

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 浙江衢州卤鸭头

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

浙江衢州卤鸭头

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



浙江衢州卤鸭头



工艺简介:

- 1) 将冷冻鸭头倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭头血水；按住鸭头鼻孔、挤出其中的“污物”；再将鸭头后脑壳部位纵向砍开约1-2厘米的口（便于鸭脑髓入味）；洗净、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头；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭头、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭头，盖上桶盖将卤水烧开，小火卤煮25分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 4) 捞出卤好的鸭头、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: 浙江衢州卤鸭头

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												
主料焯水	解冻鸭头-8头	众客	山东	白沙洲	250225	14.03元/斤	500 克/斤 100-150g/个	14.03元	将鸭头解冻泡洗沥水	解冻净鸭头	100%	14.03元	5000克	140.30元												
	240808-美团20元购1千克鸭头8个978克, 解冻862克, 焯水10分钟沥水767克, 小火卤20分钟泡90分钟, 捞出沥汤汁655克, 解冻后食材成熟率76%:																									
	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。																										
卤制	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头≥ 3800克 , 成品率 76.0% 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		145.77元												
成品卤鸭头含盐量≤ 1.19% 一个解冻鸭头生重 108克 , 卤熟后 82克 卤熟成本 3.15元/个												每500克成品菜成本		19.18元												
备注	制作工艺简介																									
	<p>1) 将冷冻鸭头倒入清水桶内, 解冻、泡洗1小时以上, 洗净鸭头血水; 按住鸭头鼻孔、挤出其中的“污物”; 再将鸭头后脑壳部位纵向砍开约1-2厘米的口(便于鸭脑髓入味); 洗净、沥水备用;</p> <p>2) 锅内烧水, 下入自制姜汁; 水烧开后下入洗净的鸭头; 大火将水烧开, 倒入高度白酒, 中火焯水10分钟后捞出鸭头、倒入清水中漂洗血沫, 沥水备用;</p> <p>3) 将桶内的卤水烧开, 下入洗净鸭头, 盖上桶盖将卤水烧开, 小火卤煮25分钟, 关火后浸泡90分钟; 以上是卤水实际消耗量;</p> <p>4) 捞出卤好的鸭头、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。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>																									



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	解冻净鸭头	主料	36.92元	18.46元	96.2%
2	——	配料	——	——	——
3	姜汁酒+卤水+保湿油	调料	1.44元	0.72元	3.8%
4	——	其它	——	——	——
合计			38.36元	19.18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：解冻净鸭头
主要原料毛料名称：解冻鸭头-8头
主料转制成品工艺：净鸭头焯水+放入卤水→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：760克
成品率：76.0%

当前“解冻鸭头”进货价：14.03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	解冻鸭头 进货价	衢州卤鸭头 菜品成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	13.43元	18.39元	96%
2) 进货价下降至→	13.63元	18.65元	97%
3) 进货价下降至→	13.83元	18.92元	99%
4) 目前进货价→	14.03元	19.18元	100%
5) 进货价上涨至→	14.23元	19.44元	101%
6) 进货价上涨至→	14.43元	19.71元	103%
7) 进货价上涨至→	14.63元	19.97元	104%

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：浙江衢州卤鸭头

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	解冻鸭头	解冻净鸭头	1.32斤	658克	2.63斤	1316克	6.58斤	3289克	13.16斤	6579克	19.74斤	9868克	26.32斤	13158克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.33斤	164克	0.66斤	329克	0.99斤	493克	1.32斤	658克
	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.6克	0.03斤	13克	0.07斤	33克	0.13斤	66克	0.20斤	99克	0.26斤	132克
卤制	衢州鸭头②卤水	衢州②卤水	0.44斤	219克	0.88斤	439克	2.19斤	1096克	4.39斤	2193克	6.58斤	3289克	8.77斤	4386克
	卤肉保湿油	卤肉保湿油	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.3克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.11斤	53克
合计投入鸭头净料数量→			1.32斤	658克	2.63斤	1316克	6.58斤	3289克	13.16斤	6579克	19.74斤	9868克	26.32斤	13158克
实际得到成品鸭头数量→			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）→			76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%	76.0%

- 1) 将冷冻鸭头倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭头血水；按住鸭头鼻孔、挤出其中的“污物”；再将鸭头后脑壳部位纵向砍开约1-2厘米的口（便于鸭脑髓入味）；洗净、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头；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭头、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭头，盖上桶盖将卤水烧开，小火卤煮25分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 4) 捞出卤好的鸭头、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。

