

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 普通卤水鸡架底汤

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

普通卤水鸡架底汤

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



普通卤水鸡架底汤



1) 将鸡架解冻、改刀剁小、漂洗、焯水、再漂洗



2) 锅内放鸡油，下入姜片、鸡架煸炒，再下料酒



3) 倒入锅内，加清水大火熬煮20分钟



4) 捞出骨渣后即成鸡架底汤

普通卤水鸡架底汤

大家都知道，调卤水需要底汤——这是比较便宜及实用的一种。

- 1) 将解冻的鸡架放入清水盆中浸泡，摘除肾部、血块等杂物，剁成小块后反复漂洗除血水（为节省资源、请勿使用“长流水”漂洗）；
- 2) 将沥干水分的鸡架放入锅中，加清水烧开、煮约8分钟至断生；取出鸡架再度漂洗、沥干水分（成品率约59.0%）；
- 3) 炒锅滑油（防止原料粘锅），加入鸡油化开、加入带皮姜片炸香，加入沥干水分的鸡架煸炒（需8-10分钟），炒至焦黄（不能糊）；
- 4) 将炒过的鸡架连同油脂、姜片放入熬汤桶中，再加入小葱结，加入（解冻鸡架3.6倍的）清水，盖上锅盖，大火烧开后再持续烧煮20分钟（完成乳化过程）；中途可揭开锅盖，用炒勺将鸡架骨搅散；
- 5) 关火、汤稍晾凉后用过滤筛将汤汁过滤、加入盐、味精、鸡精和白胡椒粉即成。

注：捞出熬汤原料后，每千克净生鸡架经以上加工后可得到成品鸡架底汤约2千克（鸡架出汤比=1:2）。

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：预制酱卤 菜名：普通卤水鸡架底汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2021年5月10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	冻鸡架	盈泰	冻品批发	白沙洲	250225	2.29元/斤	7 千克/件	2.29元	摘去肾肺，漂洗沥水	冻鸡架	87.0%	2.63元	1000克	5.26元
	210430测试↑：山东临沂冻鸡架10斤35.72元20个-化冰沥水后称重4736克，净料率94.7%；泡洗三遍摘除肾部剁小块泡洗沥水4351克，净料率87.0%；余水8分钟断生漂洗沥水2952克成品率59.0%													
调料	2.5kg金锣鸡油	金锣	山东临沂	拼多多	260224	43.00元/罐	2500 克/罐 1罐起售包邮	8.60元	成品炼制鸡油	成品炼制鸡油	100%	8.60元	75克	1.29元
	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	50克	0.43元
	小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	洗净沥水小葱带根须打结	净小葱结	100%	5.00元	25克	0.25元
	清水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500 克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水	100%	0.00元	3600克	0.00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	16克	0.02元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000 克/袋	3.85元	成品调料	味精	100%	3.85元	8.5克	0.07元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900 克/袋 10袋/箱批发	10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	8.5克	0.18元
	250g鼎鼎白胡椒粉	鼎鼎	武汉	批发市场	260224	19.22元/袋	250 克/袋	38.44元	成品调料	净白胡椒粉	100%	38.44元	2.0克	0.15元
以上原料可制作成品底汤≥ 2000克，成品率 41.8% 计算式：成品率=成品汤质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计	4785克	7.66元	
成品汤含盐量≤ 0.94%，含味精≤ 0.43%，含鸡精≤ 0.43%，综合谷氨酸钠≤ 0.60%，胡椒粉≤ 0.10%，含食油≥ 3.75%											每500克成品汤成本		1.91元	
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将解冻的鸡架放入清水盆中浸泡，摘除肾部、血块等杂物，剁成小块后反复漂洗除血水（为节省资源、请勿使用“长流水”漂洗）；</p> <p>2) 将沥干水分的鸡架放入锅中，加清水烧开、煮约8分钟至断生；取出鸡架再度漂洗、沥干水分（成品率约59.0%）；</p> <p>3) 炒锅滑油（防止原料粘锅），加入鸡油化开、加入带皮姜片炸香，加入沥干水分的鸡架煸炒（需8-10分钟），炒至焦黄（不能糊）；</p> <p>4) 将炒过的鸡架连同油脂、姜片放入熬汤桶中，再加入小葱结，加入（解冻鸡架3.6倍的）清水，盖上锅盖，大火烧开后持续烧煮20分钟（完成乳化过程）；中途可揭开锅盖，用炒勺将鸡架骨搅散；</p> <p>5) 关火、汤稍晾凉后用过滤筛将汤汁过滤、加入盐、味精、鸡精和白胡椒粉即成。</p> <p>注：捞出熬汤原料后，每千克净生鸡架经以上加工后可得到成品鸡架底汤约2千克（鸡架出汤比=1:2）。</p> <p>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													



关于投料质量（重量）数据的产生

- ☞ 以上《成本卡》所记录的、是实际试验制作时的最“原始数据”；
- ☞ 在制作菜品前，我们首先会将全部食材原料用电子秤称重并拍照，调料则用0.00克标准刻度的电子秤称重及拍照；
- ☞ 菜品制作完成后，除了对成品称重以外，同时将剩余的原料、调料进行称重拍照；
- ☞ 我们将菜品制作前、以及制作后的两组称重数据填入到数据模型中，用使用前的食材重量、减去使用后的重量，就得到了实际使用重量；
- 这也就是以上调料重量、成品重量会有“非整数”的原因。

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	成品底汤成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	冻鸡架	主料	2.63元	1.32元	68.7%
2	——	配料	——	——	——
3	姜葱等+鸡油等	调料	1.20元	0.60元	31.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			3.83元	1.91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：冻鸡架
主要原料毛料名称：冻鸡架
主料转制成品工艺：冻鸡架+其它调料→熬汤
每千克投料合计经加工后可得到成品：418克
成品率：41.8%

当前“冻鸡架”进货价：2.29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	冻鸡架 进货价 (元/斤)	卤水鸡架 底汤成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元			0
1) 进货价下降至→	1.39元	1.40元	61%
2) 进货价下降至→	1.69元	1.57元	74%
3) 进货价下降至→	1.99元	1.74元	87%
4) 目前进货价→	2.29元	1.91元	100%
5) 进货价上涨至→	2.59元	2.09元	113%
6) 进货价上涨至→	2.89元	2.26元	126%
7) 进货价上涨至→	3.19元	2.43元	139%

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：预制酱卤

菜名：普通卤水鸡架底汤

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	成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材		成品底汤需要食材	
			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	冻鸡架	冻鸡架	0.50斤	250克	1.00斤	500克	2.50斤	1250克	5.00斤	2500克	7.50斤	3750克	10.00斤	5000克
调料	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	94克	0.38斤	188克	0.56斤	281克	0.75斤	375克
	老生姜	带皮姜片	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.38斤	188克	0.50斤	250克
	小葱	净小葱结	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	清水	清水	1.80斤	900克	3.60斤	1800克	8.30斤	4148克	16.12斤	8061克	23.95斤	11974克	31.77斤	15887克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	2.1克	0.01斤	4.3克	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.09斤	43克
	227g玫味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			2.39斤	1196克	4.79斤	2393克	11.26斤	5629克	22.05斤	11024克	32.84斤	16418克	43.62斤	21812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÷投料数量）→			41.8%	41.8%	41.8%	41.8%	44.4%	44.4%	45.4%	45.4%	45.7%	45.7%	45.8%	45.8%

1) 将解冻的鸡架放入清水盆中浸泡，摘除肾部、血块等杂物，剁成小块后反复漂洗除血水（为节省资源、请勿使用“长流水”漂洗）；
 2) 将沥干水分的鸡架放入锅中，加清水烧开、煮约8分钟至断生；取出鸡架再度漂洗、沥干水分（成品率约59.0%）；
 3) 炒锅滑油（防止原料粘锅），加入鸡油化开、加入带皮姜片炸香，加入沥干水分的鸡架煸炒（需8-10分钟），炒至焦黄（不能糊）；
 4) 将炒过的鸡架连同油脂、姜片放入熬汤桶中，再加入小葱结，加入（解冻鸡架3.6倍的）清水，盖上锅盖，大火烧开后持续烧煮20分钟（完成乳化过程）；中途可揭开锅盖，用炒勺将鸡架骨搅散；
 5) 关火、汤稍晾凉后用过滤筛将汤汁过滤、加入盐、味精、鸡精和白胡椒粉即成。
 注：捞出熬汤原料后，每千克净生鸡架经以上加工后可得到成品鸡架底汤约2千克（鸡架出汤比=1:2）。

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖汤过程中所需添加的“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。

