

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤
名称 白卤水卤鸭胗
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
简易手机版: m.mth517777.com

目 录

白卤水卤鸭胗

| | | |
|-------------------|-----------|-----|
| 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 |



白卤水卤鸭胗



①9个解冻鸭胗365克，
平均40.5克/个



②用白卤水卤熟的鸭
胗



③卤熟鸭胗197克，
卤熟成品率54%



④500毫升餐盒可装
餐225克，容积率45%

白卤水卤鸭胗

- 1) 将解冻鸭胗洗净备用;
- 2) 锅内放清水烧开, 下入洗净鸭胗, 下入高度白酒, 焯水断生后捞出, 再放入清水漂洗、沥水;
- 3) 将漂洗沥水后的鸭胗放入烧开的卤水内, 小火煮25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。

注2: 每千克解冻鸭胗经以上加工后可得到成品卤鸭胗约540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：预制白卤鸭胗


出品：满堂红菜品配方成本网

制作：杨巍

日期：2022年2月21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 | 解冻鸭胗（S） | 六和 | 山东 | 白沙洲 | 250724 | 10.28元 /斤 | 500 克 /斤 平均40 克/ 个 | | 10.28元 | —— | 解冻净鸭胗 | 100% | 10.28元 | 365克 | 7.50元 |
| | 220221测试：购解冻生鸭胗9个365克，焯水、卤熟后197克，成熟率54.0% | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 122克 | 0.83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≥ 197克 ，成品率 54.0% 计算式：成品率 = 成品卤鸭胗质量÷解冻鸭胗投料合计×100% | | | | | | | | | | | | | | |
| | 成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 2.07% | | | | | | | | | | | | 主料投料 365克 | | 8.46元 |
| | | | | | | | | | | | | | 每500克成品菜成本 | | 21.48元 |
| |  | | | | | | | | | | | | | | |
| | 制作工艺简介 1) 将解冻鸭胗洗净备用； 2) 锅内放清水烧开，下入洗净鸭胗，下入高度白酒，焯水断生后捞出，再放入清水漂洗、沥水； 3) 将漂洗沥水后的鸭胗放入烧开的卤水内，小火煮25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：每千克解冻鸭胗经以上加工后可得到成品卤鸭胗约540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 | 解冻净鸭胗 | 主料 | 38.09元 | 19.05元 | 88.7% |
| 2 | —— | 配料 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 3 | 高度白酒+白卤水 | 调料 | 4.87元 | 2.44元 | 11.3% |
| 4 | —— | 其它 | 0.00元 | 0.00元 | 0.0% |
| 合计 | | | 42.97元 | 21.48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： 解冻净鸭胗 | | | |
| 主要原料毛料名称： 解冻鸭胗（S） | | | |
| 主料转制成品工艺： 净鸭胗+白卤水→卤（泡）熟 | | | |
| 每千克投料合计经加工后可得到成品： 540克 | | | |
| 成品率： 54.0% | | | |
| 当前“解冻鸭胗”进货价： 10.28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 | 解冻鸭胗 进货价 | 预制卤熟 鸭胗成本 | 主料进货 单价系数 |
| 涨跌幅度 0.50元 | (元/斤) | (元/斤) | 0 |
| 1) 进货价下降至→ | 8.78元 | 16.27元 | 85% |
| 2) 进货价下降至→ | 9.28元 | 17.19元 | 90% |
| 3) 进货价下降至→ | 9.78元 | 18.12元 | 95% |
| 4) 目前进货价→ | 10.28元 | 21.48元 | 100% |
| 5) 进货价上涨至→ | 10.78元 | 22.41元 | 105% |
| 6) 进货价上涨至→ | 11.28元 | 23.34元 | 110% |
| 7) 进货价上涨至→ | 11.78元 | 24.26元 | 115% |

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：预制白卤鸭胗

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1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 | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | | 成品菜需要食材 | |
| | | | 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 | 解冻鸭胗 | 解冻净鸭胗 | 1.85斤 | 926克 | 3.71斤 | 1853克 | 9.26斤 | 4632克 | 18.53斤 | 9264克 | 27.79斤 | 13896克 | 37.06斤 | 18528克 |
| | 5L-68° 高粱酒 | 高度高粱酒 | 0.08斤 | 38克 | 0.15斤 | 76克 | 0.38斤 | 190克 | 0.76斤 | 381克 | 1.14斤 | 571克 | 1.52斤 | 761克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 卤水 | 普通白卤水 | 实耗白卤水 | 0.62斤 | 309克 | 1.24斤 | 618克 | 3.09斤 | 1544克 | 6.18斤 | 3088克 | 9.26斤 | 4632克 | 12.35斤 | 6176克 |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.85斤 | 926克 | 3.71斤 | 1853克 | 9.26斤 | 4632克 | 18.53斤 | 9264克 | 27.79斤 | 13896克 | 37.06斤 | 18528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）→ | | | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% | 54.0% |

1) 将解冻鸭胗洗净备用；

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

3) 将漂洗沥水后的鸭胗放入烧开的卤水内，小火煮25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：每千克解冻鸭胗经以上加工后可得到成品卤鸭胗约540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。

