搅碎的猪皮“羹”倒入煮猪皮汤内再煮20分钟，煮制中用勺不断搅动； 5) 煮完后倒入容器放凉即成； 注：每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div>													



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——也就是：根据“主要”原料进货单价的不同，我们将同步作出“七种”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	焯水净猪皮丝	主料	1.61元	0.81元	76.5%
2	——	配料	——	——	——
3	生姜+清水	调料	0.50元	0.25元	23.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			2.11元	1.06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：焯水净猪皮丝			
主要原料毛料名称：鲜猪皮			
主料转制成品工艺：猪皮焯水去油脂切条+水→熬制			
每千克投料合计经加工后可得到成品：464克			
成品率：46.4%			
当前“鲜猪皮”进货价：2.50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	鲜猪皮 进货价	预制猪 皮冻成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	1.60元	0.77元	64%
2) 进货价下降至→	1.90元	0.86元	76%
3) 进货价下降至→	2.20元	0.96元	88%
4) 目前进货价→	2.50元	1.06元	100%
5) 进货价上涨至→	2.80元	1.15元	112%
6) 进货价上涨至→	3.10元	1.25元	124%
7) 进货价上涨至→	3.40元	1.35元	136%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：预制猪皮冻

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	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	0.26斤	130克	0.52斤	260克	1.30斤	651克	2.60斤	1301克	3.90斤	1952克	5.21斤	2603克
调料	老生姜	带皮姜片	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	96克	0.39斤	193克	0.58斤	289克	0.77斤	385克
	清水	肉皮焯水用清水	1.40斤	702克	2.81斤	1405克	7.02斤	3512克	14.05斤	7025克	21.07斤	10537克	28.10斤	14050克
	清水	搅碎肉皮加清水	0.45斤	225克	0.90斤	450克	1.67斤	836克	2.96斤	1480克	4.25斤	2123克	5.53斤	2766克
合计投入净料数量→			2.15斤	1077克	4.31斤	2154克	10.19斤	5095克	20.00斤	9999克	29.80斤	14901克	39.61斤	19804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）→			46.4%	46.4%	46.4%	46.4%	49.1%	49.1%	50.0%	50.0%	50.3%	50.3%	50.5%	50.5%

1) 将鲜猪皮开水下锅焯水2分钟沥水、放凉，用刀片去表皮肥膘、改刀切丝；
2) 锅内另加水烧开，放入猪皮丝、姜片，小火焖煮1小时；
3) 用漏勺捞出煮软的猪皮、放入破壁机，同时加入清水，搅碎2分40秒；
4) 将搅碎的猪皮“羹”倒入煮猪皮汤内再煮20分钟，煮制中用勺不断搅动；
5) 煮完后倒入容器放凉即成；
注：每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克。

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。

