

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 预制红卤莲藕

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

预制红卤莲藕

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



预制红卤莲藕



2022年2月25日第四次测试
①老莲藕2节550克



②去皮去蒂后445克



③放入红卤水卤制



④成品卤莲藕362克

- 1) 将整筒去皮净莲藕放入高压锅内，加入“普通红卤水”淹没莲藕；
- 2) 高压锅上汽转小火，炖煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。

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: 预制红卤莲藕

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年10月24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	煨汤老莲藕	—	湖北	批发配送	260301	2.50元/斤	500克/斤 250-500克/节	2.50元	去皮去蒂, 切滚刀块	去皮净莲藕	86.1%	2.90元	1500克	8.71元
	150916测试↑: 购2节老莲藕1308克, 去皮去蒂1171克, 净料率89.5%; 201017测试: 购2节老莲藕815克, 去皮去蒂718克, 净料率88.1%;													
	201024测试↑: 购2节老莲藕450克, 去皮去蒂387克, 净料率86.0%; 卤熟后374克, 成品率83.1%;													
	220225测试↑: 购2节老莲藕550克, 去皮去蒂445克, 净料率80.9%; 卤熟后362克, 成品率65.8%;													
	220310以上四次测试综合平均↑: 老莲藕去皮去蒂净料率86.1%; 带皮带蒂莲藕卤熟成品率74.5%; 去皮去蒂莲藕卤熟成品率86.5%													
调料	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	实耗500克	3.34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。													
以上生藕可制成品卤藕≧ 1297克, 成品率 86.5% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主料净料投料合计 × 100%														
成品卤莲藕含盐量≤ 0.75%, 味精≤ 0.37%														
备注	制作工艺简介													
		<p>1) 将整筒的去皮净莲藕放入高压锅内, 加入“普通红卤水”淹没莲藕;</p> <p>2) 高压锅上汽转小火, 炖煮10分钟后关火, 浸泡3小时以上取出即可。</p> <p>注: 成本卡中的莲藕净料率, 卤制成品率数据来源于2015年以来的四次测试平均值。</p>												
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	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	去皮净莲藕	主料	6.72元	3.36元	72.3%
2	——	配料	——	——	——
3	实耗红卤水	调料	2.58元	1.29元	27.7%
4	——	其它	——	——	——
合计			9.29元	4.65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： 去皮净莲藕
主要原料毛料名称： 煨汤老莲藕
主料转制成品工艺： 净莲藕+红卤水→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品： 865克
成品率： 86.5%

当前“无泥新鲜莲藕”进货价： 2.50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	无泥鲜莲藕 进货价	预制卤熟 莲藕成本	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→	1.00元	2.63元	40%
2) 进货价下降至→	1.50元	3.30元	60%
3) 进货价下降至→	2.00元	3.97元	80%
4) 目前进货价→	2.50元	4.65元	100%
5) 进货价上涨至→	3.00元	5.32元	120%
6) 进货价上涨至→	3.50元	5.99元	140%
7) 进货价上涨至→	4.00元	6.66元	160%

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：预制红卤莲藕

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	无泥煨汤老莲藕	去皮净莲藕	1.16斤	578克	2.31斤	1157克	5.78斤	2891克	11.57斤	5783克	17.35斤	8674克	23.13斤	11565克
调料	普通红卤水	实耗红卤水	0.39斤	193克	0.77斤	386克	1.93斤	964克	3.86斤	1928克	5.78斤	2891克	7.71斤	3855克
主料投入净料数量→			1.16斤	578克	2.31斤	1157克	5.78斤	2891克	11.57斤	5783克	17.35斤	8674克	23.13斤	11565克
实际得到成品卤藕→			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÷净料数量）→			86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%	86.5%

- 1) 将整筒的去皮净莲藕放入高压锅内，加入“普通红卤水”淹没莲藕；
- 2) 高压锅上汽转小火，炖煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。

注：成本卡中的莲藕净料率，卤制成品率数据来源于2015年以来的四次测试平均值。



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。

