

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 浙江衢州卤鸭掌

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

浙江衢州卤鸭掌



工艺简介:

- 1) 将冷冻鸭掌倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭掌血水、沥水备用；
- 2) 锅内烧水，下入自制姜汁；水烧开后下入洗净的鸭掌；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭掌、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭掌，盖上桶盖将卤水烧开，小火卤煮20分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 4) 捞出卤好的鸭掌、沥去汤汁，冷却至常温时涂刷上“卤肉保湿油”，销售过程中每隔1小时涂刷一次。



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: 浙江衢州卤鸭掌

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年8月8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	解冻鸭胗(S)	六和	山东	白沙洲	250225	16.11元/斤	500克/斤 平均40克/个	16.11元	——	解冻净鸭掌	100%	16.11元	5000克	161.10元	
	220221测试: 购生鸭掌9个356克, 卤熟后298克, 成熟率83.7%														
卤水	自制1:10姜汁	需提前预制		260301	0.39元/斤	500克/斤	详见《成本卡》	0.39元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.39元	250克	0.20元	
	注↑: 详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。														
	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450克/桶	约890克/升	4.30元	68°高粱酒	高度高粱酒	100%	4.30元	50克	0.43元
	衢州鸭头②卤水	需提前预制		260301	4.18元/斤	500克/斤	4.18元	——	衢州②卤水	100%	4.18元	1667克	13.95元		
注1: 成品含盐量2.71%; 详见/预制酱卤类/《衢州鸭头②卤水》成本卡; 注2: 卤制的食材分摊其重量三分之一的卤水“成本”。															
卤肉保湿油	需提前预制		260301	6.09元/斤	500克/斤	6.09元	——	卤肉保湿油	100%	6.09元	20克	0.24元			
注↑: 详见/预制油料类/《卤肉保湿油》成本卡。保湿油用于涂刷在出锅后放置常温的卤肉表面, 销售过程中每隔1小时涂刷一次															
以上原料可制作成品卤鸭掌≧ 4185克, 成品率 83.7% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												主料投料	5000克	166.57元	
成品卤鸭掌含盐量≤ 1.08% 一个解冻鸭掌生重 40克, 卤熟后 33克 卤熟成本 1.31元/只												每500克成品菜成本	19.90元		
备注	制作工艺简介														
		1) 将冷冻鸭掌倒入清水桶内, 解冻、泡洗1小时以上, 洗净鸭掌血水、沥水备用; 2) 锅内烧水, 下入自制姜汁; 水烧开后下入洗净的鸭掌; 大火将水烧开, 倒入高度白酒, 中火焯水10分钟后捞出鸭掌、倒入清水中漂洗血沫, 沥水备用; 3) 将桶内的卤水烧开, 下入洗净鸭掌, 盖上桶盖将卤水烧开, 小火卤煮20分钟, 关火后浸泡90分钟; 以上是卤水实际消耗量; 4) 捞出卤好的鸭掌、沥去汤汁, 冷却至常温时涂刷上“卤肉保湿油”, 销售过程中每隔1小时涂刷一次。													
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	解冻净鸭掌	主料	38.49元	19.25元	96.7%
2	——	配料	——	——	——
3	姜汁酒+卤水+保湿油	调料	1.31元	0.65元	3.3%
4	——	其它	——	——	——
合计			39.80元	19.90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：解冻净鸭掌
主要原料毛料名称：解冻鸭胗(S)
主料转制成品工艺：鸭掌焯水+放入卤水→卤(泡)熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：837克
成品率：83.7%

当前“解冻鸭掌”进货价：16.11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	解冻鸭掌 进货价 (元/斤)	衢州卤鸭掌 菜品成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元			0
1) 进货价下降至→	13.11元	16.32元	81%
2) 进货价下降至→	14.11元	17.51元	88%
3) 进货价下降至→	15.11元	18.71元	94%
4) 目前进货价→	16.11元	19.90元	100%
5) 进货价上涨至→	17.11元	21.10元	106%
6) 进货价上涨至→	18.11元	22.29元	112%
7) 进货价上涨至→	19.11元	23.49元	119%

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：浙江衢州卤鸭掌

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月8日

类别	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	
	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
焯水	解冻鸭胗(S)	解冻净鸭掌	1.19斤	597克	2.39斤	1195克	5.97斤	2987克	11.95斤	5974克	17.92斤	8961克	23.89斤	11947克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.30斤	149克	0.60斤	299克	0.90斤	448克	1.19斤	597克
	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	119克
卤制	衢州鸭头②卤水	衢州②卤水	0.40斤	199克	0.80斤	398克	1.99斤	996克	3.98斤	1991克	5.97斤	2987克	7.96斤	3982克
	卤肉保湿油	卤肉保湿油	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.8克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克
合计投入鸭掌净料数量→			1.19斤	597克	2.39斤	1195克	5.97斤	2987克	11.95斤	5974克	17.92斤	8961克	23.89斤	11947克
实际得到成品鸭掌数量→			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）→			83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%

- 1) 将冷冻鸭掌倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭掌血水、沥水备用；
- 2) 锅内烧水，下入自制姜汁；水烧开后下入洗净的鸭掌；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭掌、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭掌，盖上桶盖将卤水烧开，小火卤煮20分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 4) 捞出卤好的鸭掌、沥去汤汁，冷却至常温时涂刷上“卤肉保湿油”，销售过程中每隔1小时涂刷一次。



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。

