

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制原料

**名称** 预制猪皮冻

**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

## 预制猪皮冻

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



# 预制猪皮冻

(210704测试 试验工作图↓)



IMG\_20210704\_104909



IMG\_20210704\_112012



IMG\_20210704\_112026



IMG\_20210704\_112140



IMG\_20210704\_112147



IMG\_20210704\_121826



IMG\_20210704\_121909



IMG\_20210704\_122033



IMG\_20210704\_122349



IMG\_20210704\_122426



IMG\_20210704\_123606



IMG\_20210704\_121400

# 预制猪皮冻

- 1) 将鲜猪皮开水下锅焯水2分钟沥水、放凉，用刀片去表皮肥膘、改刀切丝；
  - 2) 锅内另加水烧开，放入猪皮丝、姜片，小火焖煮1小时；
  - 3) 用漏勺捞出煮软的猪皮、放入破壁机，同时加入清水，搅碎2分40秒；
  - 4) 将搅碎的猪皮“羹”倒入煮猪皮汤内再煮20分钟，煮制中用勺不断搅动；
  - 5) 煮完后倒入容器放凉即成；
- 注：每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克。

**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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制原料 菜名: 预制猪皮冻

出品: 满堂红菜品配方成本网

制作: 杨巍

日期: 2021年7月4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  | 鲜猪皮  | —  | —  | 鲜肉批发 | 260226 | 2.00元/斤 | 500克/斤  | 2.00元     | 焯水断生去肥膘切丝  | 焯水净猪皮丝  | 80.6% | 2.48元      | 304克   | 1.51元 |
|   | 210704测试↑: 鲜猪皮377克, 开水下锅焯水2分钟沥水388克, 去表皮肥膘、切丝后304克, 净料率80.6%; 皮丝加水1641克、姜片45克小火焖煮1小时; 取出皮丝放入破壁机, 加清水526克搅碎2分40秒、倒入煮猪皮汤内再煮20分钟, 煮制中用勺不断搅动; 煮完后倒入容器放凉即成, 成品皮冻1168克。  |    |    |      |        |         |         |           |            |         |       |            |        |       |
| 调料  | 老生姜  | 散装 | —  | 批发市场 | 260224 | 4.00元/斤 | 500克/斤  | 4.00元     | 洗净后带皮切片    | 带皮姜片    | 93.0% | 4.30元      | 45克    | 0.39元 |
|   | 清水   | —  | 自备 | —    | —      | 0.00元/斤 | 500克/斤  | 0.00元     | 不计成本/计入费用类 | 肉皮焯水用清水 | 100%  | 0.00元      | 1641克  | 0.00元 |
|   | 清水   | —  | 自备 | —    | —      | 0.00元/斤 | 500克/斤  | 0.00元     | 不计成本/计入费用类 | 搅碎肉皮加清水 | 100%  | 0.00元      | 526克   | 0.00元 |
| 以上原料可制作成品料≧ 1168克, 成品率 46.4% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100% |  |    |    |      |        |         |         |           |            |         |       | 投料合计       | 2516克  | 1.90元 |
|   |  |    |    |      |        |         |         |           |            |         |       | 每500克成品料成本 | 0.81元  |       |
| 备注  | 制作工艺简介   |    |    |      |        |         |         |           |            |         |       |            |        |       |
|   | <p>1) 将鲜猪皮开水下锅焯水2分钟沥水、放凉, 用刀片去表皮肥膘、改刀切丝;</p> <p>2) 锅内另加水烧开, 放入猪皮丝、姜片, 小火焖煮1小时;</p> <p>3) 用漏勺捞出煮软的猪皮、放入破壁机, 同时加入清水, 搅碎2分40秒;</p> <p>4) 将搅碎的猪皮“羹”倒入煮猪皮汤内再煮20分钟, 煮制中用勺不断搅动;</p> <p>5) 煮完后倒入容器放凉即成;</p> <p>注: 每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克。</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  | 焯水净猪皮丝 | 主料 | 1.29元 | 0.65元 | 79.6% |
| 2  | ——     | 配料 | ——    | ——    | ——    |
| 3  | 生姜+清水  | 调料 | 0.33元 | 0.17元 | 20.4% |
| 4  | ——     | 其它 | ——    | ——    | ——    |
| 合计 |        |    | 1.62元 | 0.81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：**焯水净猪皮丝**  
 主要原料毛料名称：**鲜猪皮**  
 主料转制成品工艺：**猪皮焯水去油脂切条+水→熬制**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**464克**  
 成品率：**46.4%**

当前“鲜猪皮”进货价：**2.00元** /斤·500克

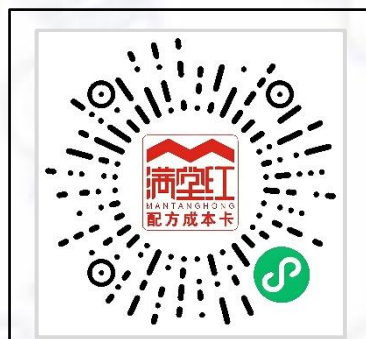
如果主料进货价上涨或下降  
其菜肴成本将会有以下变化↓

| 类型                | 鲜猪皮进货价 (元/斤) | 预制猪皮冻成本 (元/斤) | 主料进货单价系数    |
|-------------------|--------------|---------------|-------------|
| 涨跌幅度 <b>0.30元</b> | (元/斤)        | (元/斤)         | 0           |
| 1) 进货价下降至→        | 1.10元        | 0.52元         | 55%         |
| 2) 进货价下降至→        | 1.40元        | 0.62元         | 70%         |
| 3) 进货价下降至→        | 1.70元        | 0.71元         | 85%         |
| 4) 目前进货价→         | <b>2.00元</b> | <b>0.81元</b>  | <b>100%</b> |
| 5) 进货价上涨至→        | 2.30元        | 0.91元         | 115%        |
| 6) 进货价上涨至→        | 2.60元        | 1.01元         | 130%        |
| 7) 进货价上涨至→        | 2.90元        | 1.10元         | 145%        |

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：预制猪皮冻

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

| 原料名称            |              | 制作1斤<br>成品料需要食材 |       | 制作2斤<br>成品料需要食材 |       | 制作5斤<br>成品料需要食材 |        | 制作10斤<br>成品料需要食材 |        | 制作15斤<br>成品料需要食材 |        | 制作20斤<br>成品料需要食材 |        |        |
|-----------------|--------------|-----------------|-------|-----------------|-------|-----------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|------------------|--------|--------|
| 类别              | 采购食材<br>原料名称 | 投入原料<br>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              | 鲜猪皮          | 焯水净猪皮丝          | 0.26斤 | 130克            | 0.52斤 | 260克            | 1.30斤  | 651克             | 2.60斤  | 1301克            | 3.90斤  | 1952克            | 5.21斤  | 2603克  |
|                 |              |                 |       |                 |       |                 |        |                  |        |                  |        |                  |        |        |
| 调料              | 老生姜          | 带皮姜片            | 0.04斤 | 19克             | 0.08斤 | 39克             | 0.19斤  | 96克              | 0.39斤  | 193克             | 0.58斤  | 289克             | 0.77斤  | 385克   |
|                 | 清水           | 肉皮焯水用清水         | 1.40斤 | 702克            | 2.81斤 | 1405克           | 7.02斤  | 3512克            | 14.05斤 | 7025克            | 21.07斤 | 10537克           | 28.10斤 | 14050克 |
|                 | 清水           | 搅碎肉皮加清水         | 0.45斤 | 225克            | 0.90斤 | 450克            | 1.67斤  | 836克             | 2.96斤  | 1480克            | 4.25斤  | 2123克            | 5.53斤  | 2766克  |
| 合计投入净料数量→       |              |                 | 2.15斤 | 1077克           | 4.31斤 | 2154克           | 10.19斤 | 5095克            | 20.00斤 | 9999克            | 29.80斤 | 14901克           | 39.61斤 | 19804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）→ |              |                 | 46.4% | 46.4%           | 46.4% | 46.4%           | 49.1%  | 49.1%            | 50.0%  | 50.0%            | 50.3%  | 50.3%            | 50.5%  | 50.5%  |

- 1) 将鲜猪皮开水下锅焯水2分钟沥水、放凉，用刀片去表皮肥膘、改刀切丝；
  - 2) 锅内另加水烧开，放入猪皮丝、姜片，小火焖煮1小时；
  - 3) 用漏勺捞出煮软的猪皮、放入破壁机，同时加入清水，搅碎2分40秒；
  - 4) 将搅碎的猪皮“羹”倒入煮猪皮汤内再煮20分钟，煮制中用勺不断搅动；
  - 5) 煮完后倒入容器放凉即成；
- 注：每1千克生鲜猪皮可熬制成品皮冻约3.1千克。

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”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。

