

菜品标准配方成本卡

类别 预制腌浆

名称 鸭胸肉片-酱油上浆

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

鸭胸肉片-酱油上浆

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



鸭胸肉片 酱油上浆



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	净鸭胸肉片	746克	74.2%
调料	食盐	5.2克	0.52%
	食粉	4.5克	0.45%
	松肉粉	2.2克	0.22%
	味精	4.5克	0.45%
	老抽	3.7克	0.37%
	清水	187克	18.5%
	浆肉用淀粉	19克	1.85%
	去壳蛋液	15克	1.48%
	大豆油	19克	1.93%
合计净料数量		1006克	100.0%
实际得到腌浆料数量→		1000克	——
腌料成品率→		99.4%	——

以上原材料可制作
成品上浆鸭肉1千克

成品底汤中的 重点调料含量	含盐≤	0.69%	食粉≤	0.45%
	松肉粉≤	0.22%	蛋液≤	1.49%
	清水≤	18.66%	淀粉≤	1.87%

鸭胸肉片-酱油上浆

- 1) 选用“解冻沥水的”鸭胸肉，用干净抹布搽净后切片；
- 2) 肉片如需再次漂洗、则漂洗后一定要挤干水分——否者会影响配方中的清水投入量；
- 3) 将食盐放入肉片内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉片内；
- 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉片表面即成。

注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）；

注：上浆肉片300克，过油至熟295克，成品率98.3%；油耗20.2克，占上浆肉片的6.73%。

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：预制腌浆

菜名：鸭胸肉片-酱油上浆

出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2025年2月11日

食材进货询价更新：2025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	解冻鸭胸肉/去皮	众客	冻品批发	白沙洲	250222	6.33元 /斤	500 克 /斤		6.33元	将解冻鸭胸肉切成片	净鸭胸肉片	97.0%	6.53元	500克	6.53元	
	注↑：将解冻、沥水后的鸭胸肉切成片，仍有≥5%的肉浆、水分遗失。															
调料	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250222	0.75元 /袋	500 克 /袋	60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	3.5克	0.01元	
	445g斧头-食粉	金泰	广州	拼多多	250222	4.60元 /盒	445 克 /盒	0	5.17元	成品调料/小苏打	食粉	100%	5.17元	3.0克	0.03元	
	家乐安多夫松肉粉	家乐	广州	拼多多	250222	11.96元 /罐	453.6 克 /罐	0	13.18元	成品调料	松肉粉	100%	13.18元	1.5克	0.04元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250222	19.00元 /袋	2000 克 /袋		4.75元	含味精40%/含盐26.6%	味精	100%	4.75元	3.0克	0.03元	
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250222	47.00元 /桶	4900 毫升 /桶	约1150 克/ 升	4.17元	成品调料/含盐量17.4%	老抽	100%	4.17元	2.5克	0.02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	125克	0.00元	
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	250222	149元 /袋	25000 克 /袋		2.98元	成品调料	浆肉用淀粉	100%	2.98元	12.5克	0.07元	
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250222	4.30元 /斤	500 克 /斤 = 0.54 元/ 个		4.30元	去掉蛋壳，留蛋液	去壳蛋液	86.6%	4.97元	10克	0.10元	
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	250222	49.99元 /壶	5000 毫升 /壶	约926 克/ 升	5.40元	注↑：食油应用中有损耗	大豆油	100%	5.40元	13克	0.14元	
备注	以上可制作酱油上浆肉片≥ 670克，成品率 99.4% 计算式：成品率 = 成品质量÷投料合计×100% 含食油≤ 0.00%													投料合计	674克	6.97元
	成品含盐量≤ 0.69%，含食粉≤ 0.45%，含松肉粉≤ 0.22%，含全蛋液≤ 1.49%，清水≤ 18.66%，干淀粉≤ 1.87%													每500克浆肉片成本	5.20元	
	制作工艺简介															
	 1) 选用“解冻沥水的”鸭胸肉，用干净抹布搽净后切片； 2) 肉片如需再次漂洗、则漂洗后一定要挤干水分——否者会影响配方中的清水投入量； 3) 将食盐放入肉片内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉片内； 4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉片表面即成。 注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）； 注：上浆肉片300克，过油至熟295克，成品率98.3%；油耗20.2克，占上浆肉片的6.73%															

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（六种）、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“10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	净鸭胸肉片	主料	9.74元	4.87元	93.7%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐+蛋清+生粉+油	调料	0.66元	0.33元	6.3%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			10.40元	5.20元	100%

原料进货价更新： 2025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： 净鸭胸肉片			
主要原料毛料名称： 解冻鸭胸肉/去皮			
主料转制成品工艺： 鸭胸肉片+调料→预制上浆			
每千克投料合计经加工后可得到成品： 994克			
成品率： 99.4%			
当前“解冻鸭胸肉” 进货价： 6.33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	解冻鸭胸肉 进货价	鸭脯肉片 上浆成本	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→	4.83元	4.04元	76%
2) 进货价下降至→	5.33元	4.43元	84%
3) 进货价下降至→	5.83元	4.81元	92%
4) 目前进货价→	6.33元	5.20元	100%
5) 进货价上涨至→	6.83元	5.58元	108%
6) 进货价上涨至→	7.33元	5.97元	116%
7) 进货价上涨至→	7.83元	6.35元	124%
8) 进货价上涨至→	8.33元	6.41元	132%
9) 进货价上涨至→	8.83元	6.79元	139%
10) 进货价上涨至→	9.33元	7.18元	147%

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：预制腌浆

菜名：鸭胸肉片-酱油上浆

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2025年2月11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	解冻鸭胸肉/去皮	净鸭胸肉片	0.75斤	373克	1.49斤	746克	3.73斤	1866克	7.46斤	3731克	11.19斤	5597克	14.93斤	7463克
调料	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	52克
	445g斧头-食粉	食粉	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
	家乐安多夫松肉粉	松肉粉	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.2克	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.04斤	22克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.2克	0.01斤	4.5克	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.07斤	34克	0.09斤	45克
	4.9L海天草菇老抽	老抽	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.07斤	37克
	清水	清水	0.19斤	93克	0.37斤	187克	0.93斤	466克	1.87斤	933克	2.80斤	1399克	3.73斤	1866克
	25kg大成玉米淀粉	浆肉用淀粉	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.09斤	47克	0.19斤	93克	0.28斤	140克	0.37斤	187克
	洋鸡蛋8.5个/斤	去壳蛋液	0.01斤	7.5克	0.03斤	15克	0.07斤	37克	0.15斤	75克	0.22斤	112克	0.30斤	149克
	5L元宝大豆油	大豆油	0.02斤	9.7克	0.04斤	19克	0.10斤	49克	0.19斤	97克	0.29斤	146克	0.39斤	194克
合计投入净料数量→			1.01斤	503克	2.01斤	1006克	5.03斤	2515克	10.06斤	5030克	15.09斤	7545克	20.12斤	10060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÷净料数量）→			99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%	99.4%

1) 选用“解冻沥水的”鸭胸肉，用干净抹布擦净后切片；

2) 肉片如需再次漂洗、则漂洗后一定要挤干水分——否者会影响配方中的清水投入量；

3) 将食盐放入肉片内搅拌、上劲，再分别放入食粉、松肉粉、老抽、清水搅拌，让水分“吃入”到肉片内；

4) 再加入鸡蛋液拌匀、加入玉米淀粉拌匀，最后加入大豆油/色拉油淋入（封住）浆好的肉片表面即成。

注1：可将清水换成“葱姜水”（限两天内用完）；

注：上浆肉片300克，过油至熟295克，成品率98.3%；油耗20.2克，占上浆肉片的6.73%



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。

