

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 高档（潮州）卤水底汤

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

高档（潮州）卤水底汤

熬高汤用食材 ……第3页

《成本卡》 ……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



熬制卤水底汤食材



老母鸡



五花肉



筒子骨



龙骨/脊骨



大地鱼干



金华火腿骨头



猪手/猪蹄



鸡爪



猪皮



瑶柱 (碎)



鸡油



金华火腿

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: 高档(潮州)卤水底汤① 出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍 日期: 2024年3月12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
配 料	解冻净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	250225	7.42元/斤	500克/斤	3-3.5斤/只	7.42元	去指甲鸡屁股等杂物	净杂土全鸡	93.3%	7.95元	4000克	63.62元
	鲜猪龙骨/脊骨	——	——	鲜肉批发	260226	8.00元/斤	500克/斤		8.00元	漂洗血水后沥水	鲜猪龙骨	100%	8.00元	3000克	48.00元
	鲜猪筒子骨/熬汤	——	——	菜场批发	260226	8.00元/斤	500克/斤	0.7斤/个	8.00元	剁/锯成小块,漂洗沥水	鲜猪筒子骨	100%	8.00元	2000克	32.00元
	鲜带皮五花肉	——	——	鲜肉批发	260226	10.50元/斤	500克/斤		10.50元	净五花肉块,30克/块	烧五花肉块	100%	10.50元	1000克	21.00元
	解冻带腿骨鸡爪	太合	冻品批发	白沙洲	250225	16.00元/斤	500克/斤	15/斤	16.00元	将鸡爪剪去爪尖	去爪尖鸡爪	99.1%	16.15元	2500克	80.73元
	鲜猪皮	——	——	鲜肉批发	260226	2.00元/斤	500克/斤		2.00元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	81%	2.48元	2500克	12.41元
	鲜猪手	——	——	鲜肉批发	260226	15.50元/斤	500克/斤	0.9-1斤/个	15.50元	对剖剁小块-45克/块	制熟猪脚小块	89%	17.45元	2500克	87.27元
	金华火腿-无骨皮	藤香阁	浙江金华	拼多多	260226	38.70元/斤	500克/斤	1斤/块	38.70元	——	金华火腿纯肉	100%	38.70元	500克	38.70元
	金华火腿-筒子骨	——	浙江金华	拼多多	260226	25.10元/袋	1500克/袋		8.37元	金华火腿剔肉后的骨头	金华火腿骨头	100%	8.37元	500克	8.37元
	28头-大地鱼干	八仙部落	汕尾市	拼多多	240312	46.36元/斤	500克/斤	25-28条/斤	46.36元	成品干制原料	中号大地鱼干	100%	46.36元	160克	14.84元
	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	2000克	34.40元
	瑶柱碎	留金	辽宁大连	拼多多	260227	50.57元/袋	1000克/袋	7-8成干度	25.29元	——	干瑶柱碎	100%	25.29元	300克	15.17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	50000克	0.00元
	以上原料可制作成品菜≥ 27500克, 成品率 38.8% 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	70960克
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 0.09%, 含食油≤ 7.27%,													每500克成品菜成本		8.30元
备 注	制作工艺简介														
		<p>1) 肉料焯水(飞水): 将肉味底料砍成大块状,清水泡洗漂除血水,沥水后下锅放入沸水中,小火烧滚8分钟,保持在90度的温度,不要大火翻滚,这样有助于打净血污——直至打净血沫,取出用热水洗净;火腿骨头和大地鱼干用烤箱烤香备用;</p> <p>2) 大桶中加水100斤,放入洗净的煲汤用肉料,大火烧开40分钟,保持沸腾状态维持在100度的温度,完成食材胶质乳化;</p> <p>3) 微火炖浓汤: 改微火烧1个小时,煲至汤浓,过滤掉食材残渣后即可得到成品“高档卤水底汤”。</p> <p>注↑: 每千克清水(加以上食材)经炖煮及过滤食材残渣后可得到成品底汤(浓汤)约550克。</p>													
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。															



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：高档（潮州）卤水底汤

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10斤		制作20斤		制作50斤		制作100斤		制作150斤		制作200斤	
	采购食材	投入原料	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	
	原料名称	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
配 料	无内脏杂土鸡	净杂土全鸡	1.45斤	727克	2.91斤	1455克	7.27斤	3636克	14.55斤	7273克	21.82斤	10909克	29.09斤	14545克
	鲜猪龙骨/脊骨	鲜猪龙骨	1.09斤	545克	2.18斤	1091克	5.45斤	2727克	10.91斤	5455克	16.36斤	8182克	21.82斤	10909克
	鲜猪筒子骨/熬汤	鲜猪筒子骨	0.73斤	364克	1.45斤	727克	3.64斤	1818克	7.27斤	3636克	10.91斤	5455克	14.55斤	7273克
	鲜带皮五花肉	烧五花肉块	0.36斤	182克	0.73斤	364克	1.82斤	909克	3.64斤	1818克	5.45斤	2727克	7.27斤	3636克
	解冻带腿骨鸡爪	去爪尖鸡爪	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091克
	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091克
	鲜猪手	制熟猪脚小块	0.91斤	455克	1.82斤	909克	4.55斤	2273克	9.09斤	4545克	13.64斤	6818克	18.18斤	9091克
	金华火腿-无骨皮	金华火腿纯肉	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.91斤	455克	1.82斤	909克	2.73斤	1364克	3.64斤	1818克
	金华火腿-筒子骨	金华火腿骨头	0.18斤	91克	0.36斤	182克	0.91斤	455克	1.82斤	909克	2.73斤	1364克	3.64斤	1818克
	28头-大地鱼干	中号大地鱼干	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.29斤	145克	0.58斤	291克	0.87斤	436克	1.16斤	582克
	2.5kg金锣鸡油	成品炼制鸡油	0.73斤	364克	1.45斤	727克	3.64斤	1818克	7.27斤	3636克	10.91斤	5455克	14.55斤	7273克
	瑶柱碎	干瑶柱碎	0.11斤	55克	0.22斤	109克	0.55斤	273克	1.09斤	545克	1.64斤	818克	2.18斤	1091克
	清水	清水	18.18斤	9091克	36.36斤	18182克	90.91斤	45455克	181.8斤	90909克	272.7斤	136364克	363.6斤	181818克
合计投入净料数量→			25.80斤	12902克	51.61斤	25804克	129.0斤	64509克	258.0斤	129018克	387.1斤	193527克	516.1斤	258036克
实际得到成品数量→			10.00斤	5000克	20.00斤	10000克	50.00斤	25000克	100.00斤	50000克	150.00斤	75000克	200.00斤	100000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%	38.8%

1) 肉料焯水（飞水）：将肉味底料砍成大块状，清水泡洗漂除血水，沥水后下锅放入沸水中，小火烧滚8分钟，保持在90度的温度，不要大火翻滚，这样有助于打净血污——直至打净血沫，取出用热水洗净；火腿骨头和大地鱼干用烤箱烤香备用；

2) 大桶中加水100斤，放入洗净的煲汤用肉料，大火烧开40分钟，保持沸腾状态维持在100度的温度，完成食材胶质乳化；

3) 微火炖浓汤：改微火烧1个小时，煲至汤浓，过滤掉食材残渣后即可得到成品“高档卤水底汤”。

注↑：每千克清水（加以上食材）经炖煮及过滤食材残渣后可得到成品底汤（浓汤）约550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。

