

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制灌汤包肉馅

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	✓



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

预制灌汤包肉馅

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



预制灌汤包肉馅



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
1	肥三瘦七肉末	489克	48.9%
2	自制姜葱水	147克	14.7%
3	树上鲜花椒油	4.9克	0.49%
4	海天生抽	10克	0.98%
5	海天老抽	10克	0.98%
6	海天蚝油	10克	0.98%
7	黑胡椒粉	1.0克	0.10%
8	十三香	1.0克	0.10%
9	食盐	6.8克	0.68%
10	味精	3.9克	0.39%
11	鸡精	3.9克	0.39%
12	白砂糖	4.9克	0.49%
13	预制猪皮冻	294克	29.4%
14	净大豆油	15克	1.47%
合计净料数量		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
原材料卤制成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品汤包肉馅1千克

- 1) 将猪肉馅倒入和馅盆内，加入食盐、白砂糖、生抽、老抽、蚝油、味精、鸡精、胡椒粉、十三香，搅拌均匀至“上劲”，再多次添加姜葱水，边加水边搅拌肉馅，直至肉馅吃入全部的水分；
- 2) 提前将皮冻剁（搅碎）成末，加入肉馅中搅拌均匀；
- 3) 最后加入花椒油、大豆油搅拌均匀，将和馅盆加盖后放入冰箱保鲜备用即可。

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：预制灌汤包肉馅

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2023年9月30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	
1	去皮猪前腿肉/前夹	——	——	鲜肉批发	250724	10.50元 /斤	500 克 /斤 肥三瘦七肉	10.50元	将去皮猪肉搅碎	肥三瘦七肉末	100%	10.50元	500克	10.50元	
	210422测试↑： 去皮猪前腿肉/前夹628克，泡洗、沥水1小时后称重647克；做肉馅添加清水最大数量相当于（未泡洗）生肉馅的36%。														
2	自制肉馅用姜葱水	需提前预制			250801	0.98元 /斤	500 克 /斤	0.98元	姜片小葱段用开水浸泡	自制姜葱水	100%	0.98元	150克	0.29元	
	注↑： 将11份开水+1份小葱+0.6份带皮生姜片浸泡放凉即可使用；详见/预制酱汤类/《自制肉馅用姜葱水》成本卡。														
3	树上鲜青椒油	树上鲜	重庆	拼多多	250725	70.00元 /瓶	2500 毫升 /瓶 约920 克/ 升	15.22元	树上鲜成品调料	树上鲜花椒油	100%	15.22元	5.0克	0.15元	
4	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	10克	0.07元	
5	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250725	47.27元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.19元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.19元	10克	0.08元	
6	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	250725	37.00元 /桶	6000 克 /桶 约1180 克/ 升	3.08元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	3.08元	10克	0.06元	
7	227g玖味黑胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	18.00元 /袋	227 克 /袋 10袋/箱批发	39.65元	成品调料	黑胡椒粉	100%	39.65元	1.0克	0.08元	
8	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	250725	2.95元 /盒	45 克 /盒 10盒起售包邮	32.78元	成品干制原料	十三香	100%	32.78元	1.0克	0.07元	
9	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	7.0克	0.01元	
10	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	
11	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	4.0克	0.09元	
12	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	5.0克	0.04元	
13	预制猪皮冻	需提前预制			250801	1.06元 /斤	500 克 /斤	1.06元	——	预制猪皮冻	100%	1.06元	300克	0.63元	
	注↑： 每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克；以上详见/预制原料类/《预制猪皮冻》成本卡														
14	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	净大豆油	100%	4.75元	15克	0.14元	
备注	以上原料可制作成品肉馅≥				1022克	， 成品率 100.0% 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 1022克		12.25元	
	成品汤含盐量≤ 1.26% ， 含味精≤ 0.39% ， 含鸡精≤ 0.39% ， 综合谷氨酸钠≤ 0.55% ， 胡椒粉≤ 0.10% ， 含食油≤ 1.96%												每500克成品料成本		5.99元
	制作工艺简介														
	1) 将猪肉馅倒入和馅盆内，加入食盐、白砂糖、生抽、老抽、蚝油、味精、鸡精、胡椒粉、十三香，搅拌均匀至“上劲”，再多次添加姜葱水，边加水边搅拌肉馅，直至肉馅吃入全部的水分； 2) 提前将皮冻剁（搅碎）成末，加入肉馅中搅拌均匀； 3) 最后加入花椒油、大豆油搅拌均匀，将和馅盆加盖后放入冰箱保鲜备用即可。														
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法；15克的汤包面皮包上50克的馅心；水烧开后大气蒸12分钟；															



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	肥三瘦七肉末	主料	10.27元	5.14元	85.7%
2	——	配料	——	——	——
3	其它拌馅调料	调料	1.71元	0.86元	14.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.99元	5.99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： 肥三瘦七肉末			
主要原料毛料名称： 去皮猪前腿肉/前夹			
主料转制成品工艺： 猪肉馅+皮冻等调料→调汤包馅			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 1000克			
成品率： 100.0%			
当前“去皮前夹猪肉”进货价： 10.50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	去皮前夹猪肉进货价	预制汤包肉馅成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	9.00元	5.26元	86%
2) 进货价下降至→	9.50元	5.50元	90%
3) 进货价下降至→	10.00元	5.75元	95%
4) 目前进货价→	10.50元	5.99元	100%
5) 进货价上涨至→	11.00元	6.24元	105%
6) 进货价上涨至→	11.50元	6.48元	110%
7) 进货价上涨至→	12.00元	6.73元	114%

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：预制灌汤包肉馅

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年10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
1	去皮猪前腿肉/前夹	肥三瘦七肉末	0.49斤	245克	0.98斤	489克	2.45斤	1223克	4.89斤	2446克	7.34斤	3669克	9.78斤	4892克
2	自制肉馅用姜葱水	自制姜葱水	0.15斤	73克	0.29斤	147克	0.73斤	367克	1.47斤	734克	2.20斤	1101克	2.94斤	1468克
3	2.5升树上鲜青花椒油	树上鲜花椒油	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.9克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	37克	0.10斤	49克
4	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.01斤	4.9克	0.02斤	10克	0.05斤	24克	0.10斤	49克	0.15斤	73克	0.20斤	98克
5	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.01斤	4.9克	0.02斤	10克	0.05斤	24克	0.10斤	49克	0.15斤	73克	0.20斤	98克
6	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.01斤	4.9克	0.02斤	10克	0.05斤	24克	0.10斤	49克	0.15斤	73克	0.20斤	98克
7	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.9克	0.01斤	7.3克	0.02斤	10克
8	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.9克	0.01斤	7.3克	0.02斤	10克
9	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.4克	0.01斤	6.8克	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.10斤	51克	0.14斤	68克
10	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	9.8克	0.04斤	19.6克	0.06斤	29.4克	0.08斤	39克
11	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	3.9克	0.02斤	9.8克	0.04斤	19.6克	0.06斤	29.4克	0.08斤	39克
12	散装白砂糖	白砂糖	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.9克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	37克	0.10斤	49克
13	预制猪皮冻	预制猪皮冻	0.29斤	147克	0.59斤	294克	1.47斤	734克	2.94斤	1468克	4.40斤	2202克	5.87斤	2935克
14	5L元宝大豆油	净大豆油	0.01斤	7.3克	0.03斤	14.7克	0.07斤	37克	0.15斤	73克	0.22斤	110克	0.29斤	147克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

- 1) 将猪肉馅倒入和馅盆内，加入食盐、白砂糖、生抽、老抽、蚝油、味精、鸡精、胡椒粉、十三香，搅拌均匀至“上劲”，再多次添加姜葱水，边加水边搅拌肉馅，直至肉馅吃入全部的水分；
- 2) 提前将皮冻剁（搅碎）成末，加入肉馅中搅拌均匀；
- 3) 最后加入花椒油、大豆油搅拌均匀，将和馅盆加盖后放入冰箱保鲜备用即可。



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。

