

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 辣卤牛蛙④卤制牛蛙

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

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: 预制酱卤 菜名: 辣卤牛蛙④卤制牛蛙

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月14日

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	干活牛蛙-2只/斤	——	湖北	菜场配送	241228	7.00元/斤	500克/斤 ≈ 250克/只	7.00元	去头爪、内脏、蛙皮	宰后无皮牛蛙	60.0%	11.67元	1047克	24.43元
	201025测试: 大号牛蛙1只741克, 去头爪内脏后称重456克, 去皮后363克, 净料率49%; 蛙肉焯水断生(或卤熟)称重347克, 成熟率46.8%													
调料	辣卤牛蛙-3卤水	需提前预制			250101	5.33元/斤	500克/斤	5.33元	——	辣卤牛蛙3卤水	100%	5.33元	314克	3.35元
	注↑: 成品含盐量≤3.25%; 详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙-3卤水》成本卡; 每千克鲜活牛蛙肉、平均消耗300克卤蛙卤水。													
备注	以上原料可制作成品卤蛙≥ 1000克, 成品率 73.5% 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	1361克	27.78元
	成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 1.50%											每500克成品菜成本 13.89元		
	<p style="text-align: center;">制作工艺简介</p> <p>卤水烧开后下入去皮(开肚)牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。 注1: 卤水实际消耗约为主料的30%(含空烧时的水分蒸发...等)。 注2: 每千克鲜活牛蛙经宰杀、去皮及卤制加工后可得到成品辣卤牛蛙约468克。</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“12种”不同的成本数据分析供您参考。



扫码登录手机网站

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	宰后无皮牛蛙	主料	24.43元	12.22元	87.9%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	辣卤牛蛙3卤水	调料	3.35元	1.67元	12.1%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			27.78元	13.89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：**宰后无皮牛蛙**
 主要原料毛料名称：**干活牛蛙-2只/斤**
 主料转制成品工艺：**净去皮牛蛙+卤水→卤（泡）熟**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**468克**
 成品率：**46.8%**

当前“鲜活牛蛙”进货价：**7.00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	鲜活牛蛙 进货价	去皮牛蛙 净料成本	辣卤牛蛙 成本
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	4.00元	6.67元	6.98元
2) 进货价下降至→	5.00元	8.33元	8.73元
3) 进货价下降至→	6.00元	10.00元	10.47元
4) 目前进货价→	7.00元	11.67元	13.89元
5) 进货价上涨至→	8.00元	13.33元	15.63元
6) 进货价上涨至→	9.00元	15.00元	17.38元
7) 进货价上涨至→	10.00元	16.67元	19.12元
8) 进货价上涨至→	11.00元	18.33元	20.87元
9) 进货价上涨至→	12.00元	20.00元	22.61元
10) 进货价上涨至→	13.00元	21.67元	24.36元
11) 进货价上涨至→	14.00元	23.33元	26.10元
12) 进货价上涨至→	15.00元	25.00元	27.85元

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：预制酱卤

菜名：辣卤牛蛙-4卤制牛蛙

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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									
			投料数量	换算	投料数量	换算								
主料	干活牛蛙-2只/斤	宰后无皮蛙	1.05斤	524克	2.09斤	1047克	5.24斤	2618克	10.47斤	5235克	15.71斤	7853克	20.94斤	10470克
调料	辣卤牛蛙-3卤水	辣卤牛蛙3卤水	0.31斤	157克	0.63斤	314克	1.57斤	785克	3.14斤	1571克	4.71斤	2356克	6.28斤	3141克
合计投入净料数量→			1.36斤	681克	2.72斤	1361克	6.81斤	3403克	13.61斤	6806克	20.42斤	10208克	27.22斤	13611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÷投料数量）→			73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%

卤水烧开后下入去皮（开肚）牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。

注1：卤水实际消耗约为主料的30%（含空烧时的水分蒸发…等）。

注2：每千克鲜活牛蛙经宰杀、去皮及卤制加工后可得到成品辣卤牛蛙约468克。

➤ 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)
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)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



扫码登录手机网站

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。

