

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 衢州鸭头①香料

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

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: 衢州鸭头①香料

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
1	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.70元/斤	500克/斤	约300颗/斤	17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	40克	1.42元
2	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	260224	9.66元/斤	500克/斤		9.66元	成品干制原料	桂皮	100%	9.66元	50克	0.97元
3	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.70元/斤	500克/斤		36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	25克	1.84元
4	香料: 甘草	福小兵	安徽	淘宝	260224	18.30元/斤	500克/斤		18.30元	成品干制原料	甘草	100%	18.30元	35克	1.28元
5	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	260224	9.55元/斤	500克/斤		9.55元	成品干制原料	白芷	100%	9.55元	20克	0.38元
6	香料: 高良姜	福小兵	安徽	淘宝	260224	12.10元/斤	500克/斤		12.10元	成品干制原料	高良姜	100%	12.10元	10克	0.24元
7	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	260224	25.93元/斤	500克/斤	约165颗/斤	25.93元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	63.24元	10克	1.26元
8	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	260224	27.10元/斤	500克/斤	约2300颗/斤	27.10元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	27.10元	11克	0.60元
9	香料: 肉蔻/玉果	福小兵	安徽	淘宝	260224	36.80元/斤	500克/斤	约150颗/斤	36.80元	成品干制原料	肉蔻/玉果	100%	36.80元	10克	0.74元
10	香料: 大草蔻/草扣	福小兵	安徽	淘宝	260224	28.80元/斤	500克/斤	约350颗/斤	28.80元	成品干制原料	大草蔻/草扣	100%	28.80元	14克	0.81元
11	香料: 枳实/枳壳	福小兵	江西	淘宝	260224	13.9元/斤	500克/斤	[zhǐ]枳壳	13.90元	成品干制原料	[zhǐ]枳壳	100%	13.90元	17克	0.47元
12	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	260224	7.90元/斤	500克/斤		7.90元	成品干制原料	小茴香	100%	7.90元	6.0克	0.09元
13	香料: 千里香	福小兵	中国	淘宝	260224	14.70元/斤	500克/斤		14.70元	成品干制原料	千里香	100%	14.70元	17克	0.50元
14	香料: 香菜籽	福小兵	海南	淘宝	260224	8.62元/斤	500克/斤		8.62元	成品干制原料	香菜籽	100%	8.62元	40克	0.69元
15	香料: 香砂仁/川砂仁	福小兵	四川	淘宝	260224	20.80元/斤	500克/斤	约560颗/斤	20.80元	成品干制原料	香砂仁	100%	20.80元	5.0克	0.21元
16	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	260224	30.79元/斤	500克/斤	约6100颗/斤	30.79元	成品干制原料	公丁香	100%	30.79元	9.0克	0.55元
17	香料: 木香	福小兵	安徽	淘宝	260224	24.40元/斤	500克/斤		24.40元	成品干制原料	木香	100%	24.40元	17克	0.83元
18	香料: 荜拨	福小兵	安徽	淘宝	260224	35.00元/斤	500克/斤	约500颗/斤	35.00元	成品干制原料	荜拨	100%	35.00元	6.0克	0.42元
19	香料: 槟榔片	福小兵	海南	淘宝	260224	15.60元/斤	500克/斤		15.60元	成品干制原料	槟榔片	100%	15.60元	6.0克	0.19元
20	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	260224	21.36元/斤	500克/斤		21.36元	成品干制原料	香叶	100%	21.36元	8.0克	0.34元
21	药材: 干姜片	福小兵	云南	淘宝	260224	15.60元/斤	500克/斤		15.60元	成品干制原料	干姜片	100%	15.60元	16克	0.50元
22	色料: 野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	260224	22.80元/斤	500克/斤	约200颗/斤	22.80元	成品干制原料	红栀子	100%	22.80元	12克	0.55元
以上原料可制作成品菜≥ 370克, 成品率 96.4% 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	384克	14.87元
													每500克成品菜成本		20.09元

备注	制作工艺简介														
		<p>注: 将各种香料筛出灰尘后混合, 拌匀后即可。</p> <p>全套配方成本卡资料包括: 衢州鸭头①香料、衢州鸭头②卤水、浙江衢州卤鸭头、浙江衢州卤鸭脖、浙江衢州卤鸭掌、浙江衢州卤鸭锁骨、衢州卤鸭三节翅、衢州卤鸭两节翅、衢州卤鸭翅根、浙江衢州卤鸭肝。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													

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：衢州鸭头①香料

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
1	香料：八角	八角	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.54斤	270克	1.08斤	541克	1.62斤	811克	2.16斤	1081克
2	香料：肉桂皮	桂皮	0.14斤	68克	0.27斤	135克	0.68斤	338克	1.35斤	676克	2.03斤	1014克	2.70斤	1351克
3	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.34斤	169克	0.68斤	338克	1.01斤	507克	1.35斤	676克
4	香料：甘草	甘草	0.09斤	47克	0.19斤	95克	0.47斤	236克	0.95斤	473克	1.42斤	709克	1.89斤	946克
5	香料：大片白芷	白芷	0.05斤	27克	0.11斤	54克	0.27斤	135克	0.54斤	270克	0.81斤	405克	1.08斤	541克
6	香料：高良姜	高良姜	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	135克	0.41斤	203克	0.54斤	270克
7	香料：草果	去籽草果壳	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	135克	0.41斤	203克	0.54斤	270克
8	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	74克	0.30斤	149克	0.45斤	223克	0.59斤	297克
9	香料：肉蔻/玉果	肉蔻/玉果	0.03斤	14克	0.05斤	27克	0.14斤	68克	0.27斤	135克	0.41斤	203克	0.54斤	270克
10	香料：大草蔻/草扣	大草蔻/草扣	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	95克	0.38斤	189克	0.57斤	284克	0.76斤	378克
11	香料：枳壳/枳实	[zhǐ]枳壳	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	230克	0.69斤	345克	0.92斤	459克
12	香料：小茴香	小茴香	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.24斤	122克	0.32斤	162克
13	香料：千里香	千里香	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	230克	0.69斤	345克	0.92斤	459克
14	香料：香菜籽	香菜籽	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.54斤	270克	1.08斤	541克	1.62斤	811克	2.16斤	1081克
15	香砂仁/川砂仁	香砂仁	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.07斤	34克	0.14斤	68克	0.20斤	101克	0.27斤	135克
16	香料：公丁香	公丁香	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.12斤	61克	0.24斤	122克	0.36斤	182克	0.49斤	243克
17	香料：木香	木香	0.05斤	23克	0.09斤	46克	0.23斤	115克	0.46斤	230克	0.69斤	345克	0.92斤	459克
18	香料：荜拨	荜拨	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.24斤	122克	0.32斤	162克
19	香料：槟榔片	槟榔片	0.02斤	8.1克	0.03斤	16克	0.08斤	41克	0.16斤	81克	0.24斤	122克	0.32斤	162克
20	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.02斤	11克	0.04斤	22克	0.11斤	54克	0.22斤	108克	0.32斤	162克	0.43斤	216克
21	药材：干姜片	干姜片	0.04斤	22克	0.09斤	43克	0.22斤	108克	0.43斤	216克	0.65斤	324克	0.86斤	432克
22	色料：野生黄栀子	红栀子	0.03斤	16克	0.06斤	32克	0.16斤	81克	0.32斤	162克	0.49斤	243克	0.65斤	324克
合计投入净料数量→			1.04斤	519克	2.08斤	1038克	5.19斤	2595克	10.38斤	5189克	15.57斤	7784克	20.76斤	10378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）→			96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%	96.4%

注：将各种香料筛出灰尘后混合，拌匀后即可。



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。

