

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱卤

**名称** 预制白卤鸭掌

**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	✓



**满堂红菜品配方成本网**

专业电脑版: [www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)

简易手机版: [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

# 目 录

## 预制白卤鸭掌

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





# 预制白卤鸭掌



①9个解冻鸭掌356克，  
平均39.5克/个



②用白卤水卤熟



③卤熟鸭掌298克，  
卤熟成品率83.7%



成品  
白卤水卤鸭掌

# 预制白卤鸭掌

- 1) 将解冻鸭掌洗净备用；
- 2) 锅内放清水烧开，下入洗净鸭掌，下入高度白酒，焯水断生后捞出，再放入清水漂洗、沥水；
- 3) 将漂洗沥水后的鸭掌放入烧开的卤水内，小火煮20分钟，关火浸泡1小时即可。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克解冻鸭掌经以上加工后可得到成品卤鸭掌约840克。



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：预制酱卤 菜名：预制白卤鸭掌

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年2月20日

食材进货询价更新：2025年8月1日

敬请关注最新版成本卡。

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	解冻鸭掌(L)	六和	山东	白沙洲	250724	14.81元 /斤	500 克 /斤 平均40 克/ 个	14.81元	——	解冻净鸭掌	100%	14.81元	356克	10.54元	
	220221测试：购生鸭掌9个356克，卤熟后298克，成熟率83.7%														
	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	用于鸭胗焯水去腥用	高度高粱酒	100%	4.38元	15克	0.13元	
卤水	普通白卤水	需提前预制			250801	3.41元 /斤	500 克 /斤	3.41元	——	实耗白卤水	100%	3.41元	119克	0.81元	
	注↑：成品含盐量3.28%；详见/预制酱卤类/《普通白卤水》成本卡。														
备注	以上主料可卤制成品鸭胗≧ 298克 ，成品率 83.7% 计算式：成品率 = 成品卤鸭胗质量÷解冻鸭胗投料合计×100%												投料合计	490克	11.48元
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 1.33%												每500克成品菜成本	19.27元	
	制作工艺简介														
	1) 将解冻鸭掌洗净备用； 2) 锅内放清水烧开，下入洗净鸭掌，下入高度白酒，焯水断生后捞出，再放入清水漂洗、沥水； 3) 将漂洗沥水后的鸭掌放入烧开的卤水内，小火煮20分钟，关火浸泡1小时即可。 注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。 注2：每千克解冻鸭掌经以上加工后可得到成品卤鸭掌约840克。														
	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	35.38元	17.69元	91.8%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	高度白酒+白卤水	调料	3.15元	1.58元	8.2%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			38.54元	19.27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： 解冻鸭掌(L)			
主料转制成品工艺： 净鸭掌+白卤水→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： 14.81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	预制卤熟 鸭掌成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 1.00元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	11.81元	14.11元	80%
2) 进货价下降至→	12.81元	15.30元	86%
3) 进货价下降至→	13.81元	16.50元	93%
4) 目前进货价→	14.81元	19.27元	100%
5) 进货价上涨至→	15.81元	20.46元	107%
6) 进货价上涨至→	16.81元	21.66元	114%
7) 进货价上涨至→	17.81元	22.85元	120%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系





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：预制酱卤

菜名：预制白卤鸭掌

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年3月5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	成品卤鸭掌需要食材		成品卤鸭掌需要食材		成品卤鸭掌需要食材		成品卤鸭掌需要食材		成品卤鸭掌需要食材		成品卤鸭掌需要食材	
			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	解冻鸭掌	解冻净鸭掌	1.19斤	597克	2.39斤	1195克	5.97斤	2987克	11.95斤	5973克	17.92斤	8960克	23.89斤	11946克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	126克	0.50斤	252克	0.76斤	378克	1.01斤	503克
卤水	普通白卤水	实耗白卤水	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
投入解冻鸭掌数量→			1.19斤	597克	2.39斤	1195克	5.97斤	2987克	11.95斤	5973克	17.92斤	8960克	23.89斤	11946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）→			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) 将解冻鸭掌洗净备用；

2) 锅内放清水烧开，下入洗净鸭掌，下入高度白酒，焯水断生后捞出，再放入清水漂洗、沥水；

3) 将漂洗沥水后的鸭掌放入烧开的卤水内，小火煮20分钟，关火浸泡1小时即可。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。

注2：每千克解冻鸭掌经以上加工后可得到成品卤鸭掌约840克。



## 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。

