

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制油料
名称 自制化猪油
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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

目 录

自制化猪油

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



自制化猪油试验工作图



IMG_20221226_143106



IMG_20221226_143418



IMG_20221226_144116



IMG_20221226_144406



IMG_20221226_144447



IMG_20221226_144520



IMG_20221226_144602



IMG_20221226_144708



IMG_20221226_144814



IMG_20221226_144919



IMG_20221226_144946



IMG_20221226_145026



IMG_20221226_145647



IMG_20221226_145826



IMG_20221226_150955



IMG_20221226_152131



IMG_20221226_152230



IMG_20221227_095419

自制化猪油

- 1) 将生猪板油切薄片，带皮生姜洗净切片、大葱（用葱心绿边角料）切段备用；
- 2) 锅内放（相当于猪板油量1.5倍的）清水、倒入猪板油片煮开，下入高度白酒去腥，焯水断生后捞出沥水；
- 3) 炼油锅上炉开小火，锅内下入焯水后的猪板油片，下入姜片、大葱段，慢火熬出猪油；
- 4) 当猪油渣、姜片和大葱段炸制干枯时捞出，将猪油用细格油筛过滤后即成；（猪油渣可留作“炒菜芯”等配料）

注：每千克生猪板油（不含葱、姜和清水），经加工后可得到成品化猪油约568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)

类别：预制油料 菜名：自制化猪油

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年12月26日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	炼猪油用猪板油	旗宴	——	多多买菜	250725	35.00元 /份	2500 克 /份	7.00元	猪板油切成薄片有损耗	猪板油切片	100%	7.00元	1000克	14.00元
	221226测试：美团优选22元/千克购猪板油切薄片，锅内加清水1.5千克烧开，下猪板油片和39克高度酒焯水断生、沥水；倒入锅内小火炼油，加入大葱200克+姜片25克，炼净猪油568克+油渣222克+姜葱渣106克=896克；猪板油出油率56.8%+猪板油出油渣22.2%=79%													
配料	大葱	——	山东潍坊	拼多多	250725	2.00元 /斤	500 克 /斤	2.00元	边角料叶管、绿葱芯	大葱边角料	62.0%	0.00元	200克	0.00元
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93.0%	6.45元	25克	0.32元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	30克	0.26元
备注	以上猪板油可制成品化猪油≥				568克	，成品率 56.8% 计算式：成品率=成品油质量÷鲜猪板油投料合计×100%				鲜猪板油投料合计		1000克	14.59元	
	炼完猪油后可出成品猪油渣≥				222克	，出渣率率 22.2% 注：猪油渣可留作“炒菜芯”等菜式的配料。				每500克成品化猪油成本		12.84元		
	制作工艺简介													
	1) 将生猪板油切薄片，带皮生姜洗净切片、大葱（用葱心绿边角料）切段备用； 2) 锅内放（相当于猪板油量1.5倍的）清水、倒入猪板油片煮开，下入高度白酒去腥，焯水断生后捞出沥水； 3) 炼油锅上炉开小火，锅内下入焯水后的猪板油片，下入姜片、大葱段，慢火熬出猪油； 4) 当猪油渣、姜片和大葱段炸制干枯时捞出，将猪油用细格油筛过滤后即成；（猪油渣可留作“炒菜芯”等配料） 注：每千克生猪板油（不含葱、姜和清水），经加工后可得到成品化猪油约568克。													
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	成品猪油成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	猪板油切片	主料	24.65元	12.32元	96.0%
2	姜+大葱+酒	配料	1.03元	0.52元	4.0%
3	——	调料	——	——	——
4	——	其它	——	——	——
每千克成本合计			25.68元	12.84元	100%
原料进货价更新： 2025年8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：猪板油切片			
主要原料毛料名称：炼猪油用猪板油			
主料转制成品工艺：猪板油+大葱生姜→炼制化猪油			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 568克			
成品率： 56.8%			
当前“猪板油”进货价： 7.00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	解冻猪板油 进货价	自制化猪 油成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	5.50元	10.20元	79%
2) 进货价下降至→	6.00元	11.08元	86%
3) 进货价下降至→	6.50元	11.96元	93%
4) 目前进货价→	7.00元	12.84元	100%
5) 进货价上涨至→	7.50元	13.72元	107%
6) 进货价上涨至→	8.00元	14.60元	114%
7) 进货价上涨至→	8.50元	15.48元	121%

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

按实际制作成品油（整数）质量编制的原料净料配方

类别：预制油料

菜名：自制化猪油

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		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算	投料质量	换算
主料	炼猪油用猪板油	猪板油切片	1.76斤	880克	3.52斤	1761克	8.80斤	4401克	17.61斤	8803克	26.41斤	13204克	35.21斤	17606克
配料	铁杆大葱	大葱边角料	0.35斤	176克	0.70斤	352克	1.76斤	880克	3.52斤	1761克	5.28斤	2641克	7.04斤	3521克
	老生姜	带皮姜片	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	110克	0.44斤	220克	0.66斤	330克	0.88斤	440克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.05斤	26克	0.11斤	53克	0.26斤	132克	0.53斤	264克	0.79斤	396克	1.06斤	528克
合计投入净料质量→			1.76斤	880克	3.52斤	1761克	8.80斤	4401克	17.61斤	8803克	26.41斤	13204克	35.21斤	17606克
实际得到成品质量→			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（成品质量÷投料质量）→			56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%	56.8%
1) 将生猪板油切薄片，带皮生姜洗净切片、大葱（用葱心绿边角料）切段备用； 2) 锅内放（相当于猪板油量1.5倍的）清水、倒入猪板油片煮开，下入高度白酒去腥，焯水断生后捞出沥水； 3) 炼油锅上炉开小火，锅内下入焯水后的猪板油片，下入姜片、大葱段，慢火熬出猪油； 4) 当猪油渣、姜片和大葱段炸制干枯时捞出，将猪油用细格油筛过滤后即成；（猪油渣可留作“炒菜芯”等配料） 注：每千克生猪板油（不含葱、姜和清水），经加工后可得到成品化猪油约568克。														

以上配方数据可作为中央厨房“批量生产”时的参考



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。

