

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料  
名称 酱肉包子母馅  
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

## 酱肉包子母馅

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





# 酱肉包子母馅



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
糖色	大豆油	20克	1.54%
	白砂糖	20克	1.54%
配料和调料	肥膘猪肉丁	600克	46.2%
	包子馅料油	30克	2.31%
	净大葱白末	40克	3.08%
	净生姜末	20克	1.54%
	前夹瘦肉丁	400克	30.8%
	海天黄豆酱	60克	4.62%
	天车甜面酱	50克	3.85%
	绍兴花雕料酒	40克	3.08%
	白胡椒粉	4.0克	0.31%
	青/红花椒粉	2.0克	0.15%
	食盐	6.0克	0.46%
	味精	8.0克	0.62%
合计净料数量		1300克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
制作成品率→		76.9%	——



以上原材料可制作  
成品1千克

# 酱肉包子母馅



## 工艺简介:

- 1) 提前、分别将猪肥肉和瘦肉切成骰子大小的丁；提前预制包子馅料油（详见独立成本卡）；
- 2) 锅内放大豆油，加入白砂糖，上火加热炒成糖色；快速倒入肥膘肉煸炒，倒入“包子馅料油”煸炒至肥肉丁出油；
- 3) 倒入瘦肉丁煸炒断生；下入姜末、大葱末煸香；下入花雕酒去腥；下入黄豆酱、甜面酱炒匀上色；
- 4) 下入花椒粉、盐、味精；最后撒上胡椒粉拌匀后放凉；
- 5) 酱肉馅放入保鲜冰箱冷藏后更方便包包子；本酱肉馅料也可以兑上双冬（冬菇冬笋）、粉条、豆腐、豇豆等食材。



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：酱肉包子母馅

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2025年7月5日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2025年8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	
糖色	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	4.75元	注：食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.75元	10克	0.10元	
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	10克	0.07元	
配料和调料	鲜去皮肥膘肉	——	——	鲜肉批发	250724	9.00元 /斤	500 克 /斤	9.00元	无皮净肥膘肉切小丁	肥膘猪肉丁	100%	9.00元	300克	5.40元	
	包子馅料油	需提前预制			250801	5.38元 /斤	500 克 /斤	5.38元	提前预制料油	包子馅料油	100%	5.38元	15克	0.16元	
	注↑：用豆油+花椒粒、八角、桂皮、草果、白芷+大葱、洋葱、胡萝卜条、姜片、带皮干蒜瓣熬制而成；详见/预制油料类/《包子馅料油》成本卡。														
	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 /斤	500 克 /斤	2.00元	去根须叶管绿葱芯切末	净大葱白末	33%	6.06元	20克	0.24元	
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去皮，切剁姜末	净生姜末	85%	7.06元	10克	0.14元	
	鲜猪前夹瘦肉	——	——	菜场批发	250724	15.50元 /斤	500 克 /斤	15.50元	切小丁后漂洗挤干水分	前夹瘦肉丁	100%	15.50元	200克	6.20元	
	2000g海天黄豆酱	海天	广东佛山	拼多多	250725	18.99元 /罐	2000 克 /罐 1罐起售包邮	4.75元	成品调料/含盐量10.1%	海天黄豆酱	100%	4.75元	30克	0.28元	
	500g天车甜面酱	天车	四川自贡	拼多多	250725	9.60元 /瓶	500 克 /瓶 3瓶起售包邮	9.60元	成品调料/含盐量8.23%	天车甜面酱	100%	9.60元	25克	0.48元	
	5斤14° 绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	250725	12.96元 /壶	2500 克 /壶 约980 克/ 升	2.59元	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.59元	20克	0.10元	
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	24.00元 /袋	227 克 /袋 10袋/箱批发	52.86元	成品调料	白胡椒粉	100%	52.86元	2.0克	0.21元	
	青/红花椒粉	食其香	四川广元	拼多多	250725	24.34元 /斤	500 克 /斤 1斤起售包邮	24.34元	成品干制调料	青/红花椒粉	100%	24.34元	1.0克	0.05元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	3.0克	0.00元	
2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000 克 /袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	4.0克	0.04元		
备注	以上原料可制作成品≧ 500克 ， 成品率 76.9% 计算式：成品率 = 成品料质量÷主、配、调料净料投料合计×100%											主料投料	650克	13.48元	
	含盐1.60% 甜度 2.00% 味精 0.80% ， 胡椒粉≤ 0.4% ， 黄豆酱 6.00% 甜面酱 5.00% ， 花雕酒≤ 4.00% ， 含食油≥ 5.00%											每500克成品料成本 13.48元			
	制作工艺简介 1) 提前、分别将猪肥肉和瘦肉切成骰子大小的丁；提前预制包子馅料油（详见独立成本卡）； 2) 锅内放大豆油，加入白砂糖，上火加热炒成糖色；快速倒入肥膘肉煸炒，倒入“包子馅料油”煸炒至肥肉丁出油； 3) 倒入瘦肉丁煸炒断生；下入姜末、大葱末煸香；下入花雕酒去腥；下入黄豆酱、甜面酱炒匀上色； 4) 下入花椒粉、盐、味精；最后撒上胡椒粉拌匀后放凉； 5) 酱肉馅放入保鲜冰箱冷藏后更方便包包子；本酱肉馅料也可以兑上双冬（冬菇冬笋）、粉条、豆腐、豇豆等食材。  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	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	%
1	肥膘猪肉丁	主料1	10.80元	5.40元	40.1%
2	前夹瘦肉丁	主料2	12.40元	6.20元	——
3	油盐味精酱等	调料	3.76元	1.88元	13.9%
4	——	其它	——	——	——
合计			26.96元	13.48元	54%

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： 前夹瘦肉丁			
主要原料毛料名称： 鲜猪前夹瘦肉			
主料转制成品工艺： 肥瘦肉丁+调料→炒熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 769克			
成品率： 76.9%			
当前“前夹瘦肉”进货价： 15.50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	前夹瘦肉 进货价	酱肉包子 母馅成本	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→	12.50元	12.28元	81%
2) 进货价下降至→	13.50元	12.68元	87%
3) 进货价下降至→	14.50元	13.08元	94%
4) 目前进货价→	15.50元	13.48元	100%
5) 进货价上涨至→	16.50元	13.88元	106%
6) 进货价上涨至→	17.50元	14.28元	113%
7) 进货价上涨至→	18.50元	14.68元	119%
8) 进货价上涨至→	19.50元	15.08元	118%
9) 进货价上涨至→	20.50元	15.48元	117%
10) 进货价上涨至→	21.50元	15.88元	116%

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：预制原料

菜名：酱肉包子母馅

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年7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
糖色	5L元宝大豆油	大豆油	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
配料和调料	鲜去皮肥膘肉	肥膘猪肉丁	0.60斤	300克	1.20斤	600克	3.00斤	1500克	6.00斤	3000克	9.00斤	4500克	12.00斤	6000克
	包子馅料油	包子馅料油	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	75克	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克
	大葱	净大葱白末	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
	老生姜	净生姜末	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.30斤	150克	0.40斤	200克
	鲜猪前夹瘦肉	前夹瘦肉丁	0.40斤	200克	0.80斤	400克	2.00斤	1000克	4.00斤	2000克	6.00斤	3000克	8.00斤	4000克
	2000g海天黄豆酱	海天黄豆酱	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	150克	0.60斤	300克	0.90斤	450克	1.20斤	600克
	500g天车甜面酱	天车甜面酱	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
	5斤14°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.20斤	100克	0.40斤	200克	0.60斤	300克	0.80斤	400克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	青/红花椒粉	青/红花椒粉	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.0克	0.01斤	6.0克	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克
合计投入净料数量→			1.30斤	650克	2.60斤	1300克	6.50斤	3250克	13.00斤	6500克	19.50斤	9750克	26.00斤	13000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）→			76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%	76.9%
1）提前、分别将猪肥肉和瘦肉切成骰子大小的丁；提前预制包子馅料油（详见独立成本卡）； 2）锅内放大豆油，加入白砂糖，上火加热炒成糖色；快速倒入肥膘肉煸炒，倒入“包子馅料油”煸炒至肥肉丁出油； 3）倒入瘦肉丁煸炒断生；下入姜末、大葱末煸香；下入花雕酒去腥；下入黄豆酱、甜面酱炒匀上色； 4）下入花椒粉、盐、味精；最后撒上胡椒粉拌匀后放凉； 5）酱肉馅放入保鲜冰箱冷藏后更方便包包子；本酱肉馅料也可以兑上双冬（冬菇冬笋）、粉条、豆腐、豇豆等食材。														



## 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。

