

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 红卤琵琶鸭腿

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

目 录

红卤琵琶鸭腿

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



红卤琵琶鸭腿试验工作图

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



240630卤鸭腿



240630卤鸭腿2 (1)



240630卤鸭腿2



IMG_20240630_172508



IMG_20240701_065005



IMG_20240701_065014



IMG_20240701_065113



IMG_20240701_065130



IMG_20240701_065138



IMG_20240701_065143

1)。

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: 红卤琵琶鸭腿

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年6月30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	解冻鸭腿	六和	山东	白沙洲	250225	3.22元/斤	500克/斤 200-300克/个	3.22元	——	解冻净鸭腿	100%	3.22元	1500克	9.66元
	240630测试↑: (卤熟150克1只) 5只生鸭腿1106克焯水断生790克, 卤制30分钟, 浸泡8小时, 捞出后769克(153.8克/个), 卤制成熟率69.5%													
调料	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	20克	0.17元
	普通红卤水	需提前预制		260301	3.34元/斤	500克/斤	3.34元	——	实耗红卤水	100%	3.34元	实耗500克	3.34元	
注↑: 成品含盐量≤3.36%, 含味精≤0.2%, 含食油4.05%; 平均每斤卤汤可分批次卤制3斤食材; 详见/预制酱卤类/《普通红卤水》成本卡。														
以上原料可制作成品菜≥ 1042克, 成品率 51.6% 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 2020克		13.17元
成品卤鸡翅根含盐量≤ 1.61%												每500克成品菜成本		6.32元
备注	制作工艺简介													
		1) 将解冻琵琶鸭腿放入清水漂洗1小时, 捞出沥水备用; 2) 锅内烧水, 下入鸭腿、下入高度白酒, 将鸭腿煮至断生, 捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水; 3) 将鸭腿放入“普通红卤水(详见红卤水成本卡)”锅内, 大火烧开后立即转小火, 卤煮10分钟后关火, 浸泡3小时以上取出即可。												
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	解冻净鸭腿	主料	9.27元	4.64元	73.3%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	卤水加料酒	调料	3.37元	1.69元	26.7%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			12.64元	6.32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：解冻净鸭腿
主要原料毛料名称：解冻鸭腿
主料转制成品工艺：解冻鸭腿+红卤水→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：516克
成品率：51.6%

当前“解冻鸭腿”进货价：3.22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	解冻鸭腿 进货价 (元/斤)	红卤琵琶 鸭腿成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.32元	3.34元	72%
2) 进货价下降至→	2.62元	3.77元	81%
3) 进货价下降至→	2.92元	4.20元	91%
4) 目前进货价→	3.22元	6.32元	100%
5) 进货价上涨至→	3.52元	6.75元	109%
6) 进货价上涨至→	3.82元	7.18元	119%
7) 进货价上涨至→	4.12元	7.62元	128%

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：红卤琵琶鸭腿

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年6月30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
主料	解冻鸭腿	解冻净鸭腿	1.44斤	720克	2.88斤	1440克	7.20斤	3599克	14.40斤	7198克	21.59斤	10797克	28.79斤	14395克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.02斤	10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
调料	普通红卤水	实耗红卤水	0.48斤	240克	0.96斤	480克	2.40斤	1200克	4.80斤	2399克	7.20斤	3599克	9.60斤	4798克
	合计投入净料数量→		1.94斤	969克	3.88斤	1939克	9.69斤	4846克	19.39斤	9693克	29.08斤	14539克	38.77斤	19386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）→		51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	51.6%	

- 1) 将解冻琵琶鸭腿放入清水漂洗1小时，捞出沥水备用；
- 2) 锅内烧水，下入鸭腿、下入高度白酒，将鸭腿煮至断生，捞出后再用清水浸泡洗净、捞出沥水；
- 3) 将鸭腿放入“普通红卤水（详见红卤水成本卡）”锅内，大火烧开后立即转小火，卤煮10分钟后关火，浸泡3小时以上取出即可。



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。

