

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 年菜腊味/腌腊味

名称 风干麻辣酱鸭舌

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

风干麻辣酱鸭舌

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



风干麻辣酱鸭舌



工艺简介：

- 1) 鸭舌初加工：提前将鸭舌解冻，用清水泡洗、沥水；
- 2) 熬制腌料汁：①不锈钢桶内放生抽、花雕酒、味极鲜酱油、冰糖；②加入漂洗后的八角、桂皮、丁香、香叶、白芷、白蔻、花椒粒；③将红曲米装入纱布袋放入桶内；④将桶上炉、大火烧开转小火焖煮10分钟，关火晾凉；⑤观察桶内腌料汁的颜色呈红色时，取出装有红曲米的纱布袋；⑥待桶内的腌料汁晾凉后，倒入鸡饭老抽，下入姜片、小葱、洋葱丝、香菜、芹菜段拌匀；
- 3) 将洗净的鸭舌倒入腌料汁内，拌匀腌4小时，中途每小时翻动一次；取出鸭舌放入钢盘，放入风箱内风干12小时后取出；
- 4) ①锅内放大豆油烧热，下入花椒、干尖椒煸炒至香，倒入风干的鸭舌表面；②捡出腌料汁里的姜片、小葱，放在鸭舌表面；③再淋上花雕酒，蒙保鲜膜，上笼蒸15分钟后取出；晾凉后揭开保鲜膜，挑出鸭舌装入保鲜盒、入冰箱保鲜待售即可。

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	解冻鸭舌	六和	山东	白沙洲	250724	48.15元/斤	500 克/斤 70克/斤	48.15元	将鸭舌解冻沥水	解冻净鸭舌	100%	48.15元	4000克	385.20元	
熬制腌料汁	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元/桶	4900 毫升/桶 约1150 克/升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	1200克	8.57元	
	1.9L海天味极鲜	海天	佛山	拼多多	250725	20.39元/桶	1900 毫升/桶 约1150 克/升	4.67元	成品调料/含盐量15.5%	海天味极鲜	100%	4.67元	300克	2.80元	
	5斤14°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	250725	12.96元/壶	2500 克/壶 约980 克/升	2.59元	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.59元	500克	2.59元	
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	250725	20.80元/袋	2500 克/袋 中粒5斤/袋包邮	4.16元	成品调料/甜度100	颗粒冰糖	100%	4.16元	250克	2.08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	10克	0.34元	
	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元/斤	500 克/斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	10克	0.32元	
	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.74元/斤	500 克/斤 约6100 颗/斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	3.0克	0.18元	
	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元/斤	500 克/斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	1.0克	0.04元	
	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元/斤	500 克/斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	8.0克	0.14元	
	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	29.79元/斤	500 克/斤 约2300 颗/斤	29.79元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	29.79元	5.0克	0.30元	
	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250725	44.47元/斤	500 克/斤 约24000 颗/斤	44.47元	成品干制调料	汉源红花椒粒	100%	44.47元	50克	4.45元	
蔬菜料	色料: 红曲米	福小兵	福建	淘宝	250725	8.42元/斤	500 克/斤	8.42元	成品干制原料	红曲米	100%	8.42元	30克	0.51元	
	640ml庚祥泰鸡饭老抽	——	广州	拼多多	250725	8.70元/瓶	640 毫升/瓶 约1150 克/升	5.91元	成品调料/含盐量7.1%	鸡饭老抽	100%	5.91元	50克	0.59元	
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	100克	1.29元	
	小葱	散装	安徽	拼多多	250725	5.00元/斤	500 克/斤	5.00元	去根须后卷成小葱结	小葱结	97%	5.18元	100克	1.04元	
	红皮大洋葱	——	本地	多多买菜	250725	1.20元/斤	500 克/斤	1.20元	去残皮、根须切丝	净洋葱丝	85%	1.41元	100克	0.28元	
蒸料	香菜/芫茜	——	山东	拼多多	250725	6.00元/斤	500 克/斤	6.00元	摘去老黄叶, 留根须	带根净香菜	98%	6.15元	50克	0.61元	
	细绿土芹菜	——	本地	批发配送	250725	3.50元/斤	500 克/斤	3.50元	去叶、去根残叶切段	净细土芹段	71%	4.92元	100克	0.98元	
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	250725	43.99/壶	5000 毫升/壶 约926 克/升	4.75元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.75元	100克	0.95元	
	汉源大红袍花椒	福小兵	四川	淘宝	250725	44.47元/斤	500 克/斤 约24000 颗/斤	44.47元	成品干制调料	汉源红花椒粒	100%	44.47元	50克	4.45元	
	中辣去籽干辣椒段	——	河南商丘	拼多多	250725	76.90元/袋	2500 克/袋	15.38元	成品辣椒段	无籽干椒段	100%	15.38元	100克	3.08元	
备注	5斤14°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	250725	12.96元/壶	2500 克/壶 约980 克/升	2.59元	13° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.59元	100克	0.52元	
	以上原料可制作成品鸭舌	≥	2600克	，成品率	36.0%	其中生鸭舌成品率	65.0%	成品率=成品菜质量÷投料合计×100%		投料合计	7217克	421.30元			
	成品鸭舌含盐量	≤	1.50%	，生鸭舌	70 个/斤, 熟鸭舌	108 个/斤, 平均每个成本	0.75元			每500克成品菜成本	81.02元				
备注			<h3>制作工艺简介</h3> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 鸭舌初加工: 提前将鸭舌解冻, 用清水泡洗、沥水; 2) 熬制腌料汁: ①不锈钢桶内放生抽、花雕酒、味极鲜酱油、冰糖; ②加入漂洗后的八角、桂皮、丁香、香叶、白芷、白蔻、花椒粒; ③将红曲米装入纱布袋放入桶内; ④将桶上炉、大火烧开转小火焖煮10分钟, 关火晾凉; ⑤观察桶内腌料汁的颜色呈红色时, 取出装有红曲米的纱布袋; ⑥待桶内的腌料汁晾凉后, 倒入鸡饭老抽, 下入姜片、小葱、洋葱丝、香菜、芹菜段拌匀; 3) 将洗净的鸭舌倒入腌料汁内, 拌匀腌4小时, 中途每小时翻动一次; 取出鸭舌放入钢盘, 放入风箱内风干12小时后取出; 4) ①锅内放大豆油烧热, 下入花椒、干尖椒煸炒至香, 倒入风干的鸭舌表面; ②捡出腌料汁里的姜片、小葱, 放在鸭舌表面; ③再淋上花雕酒, 蒙保鲜膜, 上笼蒸15分钟后取出; 晾凉后揭开保鲜膜, 挑出鸭舌装入保鲜盒、入冰箱保鲜待售即可。 												



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	解冻净鸭舌	主料	148.15元	74.08元	91.4%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	调料	调料	13.89元	6.94元	8.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			162.04元	81.02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：解冻净鸭舌
主要原料毛料名称：解冻鸭舌
主料转制成品工艺：净鸭舌+调料腌制→风干→蒸熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：360克
成品率：36.0%

当前“解冻鸭舌”进货价：48.15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 5.00元	解冻鸭舌 进货价 (元/斤)	成品酱 鸭舌成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
			0
1) 进货价下降至→	33.15元	57.94元	69%
2) 进货价下降至→	38.15元	65.64元	79%
3) 进货价下降至→	43.15元	73.33元	90%
4) 目前进货价→	48.15元	81.02元	100%
5) 进货价上涨至→	53.15元	88.71元	110%
6) 进货价上涨至→	58.15元	96.40元	121%
7) 进货价上涨至→	63.15元	104.10元	131%

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

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	
类别	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	解冻鸭舌	解冻净鸭舌	1.54斤	769克	3.08斤	1538克	7.69斤	3846克	15.38斤	7692克	23.08斤	11538克	30.77斤	15385克
熬制 腌料 汁	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.46斤	231克	0.92斤	462克	2.31斤	1154克	4.62斤	2308克	6.92斤	3462克	9.23斤	4615克
	1.9L海天味极鲜	海天味极鲜	0.12斤	58克	0.23斤	115克	0.58斤	288克	1.15斤	577克	1.73斤	865克	2.31斤	1154克
	5斤14° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.96斤	481克	1.92斤	962克	2.88斤	1442克	3.85斤	1923克
	单晶颗粒冰糖	颗粒冰糖	0.10斤	48克	0.19斤	96克	0.48斤	240克	0.96斤	481克	1.44斤	721克	1.92斤	962克
	香料: 八角	八角	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	10克	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克
	香料: 肉桂皮	桂皮	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	10克	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38克
	香料: 公丁香	公丁香	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.2克	0.01斤	2.9克	0.01斤	5.8克	0.02斤	8.7克	0.02斤	12克
	香料: 香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.2克	0.00斤	0.4克	0.00斤	1.0克	0.00斤	1.9克	0.01斤	2.9克	0.01斤	3.8克
	香料: 大片白芷	白芷	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.1克	0.02斤	7.7克	0.03斤	15克	0.05斤	23克	0.06斤	31克
	香料: 白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.00斤	1.0克	0.00斤	1.9克	0.01斤	4.8克	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克
	汉源大红袍花椒	汉源红花椒粒	0.02斤	9.6克	0.04斤	19克	0.10斤	48克	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克
蔬菜 料	色料: 红曲米	红曲米	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	115克
	640ml庚祥泰鸡饭老抽	鸡饭老抽	0.02斤	9.6克	0.04斤	19克	0.10斤	48克	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克
	老生姜	带皮姜片	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
	小葱	小葱结	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
	紫皮大洋葱	净洋葱丝	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
蒸 料	香菜/芫茜	带根净香菜	0.02斤	9.6克	0.04斤	19克	0.10斤	48克	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克
	细绿土芹菜	净细土芹段	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
	汉源大红袍花椒	汉源红花椒粒	0.02斤	9.6克	0.04斤	19克	0.10斤	48克	0.19斤	96克	0.29斤	144克	0.38斤	192克
	中辣无籽干辣椒段	无籽干椒段	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
	5斤14° 绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	192克	0.58斤	288克	0.77斤	385克
	合计投入净料数量→		2.78斤	1388克	5.55斤	2776克	13.88斤	6939克	27.76斤	13879克	41.64斤	20818克	55.52斤	27758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)→			36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%	36.0%

- 1) 鸭舌初加工: 提前将鸭舌解冻, 用清水泡洗、沥水;
- 2) 熬制腌料汁: ①不锈钢桶内放生抽、花雕酒、味极鲜酱油、冰糖; ②加入漂洗后的八角、桂皮、丁香、香叶、白芷、白蔻、花椒粒; ③将红曲米装入纱布袋放入桶内; ④将桶上炉、大火烧开转小火焖煮10分钟, 关火晾凉; ⑤观察桶内腌料汁的颜色呈红色时, 取出装有红曲米的纱布袋; ⑥待桶内的腌料汁晾凉后, 倒入鸡饭老抽, 下入姜片、小葱、洋葱丝、香菜、芹菜段拌匀;
- 3) 将洗净的鸭舌倒入腌料汁内, 拌匀腌4小时, 中途每小时翻动一次; 取出鸭舌放入钢盘, 放入风箱内风干12小时后取出;
- 4) ①锅内放大豆油烧热, 下入花椒、干尖椒煸炒至香, 倒入风干的鸭舌表面; ②捡出腌料汁里的姜片、小葱, 放在鸭舌表面; ③再淋上花雕酒, 蒙保鲜膜, 上笼蒸15分钟后取出; 晾凉后揭开保鲜膜, 挑出鸭舌装入保鲜盒、入冰箱保鲜待售即可。



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。

