

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 食堂豉油卤鸡腿

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

食堂豉油卤鸡腿

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



食堂豉油卤鸡腿



工艺简介

1) 提前预制“豉油鸡卤水”，详见《豉油鸡卤水》配方成本卡；

2) 选用鸡边腿漂洗干净，开水泡洗1分钟取出沥水，放入烧开的卤水内，小火泡煮10分钟，关火浸泡30分钟，捞出沥去卤汁，剁成一指条装入大盘，刷上食用油，淋入卤汁即可出品。

注1：卤水实际消耗约为主料的五分之一。

注2：每千克解冻鸡边腿，经以上加工后可得到成品卤鸡腿约890克。

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：预制酱卤 菜名：食堂豉油卤鸡腿

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2025年1月30日

食材进货询价更新：2025年3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
卤水	豉油鸡卤水	需提前预制			250301	5.44元 /斤	500 克 /斤		5.44元	——	豉油鸡卤水	100%	5.44元	1000克	10.87元
	注↑：成品含盐量5.92%；详见/预制酱卤类/《豉油鸡卤水》成本卡。														
主料	解冻鸡边腿	锦江山	冻品批发	白沙洲	250222	5.20元 /斤	500 克 /斤	650克/只	5.20元	原只鸡腿不改刀	解冻鸡边腿	100%	5.20元	5000克	52.00元
	201028测试↑：解冻鸡边腿1只380克，煮熟放凉称重303克，成熟率79.7%；210323测试↑：解冻鸡边腿3只958克，煮熟称重853克，成熟率89%；两次测试平均成熟率84.4%；熟鸡边腿1000克、手撕去骨后可得净熟鸡肉822克，相当于解冻鸡边腿1185克；即：将解冻鸡边腿煮熟、去骨后的纯熟肉率为69.4%。														
备注	以上原料可制作成品菜≥ 4450克 鸡腿成品率 89.0% 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%												鸡腿投料 5000克	62.87元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 1.35%												每500克成品菜成本	7.06元	
		制作工艺简介													
		1) 提前预制“豉油鸡卤水”，详见《豉油鸡卤水》配方成本卡； 2) 选用鸡边腿漂洗干净，开水泡洗1分钟取出沥水，放入烧开的卤水内，小火泡煮10分钟，关火浸泡30分钟，捞出沥去卤汁，剁成一指条装入大盘，刷上食用油，淋入卤汁即可出品。 注1：卤水实际消耗约为主料的五分之一。 注2：每千克解冻鸡边腿，经以上加工后可得到成品卤鸡腿约890克。													
	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	豉油鸡卤水	卤水	2.44元	1.22元	17.3%
2	解冻鸡边腿	主料	11.69元	5.84元	82.7%
3	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			14.13元	7.06元	100%

原料进货价更新： 1900年1月0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：	解冻鸡边腿
主要原料毛料名称：	解冻鸡边腿
主料转制成品工艺：	鸡边腿洗净、烫皮→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：	890克
成品率：	89.0%

当前“解冻鸡边腿”进货价： 5.20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	解冻鸡边腿 进货价	豉油卤鸡 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→	3.70元	5.38元	71%
2) 进货价下降至→	4.20元	5.94元	81%
3) 进货价下降至→	4.70元	6.50元	90%
4) 目前进货价→	5.20元	7.06元	100%
5) 进货价上涨至→	5.70元	7.63元	110%
6) 进货价上涨至→	6.20元	8.19元	119%
7) 进货价上涨至→	6.70元	8.75元	129%

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：预制酱卤 菜名：食堂豉油卤鸡腿 出品：满堂红菜品配方成本网 菜品试验与制表： 2025年1月30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
卤水	豉油鸡卤水	豉油鸡卤水	0.22斤	112克	0.45斤	225克	1.12斤	562克	2.25斤	1124克	3.37斤	1685克	4.49斤	2247克
主料	解冻鸡边腿	解冻鸡边腿	1.12斤	562克	2.25斤	1124克	5.62斤	2809克	11.24斤	5618克	16.85斤	8427克	22.47斤	11236克
合计投入净料数量→			1.12斤	562克	2.25斤	1124克	5.62斤	2809克	11.24斤	5618克	16.85斤	8427克	22.47斤	11236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）→			89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%	89.0%

1) 提前预制“豉油鸡卤水”，详见《豉油鸡卤水》配方成本卡；
2) 选用鸡边腿漂洗干净，开水泡洗1分钟取出沥水，放入烧开的卤水内，小火泡煮10分钟，关火浸泡30分钟，捞出沥去卤汁，剁成一指条装入大盘，刷上食用油，淋入卤汁即可出品。
注1：卤水实际消耗约为主料的五分之一。
注2：每千克解冻鸡边腿，经以上加工后可得到成品卤鸡腿约890克。



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。

