

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制原料

**名称** 预制（配菜）白烧肉片

**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）白烧肉片

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）白烧肉片



①带皮鲜五花肉



②肉块焯水断生



③切成肉片  
煸炒后白烧/不放酱油



④成品（配菜）  
白烧肉片

# 预制（配菜）白烧肉片

- 1) 将鲜带皮五花肉切成1厘米的带皮“厚”肉片，每500克切38-40片；
- 2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮厚肉片小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒；
- 3) 将清水倒入锅内，下入白砂糖、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)白烧肉片 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	带皮五花改刀切厚片	五花肉厚片	100%	10.50元	528克	11.09元
	200618测试↑: 鲜带皮五花肉(五花中段、略瘦)528克,带皮改刀切厚片41片(平均12.88克/片),煸炒10分钟、红烧30分钟至熟后270克,成品率51.1%,另有汤汁193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	19克	0.19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	14克	0.12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	27克	0.12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	2.0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	烧菜中加水	100%	0.00元	449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	7.3克	0.05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	1.6克	0.10元	
<p>以上原料可制烧五花肉片≥ <b>463克</b> , 成品率 <b>44.2%</b> , 成品含熟烧肉片 <b>270克</b> 占总成品 <b>58.3%</b> , 含老抽≤ <b>0.43%</b> , 投料合计 <b>1048克</b> <b>11.66元</b></p> <p>成品料(全部原料)综合含盐量≤ <b>0.42%</b> , 甜度≤ <b>1.57%</b> , 成品含熟油汤汁 <b>193克</b> 占总成品 <b>41.7%</b> , 含食油≥ <b>4.15%</b> , 每500克成品肉成本 <b>12.59元</b></p>														
备注	<p style="text-align: center;"><b>制作工艺简介</b></p> <p>1) 将鲜带皮五花肉切成1厘米的带皮“厚”肉片,每500克切38-40片;                  2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮厚肉片小火慢炒10分钟,下入花雕酒煸炒;                  3) 将清水倒入锅内,下入白砂糖、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（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	成品料成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	五花肉厚片	主料	23.95元	11.97元	95.1%
2	——	配料	——	——	——
3	油+调料+料酒等	调料	1.24元	0.62元	4.9%
4	——	其它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>25.19元</b>	<b>12.59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：**五花肉厚片**  
 主要原料毛料名称：**鲜带皮五花肉**  
 主料转制成品工艺：**五花肉厚片+调料→白烧至熟**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**442克**  
 成品率：**44.2%**

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)	配菜白烧 肉片成本 (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	9.17元	71%
2) 进货价下降至→	8.50元	10.31元	81%
3) 进货价下降至→	9.50元	11.45元	90%
4) 目前进货价→	<b>10.50元</b>	<b>12.59元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	11.50元	13.74元	110%
6) 进货价上涨至→	12.50元	14.88元	119%
7) 进货价上涨至→	13.50元	16.02元	129%
8) 进货价上涨至→	14.50元	17.16元	138%
9) 进货价上涨至→	15.50元	18.30元	148%
10) 进货价上涨至→	16.50元	19.44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）白烧肉片

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	五花肉厚片	1.14斤	570克	2.28斤	1140克	5.70斤	2851克	11.40斤	5702克	17.11斤	8553克	22.81斤	11404克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.21斤	104克	0.41斤	207克	0.62斤	311克	0.83斤	415克
	老生姜	带皮姜片	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.15斤	74克	0.29斤	147克	0.44斤	221克	0.59斤	295克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	花雕料酒	0.06斤	30克	0.12斤	59克	0.30斤	148克	0.59斤	297克	0.89斤	445克	1.19斤	593克
	500g云鹤食盐	食盐	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	清水	烧菜中加水	0.97斤	484克	1.94斤	969克	3.60斤	1801克	6.37斤	3186克	9.14斤	4572克	11.91斤	5957克
	散装白砂糖	白砂糖	0.02斤	7.8克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	78克	0.23斤	117克	0.31斤	157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
合计投入净料数量→			2.26斤	1132克	4.53斤	2263克	10.07斤	5036克	19.31斤	9657克	28.56斤	14278克	37.80斤	18899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）→			44.2%	44.2%	44.2%	44.2%	49.6%	49.6%	51.8%	51.8%	52.5%	52.5%	52.9%	52.9%

- 1) 将鲜带皮五花肉切成1厘米的带皮“厚”肉片，每500克切38-40片；
- 2) 锅内放油烧热、下入带皮姜片略炒、下入带皮厚肉片小火慢炒10分钟，下入花雕酒煸炒；
- 3) 将清水倒入锅内，下入白砂糖、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”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。

