

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制（配菜）红烧肉条

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（配菜）红烧肉条

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（配菜）红烧肉条



①带皮鲜五花肉



②肉块焯水断生



③切成肉条
煸炒红烧



④成品（配菜）
红烧肉条



预制（配菜）红烧肉条

- 1) 将鲜带皮五花肉切成小手指粗细的带皮肉条，每500克切43-47条；
- 2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮肉条小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒；
- 3) 将清水倒入锅内，下入老抽、白砂糖、十三香粉，大火烧开，加盖后小火焖煮30分钟即成。

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(配菜) 红烧肉条

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2021年6月18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	鲜带皮五花肉	—	—	鲜肉批发	260226	10.50元/斤	500克/斤	10.50元	带皮五花切小指粗条	鲜五花肉条	100%	10.50元	709克	14.89元
	200618测试↑: 鲜带皮五花肉(两头肉略肥)709克,带皮切小指粗条63条(略小需加粗),煸炒10分钟、红烧30分钟至熟后337克,成品率47.5%,另有汤汁258克;													
调料	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	净大豆油	100%	4.86元	26克	0.25元
	老生姜	散装	—	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93.0%	4.30元	18克	0.16元
	210618测试↑: 带皮姜片31.96克,配红烧肉煸炒、烧熟后捞出姜片后称重19.23克,成熟率60.2%													
	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	花雕料酒	100%	2.16元	37克	0.16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%	老抽	100%	3.59元	9.8克	0.07元
	清水	—	自备	—	—	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	烧菜中加水	100%	0.00元	602克	0.00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	白砂糖	100%	3.30元	9.7克	0.06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	31.33元	成品干制原料	十三香	100%	31.33元	2.2克	0.14元	
<p>以上原料可制烧五花肉片≥ 595克 , 成品率 42.1% , 成品含熟烧肉片 337克 , 占成品 56.6% , 含老抽≤ 1.65% , 投料合计 1414克 15.73元</p> <p>成品料(全部原料)综合含盐量≤ 0.29% , 甜度≤ 1.64% , 成品含熟油汤汁 258克 , 占成品 43.4% , 含食油≥ 4.33% , 每500克成品肉成本 13.22元</p>														
备注	<p>制作工艺简介</p> <p>1) 将鲜带皮五花肉切成小手指粗细的带皮肉条,每500克切43-47条;</p> <p>2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮肉条小火慢炒10分钟,下入花雕酒煸炒;</p> <p>3) 将清水倒入锅内,下入老抽、白砂糖、十三香粉,大火烧开,加盖后小火焖煮30分钟即成。</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（六种）、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	鲜五花肉条	主料	25.02元	12.51元	94.7%
2	——	配料	——	——	——
3	油+调料+料酒等	调料	1.41元	0.70元	5.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			26.43元	13.22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： 鲜五花肉条			
主要原料毛料名称： 鲜带皮五花肉			
主料转制成品工艺： 五花肉条+调料→红烧至熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			421克
			成品率： 42.1%
当前“鲜带皮五花肉”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	鲜带皮五花 进货价 (元/斤)	配菜红烧 肉条成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	7.50元	9.64元	71%
2) 进货价下降至→	8.50元	10.83元	81%
3) 进货价下降至→	9.50元	12.02元	90%
4) 目前进货价→	10.50元	13.22元	100%
5) 进货价上涨至→	11.50元	14.41元	110%
6) 进货价上涨至→	12.50元	15.60元	119%
7) 进货价上涨至→	13.50元	16.79元	129%
8) 进货价上涨至→	14.50元	17.98元	138%
9) 进货价上涨至→	15.50元	19.17元	148%
10) 进货价上涨至→	16.50元	20.37元	157%

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（配菜）红烧肉条

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2021年6月18日

类别	原料名称		制作1斤 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材	
	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	鲜带皮五花肉	鲜五花肉条	1.19斤	596克	2.38斤	1192克	5.96斤	2979克	11.92斤	5958克	17.87斤	8937克	23.83斤	11916克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	217克	0.65斤	325克	0.87斤	433克
	老生姜	带皮姜片	0.03斤	15克	0.06斤	31克	0.15斤	77克	0.31斤	154克	0.46斤	231克	0.62斤	308克
	5斤13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	155克	0.62斤	310克	0.93斤	465克	1.24斤	620克
	4.9L海天草菇老抽	净老抽	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	124克	0.33斤	165克
	清水	烧菜中加水	1.01斤	506克	2.02斤	1012克	3.76斤	1879克	6.65斤	3324克	9.54斤	4770克	13.30斤	6648克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	8.2克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.25斤	123克	0.33斤	164克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.2克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	37克
合计投入净料数量→			2.38斤	1188克	4.75斤	2377克	10.58斤	5290克	20.29斤	10145克	30.00斤	15002克	40.58斤	20290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）→			42.1%	42.1%	42.1%	42.1%	47.3%	47.3%	49.3%	49.3%	50.0%	50.0%	49.3%	49.3%

- 1) 将鲜带皮五花肉切成小手指粗细的带皮肉条，每500克切43-47条；
- 2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮肉条小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒；
- 3) 将清水倒入锅内，下入老抽、白砂糖、十三香粉，大火烧开，加盖后小火焖煮30分钟即成。

备注：以上“颜色标黄”数据表示烧炒菜过程中所需添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。



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。

