

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 辣卤牛蛙④卤制牛蛙

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

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: 辣卤牛蛙④卤制牛蛙

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2023年11月14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	干活牛蛙-2只/斤	—	湖北	菜场配送	260227	8.00元/斤	500 克/斤 ~ 250 克/只	8.00元	去头爪、内脏、蛙皮	宰后无皮牛蛙	60.0%	13.33元	1047克	27.92元
	201025测试: 大号牛蛙1只741克, 去头爪内脏后称重456克, 去皮后363克, 净料率49%; 蛙肉焯水断生(或卤熟)称重347克, 成熟率46.8%													
调料	辣卤牛蛙-3卤水	需提前预制			260301	5.15元/斤	500 克/斤	5.15元	—	辣卤牛蛙3卤水	100%	5.15元	314克	3.24元
	注↑: 成品含盐量≤3.25%; 详见/预制酱卤类/《辣卤牛蛙-3卤水》成本卡; 每千克鲜活牛蛙肉、平均消耗300克卤蛙卤水。													
以上原料可制作成品卤蛙≧ 1000克, 成品率 73.5% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											投料合计 1361克		31.16元	
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 1.50%											每500克成品菜成本		15.58元	
备注	制作工艺简介													
		卤水烧开后下入去皮(开肚)牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。 注1: 卤水实际消耗约为主料的30%(含空烧时的水分蒸发...等)。 注2: 每千克鲜活牛蛙经宰杀、去皮及卤制加工后可得到成品辣卤牛蛙约468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（八种）、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“12种”不同的成本数据分析供您参考。



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	宰后无皮牛蛙	主料	27.92元	13.96元	89.6%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	辣卤牛蛙3卤水	调料	3.24元	1.62元	10.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			31.16元	15.58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： 宰后无皮牛蛙			
主要原料毛料名称： 干活牛蛙-2只/斤			
主料转制成品工艺： 净去皮牛蛙+卤水→卤（泡）熟			
每千克投料合计经加工后可得到成品：			468克
			成品率： 46.8%
当前“鲜活牛蛙”进货价： 8.00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	鲜活牛蛙 进货价	去皮牛蛙 净料成本	辣卤牛蛙 成本
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	(元/斤)
1) 进货价下降至→	5.00元	8.33元	8.73元
2) 进货价下降至→	6.00元	10.00元	10.47元
3) 进货价下降至→	7.00元	11.67元	12.22元
4) 目前进货价→	8.00元	13.33元	15.58元
5) 进货价上涨至→	9.00元	15.00元	17.32元
6) 进货价上涨至→	10.00元	16.67元	19.07元
7) 进货价上涨至→	11.00元	18.33元	20.81元
8) 进货价上涨至→	12.00元	20.00元	22.56元
9) 进货价上涨至→	13.00元	21.67元	24.30元
10) 进货价上涨至→	14.00元	23.33元	26.05元
11) 进货价上涨至→	15.00元	25.00元	27.79元
12) 进货价上涨至→	16.00元	26.67元	29.54元

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：预制酱卤 菜名：辣卤牛蛙-4卤制牛蛙 出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新：2024年3月5日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	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	干活牛蛙-2只/斤	宰后无皮蛙	1.05斤	524克	2.09斤	1047克	5.24斤	2618克	10.47斤	5235克	15.71斤	7853克	20.94斤	10470克
调料	辣卤牛蛙-3卤水	辣卤牛蛙3卤水	0.31斤	157克	0.63斤	314克	1.57斤	785克	3.14斤	1571克	4.71斤	2356克	6.28斤	3141克
合计投入净料数量→			1.36斤	681克	2.72斤	1361克	6.81斤	3403克	13.61斤	6806克	20.42斤	10208克	27.22斤	13611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）→			73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%	73.5%

卤水烧开后下入去皮（开肚）牛蛙、烧开后关火焖泡7分钟捞出即可。
 注1：卤水实际消耗约为主料的30%（含空烧时的水分蒸发…等）。
 注2：每千克鲜活牛蛙经宰杀、去皮及卤制加工后可得到成品辣卤牛蛙约468克。



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。

