

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	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

目 录

衢州鸭头①香料

《成本卡》第3页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第4页

版权声明第5页



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：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

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2025年8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	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	40克	1.34元	
2	香料：带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元 /斤	500 克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	50克	1.59元	
3	香料：山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元 /斤	500 克 /斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	25克	1.78元	
4	香料：甘草	福小兵	安徽	淘宝	250725	17.60元 /斤	500 克 /斤	17.60元	成品干制原料	甘草	100%	17.60元	35克	1.23元	
5	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500 克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	20克	0.36元	
6	香料：高良姜	福小兵	安徽	淘宝	250725	11.70元 /斤	500 克 /斤	11.70元	成品干制原料	高良姜	100%	11.70元	10克	0.23元	
7	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.79元 /斤	500 克 /斤 约165 颗/ 斤	26.79元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	65.34元	10克	1.31元	
8	香料：白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	29.79元 /斤	500 克 /斤 约2300 颗/ 斤	29.79元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	29.79元	11克	0.66元	
9	香料：肉蔻/玉果	福小兵	安徽	淘宝	250725	34.60元 /斤	500 克 /斤 约150 颗/ 斤	34.60元	成品干制原料	肉蔻/玉果	100%	34.60元	10克	0.69元	
10	香料：大草蔻/草扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	27.80元 /斤	500 克 /斤 约350 颗/ 斤	27.80元	成品干制原料	大草蔻/草扣	100%	27.80元	14克	0.78元	
11	香料：枳实/枳壳	福小兵	江西	淘宝	250725	19.3元 /斤	500 克 /斤 [zhǐ]枳壳	19.30元	成品干制原料	[zhǐ]枳壳	100%	19.30元	17克	0.66元	
12	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元 /斤	500 克 /斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	6.0克	0.08元	
13	香料：千里香	福小兵	中国	淘宝	250725	14.12元 /斤	500 克 /斤	14.12元	成品干制原料	千里香	100%	14.12元	17克	0.48元	
14	香料：香菜籽	福小兵	海南	淘宝	250725	8.33元 /斤	500 克 /斤	8.33元	成品干制原料	香菜籽	100%	8.33元	40克	0.67元	
15	香料：香砂仁/川砂仁	福小兵	四川	淘宝	250725	17.80元 /斤	500 克 /斤 约560 颗/ 斤	17.80元	成品干制原料	香砂仁	100%	17.80元	5.0克	0.18元	
16	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.74元 /斤	500 克 /斤 约6100 颗/ 斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	9.0克	0.55元	
17	香料：木香	福小兵	安徽	淘宝	250725	23.60元 /斤	500 克 /斤	23.60元	成品干制原料	木香	100%	23.60元	17克	0.80元	
18	香料：荜拨	福小兵	安徽	淘宝	250725	39.80元 /斤	500 克 /斤 约500 颗/ 斤	39.80元	成品干制原料	荜拨	100%	39.80元	6.0克	0.48元	
19	香料：槟郎片	福小兵	海南	淘宝	250725	15.02元 /斤	500 克 /斤	15.02元	成品干制原料	槟郎片	100%	15.02元	6.0克	0.18元	
20	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500 克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	8.0克	0.32元	
21	药材：干姜片	福小兵	云南	淘宝	250725	13.40元 /斤	500 克 /斤	13.40元	成品干制原料	干姜片	100%	13.40元	16克	0.43元	
22	色料：野生黄栀子	福小兵	广西	淘宝	250725	33.80元 /斤	500 克 /斤 约200 颗/ 斤	33.80元	成品干制原料	红栀子	100%	33.80元	12克	0.81元	
备注	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		15.60元
												每500克成品菜成本		21.08元	
				制作工艺简介											
				注：将各种香料筛出灰尘后混合，拌匀后即可。 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。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。											

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

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
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：槟郎片	槟郎片	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。

