

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 年菜腊味/腌腊味

名称 腌伏鸭

适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✗

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房 (批量配方)	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》	每月更新

# 目 录

## 腌伏鸭

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



# 腌伏鸭试验工作图



IMG\_20240819\_095845



IMG\_20240819\_155258



IMG\_20240819\_155347



IMG\_20240819\_155408



IMG\_20240819\_155714



IMG\_20240819\_160454



IMG\_20240821\_090335



IMG\_20240821\_090716



IMG\_20240821\_091206



IMG\_20240821\_091303



IMG\_20240821\_091316



IMG\_20240821\_091350



IMG\_20240821\_091414



IMG\_20240821\_091823



M115012腌伏鸭

# 腌伏鸭



## 工艺简介：

- 1) 将解冻光鸭剁掉鸭嘴，剁开鸭背、剁掉脊骨，摘净残留内脏杂物，放入清水中漂净血水，沥水备用；
- 2) 将鸭肉放入盆中，加入盐、自制姜汁抹匀鸭身内外，放入保鲜冰箱腌制2小时；
- 3) 将腌好的鸭肉取出，沥干水分，挂在通风处风干24小时（夏天需在空调房内吹干）；
- 4) 将风干后的鸭肉剁成“麻将”小块倒入盆中，加入腌鸭香料粉（将八角+花椒粒+山奈打成粉）、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉，拌匀后放入密封罐中，放入保鲜冰箱腌制2-3天，即可使用。

注：本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸭装入盘中，淋上生抽、老抽（上色）、粗辣椒粉、茶油，中火蒸25分钟即可。

## 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)

类别: 腌腊味 菜名: 腌伏鸭

敬请关注最新版成本卡。

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8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
腌 鸭	解冻樱桃谷瘦肉鸭	——	冻品批发	白沙洲	250724	5.50元/斤	500 克/斤 2.5斤/只	5.50元	解冻沥水白条鸭	樱桃谷瘦肉鸭	100%	5.50元	1000克	11.00元
	240731测试: 美团9.07元购小号樱桃谷瘦肉鸭1只1千克, 解冻后940克(净鸭身772+脖89+头73=934克)													
	240819腌伏鸭: 美团11元购瘦肉谷鸭1只988克, 解冻去脊骨臀尖879克; 漂洗沥水加盐22克、姜汁60克, 腌制后沥水吹干683克; 加调料腌3天后715克													
	自制1:10姜汁	自制榨汁	——	250725	6.00元/斤	注↑: 100克生姜细末+10倍清水	6.00元	将生姜+清水榨成汁	自制姜汁	1100%	0.55元	60克	0.07元	
第二 次 腌 鸭	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元/袋	500 克/袋 60 袋/件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	18克	0.03元
	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元/斤	500 克/斤 约300 颗/斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	5.0克	0.17元
	300g糖桂花	云峰	桂林	拼多多	250725	8.83元/斤	500 克/斤 约22000 颗/斤	8.83元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	8.83元	1.0克	0.02元
	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元/斤	500 克/斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	2.0克	0.14元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元/袋	2000 克/袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	5.0克	0.04元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250725	34.70元/桶	4450 克/桶 约890 克/升	4.38元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	10克	0.09元
备注	辣椒粉/中辣中粗粉	椒之香纯	河南漯河	拼多多	250725	12.63元/斤	1000 克/斤 2斤起售包邮	6.32元	成品干制调料	辣椒粗粉	100%	6.32元	10克	0.13元
	以上原料可制作成品菜≥ 724克, 成品率 65.2% 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 1111克	11.68元	
	成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 2.41%, 含味精≤ 0.69%, 香料粉≤ 1.10%, 辣椒粉≤ 1.38%											每500克成品菜成本 8.06元		
备注			制作工艺简介											注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。
	<ol style="list-style-type: none"> <li>将解冻光鸭剁掉鸭嘴, 剁开鸭背、剁掉脊骨, 摘净残留内脏杂物, 放入清水中漂净血水, 沥水备用;</li> <li>将鸭肉放入盆中, 加入食盐、自制姜汁抹匀鸭身内外, 放入保鲜冰箱腌制2小时;</li> <li>将腌好的鸭肉取出, 沥干水分, 挂在通风处风干24小时(夏天需在空调房内吹干);</li> <li>将风干后的鸭肉剁成“麻将”小块倒入盆中, 加入腌鸭香料粉(将八角+花椒粒+山奈打成粉)、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉, 拌匀后放入密封罐中, 放入保鲜冰箱腌制2-3天, 即可使用。</li> </ol> <p>注: 本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸭装入盘中, 淋上生抽、老抽(上色)、粗辣椒粉、茶油, 中火蒸25分钟即可。</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	樱桃谷瘦肉鸭	主料	15.19元	7.59元	94.2%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	腌鸭调料	调料	0.93元	0.47元	5.8%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			16.12元	8.06元	100%

原料进货价更新：2025年8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：樱桃谷瘦肉鸭
主要原料毛料名称：解冻樱桃谷瘦肉鸭
主料转制成品工艺：腌鸭→风干+调料再腌制→成品
每千克投料合计经加工后可得到成品：652克
成品率：65.2%
当前“解冻瘦肉鸭”进货价：5.50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 涨降幅度 0.50元	解冻肉鸭 进货价	腌制 伏鸭成本	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	
1) 进货价下降至→	4.00元	5.99元	73%
2) 进货价下降至→	4.50元	6.68元	82%
3) 进货价下降至→	5.00元	7.37元	91%
4) 目前进货价→	5.50元	8.06元	100%
5) 进货价上涨至→	6.00元	8.75元	109%
6) 进货价上涨至→	6.50元	9.44元	118%
7) 进货价上涨至→	7.00元	10.13元	127%

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-4 速算配方表 (2) 按实际制作成品菜 (整数) 数量编制的原料净料配方

类别: 腌腊味

菜名: 腌伏鸭

外卖餐盒装菜容积使用率: 0%

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	投入原料	成品菜需要食材		成品菜需要食材									
	原料名称	净料名称	投料数量	换算	投料数量	换算								
腌 鸭	解冻樱桃谷瘦肉鸭	樱桃谷瘦肉鸭	1.38斤	690克	2.76斤	1381克	6.90斤	3452克	13.81斤	6903克	20.71斤	10355克	27.61斤	13807克
	自制1:10姜汁	自制姜汁	0.08斤	41克	0.17斤	83克	0.41斤	207克	0.83斤	414克	1.24斤	621克	1.66斤	828克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.02斤	12克	0.05斤	25克	0.12斤	62克	0.25斤	124克	0.37斤	186克	0.50斤	249克
第二 次 腌 鸭	香料: 八角	八角	0.01斤	3.5克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
	300g糖桂花	净青花椒粒	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.4克	0.01斤	3.5克	0.01斤	6.9克	0.02斤	10克	0.03斤	14克
	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.8克	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.06斤	28克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	3.5克	0.01斤	6.9克	0.03斤	17克	0.07斤	35克	0.10斤	52克	0.14斤	69克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.21斤	104克	0.28斤	138克
	辣椒粉/中辣中粗粉	辣椒粗粉	0.01斤	6.9克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	69克	0.21斤	104克	0.28斤	138克
合计投入净料数量→			1.53斤	767克	3.07斤	1534克	7.67斤	3835克	15.34斤	7670克	23.01斤	11504克	30.68斤	15339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) →			65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%	65.2%
1) 将解冻光鸭剁掉鸭嘴, 剁开鸭背、剁掉脊骨, 摘净残留内脏杂物, 放入清水中漂净血水, 沥水备用; 2) 将鸭肉放入盆中, 加入食盐、自制姜汁抹匀鸭身内外, 放入保鲜冰箱腌制2小时; 3) 将腌好的鸭肉取出, 沥干水分, 挂在通风处风干24小时 (夏天需在空调房内吹干); 4) 将风干后的鸭肉剁成“麻将”小块倒入盆中, 加入腌鸭香料粉 (将八角+花椒粒+山奈打成粉)、加入味精、高度白酒、中粗干辣椒粉, 拌匀后放入密封罐中, 放入保鲜冰箱腌制2-3天, 即可使用。 注: 本菜品以“蒸”为主。将腌好的伏鸭装入盘中, 淋上生抽、老抽 (上色)、粗辣椒粉、茶油, 中火蒸25分钟即可。														



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

## 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。

