

菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制（配菜）红烧肉

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

预制（配菜）红烧肉

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（配菜）红烧肉试验工作图

【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_20210315_120217



IMG_20210315_120416



IMG_20210315_120740



IMG_20210315_121430



IMG_20210315_124443



IMG_20210315_124931



IMG_20210315_124943



IMG_20210315_125105



IMG_20210315_125126



IMG_20210315_125321



IMG_20210315_125425



IMG_20210315_125439



IMG_20210315_125450



IMG_20210315_125457



IMG_20210315_125504



IMG_20210315_125652



IMG_20210315_131232



IMG_20210315_143417



IMG_20210315_143645



IMG_20210315_143933



IMG_20210315_144011



IMG_20210315_144207



IMG_20210315_144255



IMG_20210315_144310



IMG_20210315_144330



IMG_20210315_144339



IMG_20210315_144357



IMG_20210315_144405



IMG_20210315_144418



预制（配菜）红烧肉

- 1) 提前预制炒糖色、预制1:10姜汁；将五花肉烧毛、清洗、切成小块；
- 2) 锅内放食油，将肉块用中小火煸炒15分钟，至肥肉出油、肉块表面“干、焦”；放入花雕酒、姜汁、糖色、八角、清水、生抽、白砂糖；盖上锅盖，用中小火烧至50-70分钟（视肉质老嫩程度）；揭开锅盖放入食盐、味精；中小火慢炖即成（保持约16-20%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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制原料 菜名: 预制(配菜)红烧肉

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年3月15日

食材进货询价更新: 2024年7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 | 鲜带皮五花肉 | — | — | 鲜肉批发 | 240624 | 12.00元/斤 | 500克/斤 | 12.00元 | 净五花肉块, 30克/块 | 净五花肉块 | 100% | 12.00元 | 1005克 | 24.12元 |
| | 210315测试传统红烧肉: 采购鲜带皮五花肉一大块计1005克; 用喷火枪将肉皮烧毛后称重998克(净料率99.3%); 切成66块肉块后重996克(净料率99.1%; 约15克/块); 将肉块放入盆中泡洗后取出沥水15分钟后称重1025克(净料率102%); 将肉块中小火炒至15分钟; 放入其它调料、清水, 盖上锅盖小火焖煮70分钟, 揭开锅盖后中小火翻炒收汁10分钟即成; 放凉后成品(带汤汁)称重924克, 其中纯红烧肉称重757克(占81.92%), 汤汁称重167克(占18.08%); 其中采购鲜五花肉1005克可以加工纯红烧肉757克, 成品率75.32%。 | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 5L元宝大豆油 | 元宝 | 青岛 | 美团优选 | 240627 | 41.99元/壶 | 5000克/壶 约926克/升 | 4.53元 | 食油应用过程中有损耗 | 可实用净油 | 90.0% | 5.04元 | 28克 | 0.28元 |
| | 2.5kg13°绍兴花雕酒 | 越龙潭 | 浙江绍兴 | 拼多多 | 240627 | 13.30元/壶 | 2500克/壶 约980克/升 | 2.66元 | 成品原料 | 花雕料酒 | 100% | 2.66元 | 60克 | 0.32元 |
| | 自制1:10姜汁 | 需提前预制 | | | 240701 | 0.64元/斤 | 500克/斤 | 0.64元 | 将1份姜+10份水榨汁 | 1:10生姜汁 | 100% | 0.64元 | 60克 | 0.08元 |
| | 清水 | — | 自备 | — | — | 0.00元/斤 | 500克/斤 | 0.00元 | 价值较低、暂不计成本 | 清水 | 100% | 0.00元 | 800克 | 0.00元 |
| | 自制炒糖色 | 需提前预制 | | | 240701 | 3.03元/斤 | 500克/斤 | 3.03元 | 详见《自制炒糖色》 | 炒糖色 | 100% | 3.03元 | 250克 | 1.51元 |
| | 香料:八角 | 福小兵 | 广西 | 淘宝 | 240627 | 25.7元/斤 | 500克/斤 约300颗/斤 | 25.71元 | 成品干制原料 | 八角 | 100% | 25.71元 | 2.0克 | 0.10元 |
| | 散装白砂糖 | — | 云南 | 拼多多 | 240627 | 3.79元/斤 | 500克/斤 50公斤/袋 | 3.79元 | 成品调料/甜度100 | 净白砂糖 | 100% | 3.79元 | 5.0克 | 0.04元 |
| | 4.9L海天金标生抽 | 海天 | 佛山 | 拼多多 | 240627 | 45.60元/桶 | 4900毫升/桶 约1150克/升 | 4.65元 | 成品原料/含盐量16.7% | 净生抽 | 100% | 4.65元 | 20克 | 0.18元 |
| | 500g长舟加碘盐 | 长舟 | 湖北 | 美团优选 | 240627 | 0.85元/袋 | 500克/袋 60袋/件 | 0.85元 | 成品原料/含盐量96.9% | 食盐 | 100% | 0.85元 | 8.0克 | 0.01元 |
| | 2kg莲花味精 | 莲花 | 河南周口 | 拼多多 | 240627 | 28.50元/袋 | 2000克/袋 | 7.13元 | 成品原料 | 味精 | 100% | 7.13元 | 4.0克 | 0.06元 |
| 以上原料可制作成品料≥ 884克 , 成品率 39.4% 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 | 2242克 | 26.70元 |
| 成品料含盐量≤ 1.25% , 含味精≤ 0.45% , 甜度≤ 0.57% , 含生抽≥ 2.21% , 含花雕≤ 6.79% , 含食油≤ 3.17% | | | | | | | | | | | | 每500克成品料成本 | | 15.10元 |
| 备注 | 制作工艺简介 | | | | | | | | | | | | | |
| |  <p>1) 提前预制炒糖色、预制1:10姜汁; 将五花肉烧毛、清洗、切成小块; 2) 锅内放食油, 将肉块用中小火煸炒15分钟, 至肥肉出油、肉块表面“干、焦”; 放入花雕酒、姜汁、糖色、八角、清水、生抽、白砂糖; 盖上锅盖, 用中小火烧至50-70分钟(视肉质老嫩程度); 揭开锅盖放入食盐、味精; 中小火慢炖即成(保持约16-20%的汤汁)。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p> | | | | | | | | | | | | | |

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，主要来源于线上海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 | 净五花肉块 | 主料 | 27.29元 | 13.64元 | 90.3% |
| 2 | —— | 配料 | —— | —— | —— |
| 3 | 油+调料+料酒等 | 调料 | 2.92元 | 1.46元 | 9.7% |
| 4 | —— | 其它 | —— | —— | —— |
| 合计 | | | 30.21元 | 15.10元 | 100% |

原料进货价更新：2024年7月1日
满堂红-菜品实验室出品

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：净五花肉块 | | | |
|---------------------------------------|---------------|----------------|--------------|
| 主要原料毛料名称：鲜带皮五花肉 | | | |
| 主料转制成品工艺：五花肉切块+调料→红烧至熟 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： | | | 394克 |
| | | | 成品率：39.4% |
| 当前“鲜带皮五花肉”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 | 鲜带皮五花 进货价 | 预制配菜用 红烧肉成本 | 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→ | 9.00元 | 11.69元 | 75% |
| 2) 进货价下降至→ | 10.00元 | 12.83元 | 83% |
| 3) 进货价下降至→ | 11.00元 | 13.97元 | 92% |
| 4) 目前进货价→ | 12.00元 | 15.10元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 13.00元 | 16.24元 | 108% |
| 6) 进货价上涨至→ | 14.00元 | 17.38元 | 117% |
| 7) 进货价上涨至→ | 15.00元 | 18.52元 | 125% |

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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（配菜）红烧肉

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 | 鲜带皮五花肉 | 净五花肉块 | 1.14斤 | 568克 | 2.27斤 | 1137克 | 5.68斤 | 2842克 | 11.37斤 | 5684克 | 17.05斤 | 8527克 | 22.74斤 | 11369克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 调料 | 5L元宝大豆油 | 可实用净油 | 0.03斤 | 16克 | 0.06斤 | 32克 | 0.16斤 | 79克 | 0.32斤 | 158克 | 0.48斤 | 238克 | 0.63斤 | 317克 |
| | 2.5kg13°绍兴花雕酒 | 花雕料酒 | 0.07斤 | 34克 | 0.14斤 | 68克 | 0.34斤 | 170克 | 0.68斤 | 339克 | 1.02斤 | 509克 | 1.36斤 | 679克 |
| | 自制1:10姜汁 | 1:10生姜汁 | 0.07斤 | 34克 | 0.14斤 | 68克 | 0.34斤 | 170克 | 0.68斤 | 339克 | 1.02斤 | 509克 | 1.36斤 | 679克 |
| | 清水 | 清水 | 0.90斤 | 452克 | 1.81斤 | 905克 | 3.36斤 | 1681克 | 5.95斤 | 2973克 | 8.53斤 | 4266克 | 11.12斤 | 5559克 |
| | 自制炒糖色 | 炒糖色 | 0.28斤 | 141克 | 0.57斤 | 283克 | 1.41斤 | 707克 | 2.83斤 | 1414克 | 4.24斤 | 2121克 | 5.66斤 | 2828克 |
| | 香料：八角 | 八角 | 0.00斤 | 1.1克 | 0.00斤 | 2.3克 | 0.01斤 | 5.7克 | 0.02斤 | 11克 | 0.03斤 | 17克 | 0.05斤 | 23克 |
| | 散装白砂糖 | 净白砂糖 | 0.01斤 | 2.8克 | 0.01斤 | 5.7克 | 0.03斤 | 14克 | 0.06斤 | 28克 | 0.08斤 | 42克 | 0.11斤 | 57克 |
| | 4.9L海天金标生抽 | 净生抽 | 0.02斤 | 11克 | 0.04斤 | 22克 | 0.11斤 | 55克 | 0.22斤 | 110克 | 0.33斤 | 165克 | 0.44斤 | 221克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.01斤 | 4.5克 | 0.02斤 | 9.0克 | 0.05斤 | 23克 | 0.09斤 | 45克 | 0.14斤 | 68克 | 0.18斤 | 90克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.00斤 | 2.3克 | 0.01斤 | 4.5克 | 0.02斤 | 11克 | 0.05斤 | 23克 | 0.07斤 | 34克 | 0.09斤 | 45克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 2.54斤 | 1268克 | 5.07斤 | 2536克 | 11.52斤 | 5758克 | 22.25斤 | 11126克 | 32.99斤 | 16496克 | 43.73斤 | 21866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）→ | | | 39.4% | 39.4% | 39.4% | 39.4% | 43.4% | 43.4% | 44.9% | 44.9% | 45.5% | 45.5% | 45.7% | 45.7% |

1) 提前预制炒糖色、预制1:10姜汁；将五花肉烧毛、清洗、切成小块；
2) 锅内放食油，将肉块用中小火煸炒15分钟，至肥肉出油、肉块表面“干、焦”；放入花雕酒、姜汁、糖色、八角、清水、生抽、白砂糖；盖上锅盖，用中小火烧至50-70分钟(视肉质老嫩程度)；揭开锅盖放入食盐、味精；中小火慢炖即成（保持约16-20%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。

以上配方数据可作为中央厨房“批量生产”时的参考



➤ 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](http://www.mth517777.com) www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 [满堂红菜品配方成本网](http://m.mth517777.com) m.mth517777.com

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。

