

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 预制红卤凤爪

**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

## 预制红卤凤爪

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



# 预制红卤凤爪



①10个解冻凤爪436克，  
平均43.6克/个



②剪去“指甲”后用焯水  
10分钟，捞出漂洗、沥水



③将凤爪放入红卤水内烧  
开，小火煮10分钟、关火  
浸泡1小时后取出



④卤熟后的凤爪称重382  
克，成熟率87.6%

# 预制红卤凤爪

1) 生鸡爪解冻后剪去爪尖，锅内放清水下入凤爪、加入高度酒，大火烧开，小火焯水10分钟，捞出漂洗、沥水；

2) 小火卤煮10分钟后关火浸泡1小时，捞出晾凉即成。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克解冻无腿骨鸡爪经以上加工后可得到成品卤凤爪约887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)

敬请关注最新版成本卡。

类别: 预制酱卤 菜名: 预制红卤凤爪

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年9月20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	解冻无腿骨鸡爪	泰森	冻品批发	白沙洲	250225	25.73元/斤	500克/斤	15/斤	25.73元	洗净鸡爪	洗净鸡爪	100%	25.73元	1024克	52.70元
	210920测试: 解冻生鸡爪1024克32个(平均32克/个), 剪爪尖后1015克, 加高度酒焯水10分钟捞出漂洗沥水称重1049克; 小火卤10分钟后关火浸泡1小时, 捞出晾凉称重921克, 卤熟成品率89.9%。														
	220225测试: 解冻生鸡爪436克10个(平均43.6克/个), 剪爪尖后432克, 加高度酒焯水10分钟捞出漂洗沥水称重445克; 小火卤10分钟后关火浸泡1小时, 捞出晾凉称重382克, 卤熟成品率87.6%。														
卤水	两次测试, 平均凤爪卤熟成熟率: (89.9%+87.6%)÷2=88.7%														
	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450克/桶	约890克/升	4.30元	凤爪焯水用白酒	高度高粱酒	100%	4.30元	45克	0.39元
	普通红卤水	需提前预制		260301	3.34元/斤	500克/斤			3.34元	—	实耗红卤水	100%	3.34元	341克	2.28元
注↑: 成品含盐量≤3.26%, 含味精≤0.96%, 含食油3.98%, 甜度0.80%; 平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材; 详见/预制酱卤类/《普通红卤水》成本卡。															
备注	以上主料可制作成品鸡爪≧ <b>908克</b> , 成品率 <b>88.7%</b> 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主料鸡爪投料合计 × 100%												主料投料 <b>1024克</b>		<b>55.36元</b>
	成品菜(全部原料)综合含盐量≤ <b>1.16%</b>												每500克成品菜成本		<b>30.49元</b>
	<p style="text-align: center;"><b>制作工艺简介</b></p> <p>1) 生鸡爪解冻后剪去爪尖, 锅内放清水下入凤爪、加入高度酒, 大火烧开, 小火焯水10分钟, 捞出漂洗、沥水;</p> <p>2) 小火卤煮10分钟后关火浸泡1小时, 捞出晾凉即成。</p> <p>注1: 卤水实际消耗约为主料的三分之一, 因此也需分摊该数量卤水的成本。</p> <p>注2: 每千克解冻无腿骨鸡爪经以上加工后可得到成品卤凤爪约887克。</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	成品菜成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	洗净鸡爪	主料	58.03元	29.02元	95.2%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	高度酒+红卤水	调料	2.94元	1.47元	4.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			60.97元	30.49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：洗净鸡爪  
主要原料毛料名称：解冻无腿骨鸡爪  
主料转制成品工艺：剪指甲净鸡爪+红卤水→卤泡入味  
每千克投料合计经加工后可得到成品：887克  
成品率：88.7%

当前“解冻鸡爪”进货价：25.73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	解冻鸡爪 进货价 (元/斤)	红卤水卤 凤爪成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	22.73元	25.63元	88%
2) 进货价下降至→	23.73元	26.76元	92%
3) 进货价下降至→	24.73元	27.89元	96%
4) 目前进货价→	<b>25.73元</b>	<b>30.49元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	26.73元	31.61元	104%
6) 进货价上涨至→	27.73元	32.74元	108%
7) 进货价上涨至→	28.73元	33.87元	112%

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：预制红卤凤爪

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1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	解冻无腿骨鸡爪	洗净鸡爪	1.13斤	564克	2.26斤	1128克	5.64斤	2819克	11.28斤	5639克	16.92斤	8458克	22.56斤	11278克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	124克	0.50斤	248克	0.74斤	372克	0.99斤	496克
卤水	普通红卤水	实耗红卤水	0.38斤	188克	0.75斤	376克	1.88斤	940克	3.76斤	1880克	5.64斤	2819克	7.52斤	3759克
	合计投入鸡爪数量→		1.13斤	564克	2.26斤	1128克	5.64斤	2819克	11.28斤	5639克	16.92斤	8458克	22.56斤	11278克
实际得到成品卤熟鸡爪→			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）→			88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%	88.7%

1) 生鸡爪解冻后剪去爪尖，锅内放清水下入凤爪、加入高度酒，大火烧开，小火焯水10分钟，捞出漂洗、沥水；

2) 小火卤煮10分钟后关火浸泡1小时，捞出晾凉即成。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克解冻无腿骨鸡爪经以上加工后可得到成品卤凤爪约887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。

