

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制原料

**名称** 预制肉末粉条馅

**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	✓



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

## 预制肉末粉条馅

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



# 预制肉末粉条馅

类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
泡干粉条汁	大豆油	21克	1.76%
	带皮姜片	7.1克	0.59%
	净洋葱丝	7.1克	0.59%
	海天黄豆酱	35克	2.94%
	丹丹郫县豆瓣	28克	2.35%
	十三香	3.5克	0.29%
	清水烧开/开水	705克	58.8%
	碎红薯粉条	176克	14.7%
	海天老抽	19克	1.62%
炒肉末用食材	大豆油	25克	2.06%
	五花肉末	88克	7.35%
	绍兴花雕料酒	5.3克	0.44%
	海天生抽	5.3克	0.44%
	食盐	3.5克	0.29%
	味精	7.8克	0.65%
	白砂糖	5.3克	0.44%
	黑胡椒粉	3.5克	0.29%
	小葱葱花	53克	4.41%
<b>合计净料数量</b>		<b>1200克</b>	<b>100.0%</b>
实际得到成品数量→		<b>1000克</b>	——
粉条馅成品率→		83.3%	——



以上原材料可制作  
成品1千克

# 预制肉末粉条馅



## 工艺简介:

1) 热锅烧豆油，下入姜片、洋葱丝（可以换大葱）煸香脱水；下豆瓣酱、黄豆酱炒香；下十三香、清水煮开，盖上锅盖炖煮5分钟，捞出姜葱渣滓；下入干红薯粉条段浸泡20-30分钟、让粉丝完全涨发（包子馅专用干红薯粉条段，长约3厘米）；

注：锅内的热汤汁重量是干粉丝段重量的 $\geq 3.5$ 倍；

2) 另用热锅烧油，下入肉末炒香炒断生；下入花雕酒去腥；倒入泡好的粉条段，加入生抽、盐、糖、味精炒拌均匀；

3) 将馅料放凉后放入冰箱（保鲜冷藏）；做包子时取出馅料、撒入小葱花拌匀即可。

**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。

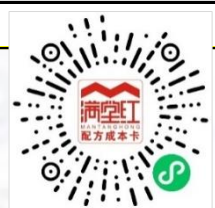
类别: 预制原料 菜名: 预制肉末粉条馅

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2025年7月5日

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	
泡干粉条汁	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	60克	0.58元	
	老生姜	散装	安徽	菜场批发	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	4.30元	20克	0.17元	
	洋葱	——	本地	菜场批发	260224	1.20元/斤	500克/斤	1.20元	去掉老叶根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	20克	0.06元	
	2000g海天黄豆酱	海天	广东佛山	拼多多	260224	23.50元/罐	2000克/罐 1罐起售包邮	5.88元	成品调料/含盐量10.1%	海天黄豆酱	100%	5.88元	100克	1.18元	
	15kg丹丹郫县豆瓣	丹丹	成都	拼多多	260224	153.8元/箱	15000克/箱 1箱起售包邮	5.13元	成品调料/含盐量15.2%	丹丹郫县豆瓣	100%	5.13元	80克	0.82元	
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	260224	2.82元/盒	45克/盒 10盒起售包邮	31.33元	成品干制原料	十三香	100%	31.33元	10克	0.63元	
	清水/开水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开/开水	100%	0.00元	2000克	0.00元	
	包子专用碎粉条	——	河南商丘	拼多多	260228	14.60元/袋	2500克/袋 碎红薯粉条	2.92元	——	碎红薯粉条	100%	2.92元	500克	2.92元	
250705测试↑: 500克干红薯粉条, 加6倍开水3000克浸泡30分钟, 沥水10分钟称重2440克, 涨发率488% (平均按450%计); 加老抽55克, 食油55克拌匀=2550克															
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	55克	0.40元		
炒肉末用食材	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	70克	0.68元	
	鲜无皮五花肉	——	——	鲜肉批发	260226	11.00元/斤	500克/斤 肥30%+瘦70%	11.00元	搅(剁)成肉末	五花肉末	100%	11.00元	250克	5.50元	
	200904测试↑: 鲜无皮五花肉末250克, 生姜末5克; 锅内放油25克烧热, 下入姜末、肉末煸炒、淋高度白酒5克后炒熟; 熟肉末230克, 成品率92%。														
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶 约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	15克	0.06元	
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	260224	47.25元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	4.19元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.19元	15克	0.13元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	10克	0.01元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000克/袋	3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	22克	0.17元	
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500克/斤 50公斤/袋	3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	15克	0.10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	10克	0.66元		
小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500克/斤	5.00元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94%	5.30元	150克	1.59元		
以上原料可制作成品≧ 2835克, 成品率 83.3% 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	3402克	15.65元	
含盐1.55% 甜度0.53% 味精0.78%, 胡椒粉≤0.4%, 黄豆酱3.53% 豆瓣酱2.82%, 老抽≤1.94%, 含食油≥4.59%												每500克成品料成本	2.76元		
备注	制作工艺简介														
	<p>1) 热锅烧豆油, 下入姜片、洋葱丝煸香脱水; 下豆瓣酱、黄豆酱炒香; 下十三香、清水煮开, 盖上锅盖炖煮5分钟, 捞出姜葱渣滓; 下入干红薯粉条段浸泡20-30分钟、让粉丝完全涨发 (包子馅专用干红薯粉条段, 长约3厘米); 注: 锅内的热汤汁重量是干粉丝段重量的≥3.5倍;</p> <p>2) 另用热锅烧油, 下入肉末炒香炒断生; 下入花雕酒去腥; 倒入泡好的粉条段, 加入生抽、盐、糖、味精炒拌均匀;</p> <p>3) 将馅料放凉后放入冰箱 (保鲜冷藏); 做包子时取出馅料、撒入小葱花拌匀即可。</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。



序号	主要原料名称	类别	成品料成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	五花肉末	主料	1.94元	0.97元	35.1%
2	碎红薯粉条	配料	1.03元	0.51元	18.7%
3	油盐酱糖生抽等	调料	2.55元	1.28元	46.2%
4	——	其它	——	——	——
合计			5.52元	2.76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。

主要原料净料名称： <b>五花肉末</b>			
主要原料毛料名称： <b>鲜无皮五花肉</b>			
主料转制成品工艺： <b>泡拌粉条+炒肉末馅料→拌馅</b>			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			<b>833克</b>
			成品率： <b>83.3%</b>
当前“新鲜无皮五花肉”进货价： <b>11.00元</b> /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	鲜无皮五花 进货价 (元/斤)	肉末粉条馅 成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>1.00元</b>			0
1) 进货价下降至→	8.00元	2.50元	73%
2) 进货价下降至→	9.00元	2.58元	82%
3) 进货价下降至→	10.00元	2.67元	91%
4) 目前进货价→	<b>11.00元</b>	<b>2.76元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	12.00元	2.85元	109%
6) 进货价上涨至→	13.00元	2.94元	118%
7) 进货价上涨至→	14.00元	3.02元	127%
8) 进货价上涨至→	15.00元	3.11元	125%
9) 进货价上涨至→	16.00元	3.20元	123%
10) 进货价上涨至→	17.00元	3.29元	121%

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：预制肉末粉条馅

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

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算
泡干粉条汁	5L元宝大豆油	大豆油	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	159克	0.42斤	212克
	老生姜	带皮姜片	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.1克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	71克
	洋葱	净洋葱丝	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.1克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	71克
	2000g海天黄豆酱	海天黄豆酱	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	176克	0.53斤	265克	0.71斤	353克
	15kg丹丹郫县豆瓣	丹丹郫县豆瓣	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	71克	0.28斤	141克	0.42斤	212克	0.56斤	282克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	清水/开水	清水烧开/开水	0.71斤	353克	1.41斤	705克	3.53斤	1764克	7.05斤	3527克	10.58斤	5291克	14.11斤	7055克
	包子专用碎粉条	碎红薯粉条	0.18斤	88克	0.35斤	176克	0.88斤	441克	1.76斤	882克	2.65斤	1323克	3.53斤	1764克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.02斤	10克	0.04斤	19克	0.10斤	49克	0.19斤	97克	0.29斤	146克	0.39斤	194克
炒肉末用食材	5L元宝大豆油	大豆油	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.12斤	62克	0.25斤	123克	0.37斤	185克	0.49斤	247克
	鲜无皮五花肉	五花肉末	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	220克	0.88斤	441克	1.32斤	661克	1.76斤	882克
	5斤14°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.8克	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.12斤	58克	0.16斤	78克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	40克	0.11斤	53克
	227g玖味黑胡椒粉	黑胡椒粉	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	26克	0.07斤	35克
	小葱	小葱葱花	0.05斤	26克	0.11斤	53克	0.26斤	132克	0.53斤	265克	0.79斤	397克	1.06斤	529克
合计投入净料数量→			1.20斤	600克	2.40斤	1200克	6.00斤	3000克	12.00斤	6000克	18.00斤	9000克	24.00斤	12000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）→			83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%	83.3%

1) 热锅烧豆油，下入姜片、洋葱丝煸香脱水；下豆瓣酱、黄豆酱炒香；下十三香、清水煮开，盖上锅盖炖煮5分钟，捞出姜葱渣滓；下入干红薯粉条段浸泡20-30分钟、让粉丝完全涨发（包子馅专用干红薯粉条段，长约3厘米）；  
注：锅内的热汤汁重量是干粉丝段重量的≥3.5倍；  
2) 另用热锅烧油，下入肉末炒香炒断生；下入花雕酒去腥；倒入泡好的粉条段，加入生抽、盐、糖、味精炒拌均匀；  
3) 将馅料放凉后放入冰箱（保鲜冷藏）；做包子时取出馅料、撒入小葱花拌匀即可。



## 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。

