

菜品标准配方成本卡

类别 年菜腊味/腌腊味

名称 腌制刀板香咸肉

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

腌制刀板香咸肉

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



腌制刀板香咸肉



工艺简介:

- 1) 选肉: 选用精品带皮五花肉(一刀五花), 改刀成6-8厘米宽的长条状, 在肉的一头用尖刀插入一道口, 便于栓绳晾晒;
- 2) 洗肉: 将五花肉放入盆内, 用高度白酒将猪肉表面清洗、揉捏后晾干, 入盆备用(10斤肉用3两酒);
- 3) 炒盐: 将食盐倒入炒锅内翻炒至热, 关火后倒入花椒粒、八角、香叶翻炒, 盖上锅盖稍焖即成“香料盐”、放凉;
- 4) 腌制: 用香料盐将猪肉外表揉搓抹匀, 放入盆中, 上面压重物(石块等)腌制半个月, 中途将肉块上下翻动2-3次;
- 5) 漂洗风干: 将腌制的猪肉放入清水盆漂洗表面盐分, 沥水晾干; 再放置通风阴凉处, 风干5-7天即可。

注1: 每10斤5000克猪肉用食盐6两300克, 比家常腌腊肉的含盐量高出一倍, 因此将腌制的猪肉漂洗后可去除部分盐分;

注2: 每10斤生猪肉可腌制成成品咸肉(腊肉)约7.6斤, 入开水煮30分钟熟后晾凉称重约7.45斤。

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：腌腊味

菜名：腌制刀板香咸肉

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2025年1月9日

食材进货询价更新：2025年3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	鲜带皮精品五花肉	——	——	鲜肉批发	250222	15.00元 /斤	500	克 /斤 做腊肉专用	15.00元	腌肉用2-3斤/条	精品五花肉	100%	15.00元	10000克	300.00元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250222	32.00元 /桶	4450	克 /桶 约890 克/ 升	4.04元	68° 高粱酒	68° 高粱酒	100%	4.04元	300克	2.42元
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250222	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	600克	0.90元
	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250222	51.19元 /斤	500	克 /斤 约24000 颗/ 斤	51.19元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	51.19元	10克	1.02元
	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250222	18.21元 /斤	500	克 /斤 约300 颗/ 斤	18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	10克	0.36元
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250222	24.03元 /斤	500	克 /斤	24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	5.0克	0.24元
备注	经腌制晾晒后可得成品腊肉≥				7650克		， 成品率 76.5% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%						猪肉投料 10000克		304.95元
	成品腌制刀板香咸肉含盐量≤				3.00%								每500克成品成本		19.93元
					制作工艺简介 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 1) 选肉：选用精品带皮五花肉（一刀五花），改刀成6-8厘米宽的长条状，在肉的一头用尖刀插入一道口，便于栓绳晾晒； 2) 洗肉：将五花肉放入盆内，用高度白酒将猪肉表面清洗、揉捏后晾干，入盆备用（10斤肉用3两酒）； 3) 炒盐：将食盐倒入炒锅内翻炒至热，关火后倒入花椒粒、八角、香叶翻炒，盖上锅盖稍焖即成“香料盐”、放凉； 4) 腌制：用香料盐将猪肉外表揉搓抹匀，放入盆中，上面压重物（石块等）腌制半个月，中途将肉块上下翻动2-3次； 5) 漂洗风干：将腌制的猪肉放入清水盆漂洗表面盐分，沥水晾干；再放置通风阴凉处，风干5-7天即可。 注1：每10斤5000克猪肉用食盐6两300克，比家常腌腊肉的含盐量高出一倍，因此将腌制的猪肉漂洗后可去除部分盐分； 注2：每10斤生猪肉可腌制成成品咸肉（腊肉）约7.6斤，入开水煮30分钟熟后晾凉称重约7.45斤。										



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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	精品五花肉	主料	39.22元	19.61元	98.4%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	调料	调料	0.65元	0.32元	1.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			39.86元	19.93元	100%

原料进货价更新： 2025年3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： 精品五花肉			
主要原料毛料名称： 鲜带皮精品五花肉			
主料转制成品工艺： 五花肉条+调料→腌制→晾干			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 765克			
成品率： 76.5%			
当前“鲜精品五花肉” 进货价： 15.00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	鲜精品五花 肉单价	腌刀板香 咸肉成本	主料进货 单价系数
涨跌幅 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	13.50元	17.97元	90%
2) 进货价下降至→	14.00元	18.62元	93%
3) 进货价下降至→	14.50元	19.28元	97%
4) 目前进货价→	15.00元	19.93元	100%
5) 进货价上涨至→	15.50元	20.59元	103%
6) 进货价上涨至→	16.00元	21.24元	107%
7) 进货价上涨至→	16.50元	21.89元	110%

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

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：腌腊味

菜名：腌制刀板香咸肉

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年1月9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	鲜带皮精品五花肉	精品五花肉	1.31斤	654克	2.61斤	1307克	6.54斤	3268克	13.07斤	6536克	19.61斤	9804克	26.14斤	13072克
	5L-68° 高粱酒	68° 高粱酒	0.04斤	20克	0.08斤	39克	0.20斤	98克	0.39斤	196克	0.59斤	294克	0.78斤	392克
调料	500g长舟加碘盐	食盐	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.39斤	196克	0.78斤	392克	1.18斤	588克	1.57斤	784克
	汉源大红袍花椒	净红花椒粒	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.5克	0.02斤	10克	0.03斤	13克
	香料：八角	八角	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.3克	0.01斤	6.5克	0.02斤	10克	0.03斤	13克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.6克	0.01斤	3.3克	0.01斤	4.9克	0.01斤	6.5克
投入净料（不含调料）→			1.31斤	654克	2.61斤	1307克	6.54斤	3268克	13.07斤	6536克	19.61斤	9804克	26.14斤	13072克
实际得到成品刀板香咸肉→			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）→			76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%	76.5%

1) 选肉：选用精品带皮五花肉（一刀五花），改刀成6-8厘米宽的长条状，在肉的一头用尖刀插入一道口，便于栓绳晾晒；

2) 洗肉：将五花肉放入盆内，用高度白酒将猪肉表面清洗、揉捏后晾干，入盆备用（10斤肉用3两酒）；

3) 炒盐：将食盐倒入炒锅内翻炒至热，关火后倒入花椒粒、八角、香叶翻炒，盖上锅盖稍焖即成“香料盐”、放凉；

4) 腌制：用香料盐将猪肉外表揉搓抹匀，放入盆中，上面压重物（石块等）腌制半个月，中途将肉块上下翻动2-3次；

5) 漂洗风干：将腌制的猪肉放入清水盆漂洗表面盐分，沥水晾干；再放置通风阴凉处，风干5-7天即可。

注1：每10斤5000克猪肉用食盐6两300克，比家常腌腊肉的含盐量高出一倍，因此将腌制的猪肉漂洗后可去除部分盐分；

注2：每10斤生猪肉可腌制成成品咸肉（腊肉）约7.6斤，入开水煮30分钟熟后晾凉称重约7.45斤。



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。

