

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制原料

**名称** 预制卤煮回锅肉块

**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

## 预制卤煮回锅肉块

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



# 预制卤煮回锅肉块



①带皮五花肉819克，  
烧毛、漂洗后焯水



②放入普通红卤水内  
卤煮



③卤熟后成品称重  
623克，成品率76%



④成品卤煮回锅肉块

# 预制卤煮回锅肉块

- 1) 将五花肉改刀成大块，焯水后漂洗、沥水；
- 2) 卤水烧开，放入焯水后的肉块，大火烧开后、改小火焖煮30分钟，关火浸泡至凉即成。

**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: 预制卤煮回锅肉块

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年9月13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	改刀成1斤左右大块	带皮五花肉	100%	10.50元	819克	17.20元
	200913测试↑: 鲜带皮五花肉819克, 卤至“七成熟”后称重623克, 成品率76.1%													
调料	普通红卤水	需提前预制			260301	3.34元/斤	500克/斤	3.34元	—	普通红卤水	100%	3.34元	273克	1.82元
	注↑: 成品含盐量≤4.54%, 含味精≤0.96%, 含食油3.98%, 甜度0.80%; 平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材; 详见/酱卤类/《普通红卤水》成本卡。													
备注	以上原料可制作成品料≧ <b>623克</b> , 成品率 <b>57.1%</b> 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	1092克	19.02元
	成品料(全部原料)综合含盐量≤ <b>1.30%</b> , 五花肉成品率 <b>76.07%</b>											每500克成品料成本	15.27元	
	<b>制作工艺简介</b>													
<p>1) 将五花肉改刀成大块, 焯水后漂洗、沥水;</p> <p>2) 卤水烧开, 放入焯水后的肉块, 大火烧开后、改小火焖煮30分钟, 关火浸泡至凉即成。</p>														
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	带皮五花肉	主料	27.61元	13.80元	90.4%
2	——	配料	——	——	——
3	普通红卤水	调料	2.93元	1.46元	9.6%
4	——	其它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>30.53元</b>	<b>15.27元</b>	<b>100%</b>

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：**带皮五花肉**  
 主要原料毛料名称：**鲜带皮五花肉**  
 主料转制成品工艺：**五花肉切大块→卤熟**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**571克**  
 成品率：**57.1%**

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)	卤煮回锅 肉块成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 <b>1.00元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	7.50元	11.32元	71%
2) 进货价下降至→	8.50元	12.64元	81%
3) 进货价下降至→	9.50元	13.95元	90%
4) 目前进货价→	<b>10.50元</b>	<b>15.27元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	11.50元	16.58元	110%
6) 进货价上涨至→	12.50元	17.90元	119%
7) 进货价上涨至→	13.50元	19.21元	129%
8) 进货价上涨至→	14.50元	20.53元	138%
9) 进货价上涨至→	15.50元	21.84元	148%
10) 进货价上涨至→	16.50元	23.15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：预制卤煮回锅肉块

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 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		
类别	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	带皮五花肉	1.31斤	657克	2.63斤	1315克	6.57斤	3287克	13.15斤	6573克	19.72斤	9860克	26.29斤	13146克
调料	普通红卤水	普通红卤水	0.44斤	219克	0.88斤	438克	2.19斤	1096克	4.38斤	2191克	6.57斤	3287克	8.76斤	4382克
合计投入净料数量→			1.75斤	876克	3.51斤	1753克	8.76斤	4382克	17.53斤	8764克	26.29斤	13146克	35.06斤	17528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）→			57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%	57.1%

- 1) 将五花肉改刀成大块，焯水后漂洗、沥水；
- 2) 卤水烧开，放入焯水后的肉块，大火烧开后、改小火焖煮30分钟，关火浸泡至凉即成。



## 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。

