

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 猪肝切片-酱油上浆

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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

目 录

猪肝切片-酱油上浆

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第6页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第7页

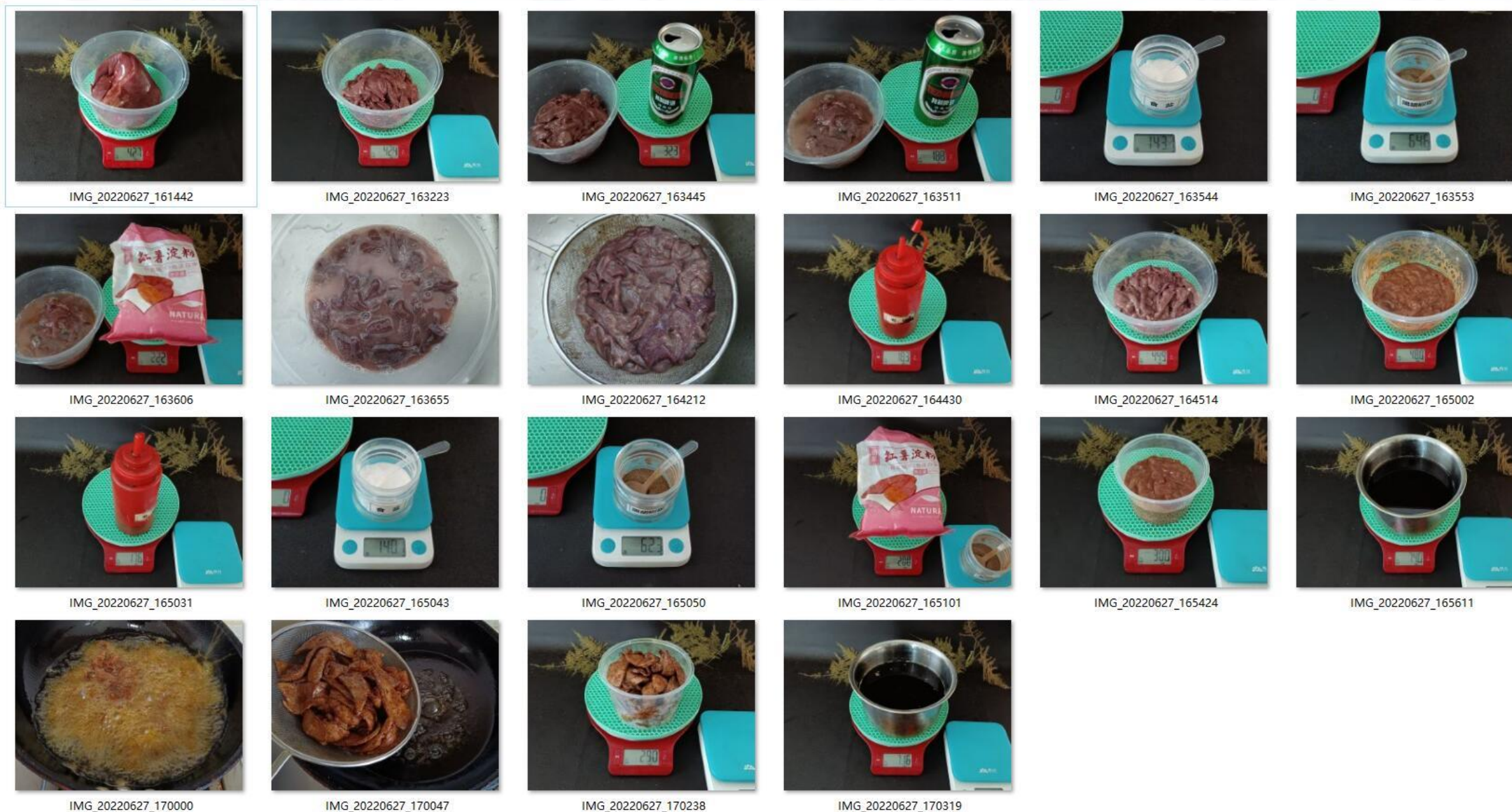
用于“批量生产”的六种不同投料配方……第8页

版权声明 ……第9页



猪肝切片-酱油上浆 试验工作图

制作菜品所用原料 (制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料) ↓



猪肝切片-酱油上浆

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
主料	净猪肝片	874克	86.2%
调料	做菜用啤酒	52克	5.17%
	食盐	5.2克	0.52%
	黑胡椒粉	3克	0.34%
	净红薯淀粉	44克	4.31%
	海天老抽	17克	1.72%
	净大豆油	17.5克	1.72%
合计净料数量		1014克	100.0%
实际得到成品菜数量→		1000克	——
菜品成品率→		98.6%	——

以上原材料可制作
成品上浆猪肝1千克



猪肝切片-酱油上浆

- 1) 将新鲜猪肝块漂洗干净，切成3毫米薄片；
- 2) 将啤酒倒入猪肝片中搅拌均匀，再依次下入食盐、胡椒粉、老抽、红薯淀粉搅拌；
- 3) 最后淋入大豆油即可。

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)


敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制腌浆 菜名: 猪肝切片-酱油上浆

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年6月27日

食材进货询价更新: 2026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	鲜猪肝	—	—	冻肉批发	260226	6.00元/斤	500 克/斤		6.00元	漂洗后沥水改刀切片	净猪肝片	99.3%	6.04元	500克	6.04元
	220627测试: 菜场猪肝8元1斤购427克, 漂洗沥水切片424克, 净料率99.3%; 加料上浆后480克; 取300克过油断生后290克, 耗油24克, 生肝成熟率108.6%														
调料	500ml罐装啤酒	—	—	多多买菜	260224	1.23元/罐	500 毫升/罐		1.23元	成品/便宜品牌	做菜用啤酒	100%	1.23元	30克	0.07元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500 克/袋 60 袋/件		0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	3.0克	0.00元
	250g鼎鼎黑胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	16.50元/袋	250 克/袋 10袋/箱批发		33.00元	成品调料	黑胡椒粉	100%	33.00元	2.0克	0.13元
	红薯淀粉	京水湾	湖北荆门	拼多多	260224	20.80元/袋	2500 克/袋 1袋起售包邮		4.16元	成品调料	净红薯淀粉	100%	4.16元	25克	0.21元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	260224	40.50元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升		3.59元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	3.59元	10克	0.07元
5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升		4.86元	注↑: 食油应用中有损耗	大豆油	100%	4.86元	10克	0.10元	
以上可制作酱油上浆猪肝片≧ 572克 , 成品率 98.6% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%															
成品上浆猪肝片综合含盐量≤ 0.81% , 含食油≤ 1.75% , 含淀粉 4.37%															
投料合计 580克 6.63元															
每500克上浆猪肝成本 5.79元															
备注	制作工艺简介														
		<p>1) 1) 将新鲜猪肝块漂洗干净, 去除筋膜、切成3毫米厚的薄片; 为了泡出更多血水, 需将切好的猪肝片倒入清水中浸泡2小时、中途换3次以上的清水; 将猪肝片取出, 用压水器挤干水分(或包上干纱布用手挤);</p> <p>2) 将啤酒倒入猪肝片中搅拌均匀, 再依次下入食盐、胡椒粉、老抽、红薯淀粉搅拌;</p> <p>3) 最后淋入大豆油即可。</p> <p>240116测试: 生猪肝215克, 漂洗沥水上浆后242克, 焯水12秒断生后沥水称重229克; 上浆猪肝焯水成熟率94.6%, 生肝焯水成熟率106.5%</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	成品菜成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	净猪肝片	主料	10.56元	5.28元	91.1%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐+蛋清+生粉+油	调料	1.03元	0.51元	8.9%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			11.59元	5.79元	100%

原料进货价更新：2026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：	净猪肝片
主要原料毛料名称：	鲜猪肝
主料转制成品工艺：	鲜猪肝切片+调料→预制上浆
每千克投料合计经加工后可得到成品：	986克
成品率：	98.6%

当前“鲜猪肝”进货价：**6.00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	新鲜猪肝 进货价 (元/斤)	猪肝切片 净料成本 (元/斤)	猪肝切片 上浆成本 (元/斤)
涨跌幅度 0.50元			
1) 进货价下降至→	4.50元	4.53元	4.47元
2) 进货价下降至→	5.00元	5.04元	4.91元
3) 进货价下降至→	5.50元	5.54元	5.35元
4) 目前进货价→	6.00元	6.04元	5.79元
5) 进货价上涨至→	6.50元	6.55元	6.23元
6) 进货价上涨至→	7.00元	7.05元	6.67元
7) 进货价上涨至→	7.50元	7.55元	7.12元
8) 进货价上涨至→	8.00元	7.04元	133%
9) 进货价上涨至→	8.50元	7.48元	142%
10) 进货价上涨至→	9.00元	7.92元	150%

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：预制腌浆

菜名：猪肝切片-酱油上浆

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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	鲜猪肝	净猪肝片	0.87斤	437克	1.75斤	874克	4.37斤	2185克	8.74斤	4371克	13.11斤	6556克	17.48斤	8741克
调料	500ml罐装啤酒	做菜用啤酒	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	131克	0.52斤	262克	0.79斤	393克	1.05斤	524克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	52克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	1.7克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	红薯淀粉	净红薯淀粉	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	109克	0.44斤	219克	0.66斤	328克	0.87斤	437克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.09斤	44克	0.17斤	87克	0.26斤	131克	0.35斤	175克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.02斤	8.7克	0.03斤	17克	0.09斤	44克	0.17斤	87克	0.26斤	131克	0.35斤	175克
合计投入净料数量→			1.01斤	507克	2.03斤	1014克	5.07斤	2535克	10.14斤	5070克	15.21斤	7605克	20.28斤	10140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）→			98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%	98.6%

- 1) 将新鲜猪肝块漂洗干净，去除筋膜、切成3毫米厚的薄片；为了泡出更多血水，需将切好的猪肝片倒入清水中浸泡2小时、中途换3次以上的清水；将猪肝片取出，用压水器挤干水分（或包上干纱布用手挤）；
- 2) 将啤酒倒入猪肝片中搅拌均匀，再依次下入食盐、胡椒粉、老抽、红薯淀粉搅拌；
- 3) 最后淋入大豆油即可。



扫码登录手机网站

➤ 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



登录满堂红商城



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。

