

菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 腌伏鸡伏鸭香料

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版：www.mth517777.com

简易手机版：m.mth517777.com

目 录

腌伏鸡伏鸭香料

工艺简介第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



腌伏鸡伏鸭香料



类别	投入原料 净料名称	净料 单价	投入净原料 质量与占比	
		元/500克	克	占比
香料	八角	16.27元	625克	62.5%
	山奈/砂姜	31.79元	250克	25.0%
	净青花椒粒	20.80元	125克	12.5%
合计净料数量/ 成本→			1000克	100.0%
实际得到成品料数量→			1000克	——
香料成品率≤			100.0%	——

以上原材料可制作
成品香料1千克

工艺简介：

注：腌制1千克的净鸡鸭肉，可将八角3个约5克、青花椒50粒1克、山奈2片约2克混合打成粉末，合计重量约8克；

- 1) 将以上香料打成粉末；
- 2) 按每千克净鸡鸭肉、加入8克香料粉腌制。

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)

类别：预制干调

菜名：腌伏鸡伏鸭香料

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2024年8月15日

食材进货询价更新：2025年1月1日

敬请关注最新版成本卡。

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
香 料	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	241227	18.21元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	18.21元	成品干制原料	八角	100%	18.21元	500克	18.21元
	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	241227	31.79元 /斤	500 克 /斤	31.79元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	31.79元	200克	12.72元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	241227	20.80元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	100克	4.16元
备 注	以上原料可制作成品料≧			800克	，成品率 100.0% 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	800克	35.09元
												每500克成品料成本	21.93元	
	制作工艺简介													
	注：腌制1千克的净鸡鸭肉，可将八角3个约5克、青花椒50粒1克、山奈2片约2克混合打成粉末，合计重量约8克； 1）将以上香料打成粉末； 2）按每千克净鸡鸭肉、加入8克香料粉腌制。													
	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：预制干调

菜名：腌伏鸡伏鸭香料

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月15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
香料	香料：八角	八角	0.63斤	313克	1.25斤	625克	3.13斤	1563克	6.25斤	3125克	9.38斤	4688克	12.50斤	6250克
	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

注：腌制1千克的净鸡鸭肉，可将八角3个约5克、青花椒50粒1克、山奈2片约2克混合打成粉末，合计重量约8克；

1) 将以上香料打成粉末；

2) 按每千克净鸡鸭肉、加入8克香料粉腌制。



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。

