

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 浙江衢州卤鸭脖

适用于：

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✓

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

浙江衢州卤鸭脖

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



浙江衢州卤鸭脖



工艺简介：

- 1) 将冷冻鸭脖倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭脖血水、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脖；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭脖、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭脖，盖上桶盖将卤水烧开，小火卤煮30分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 4) 捞出卤好的鸭脖、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)

类别: 预制酱卤 菜名: 浙江衢州卤鸭脖

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
主料	解冻鸭脖7根/kg	六和	山东	白沙洲	250724	3.31元/斤	500 克/斤 7根/kg	3.31元	解冻沥水93%净鸭脖	解冻净鸭脖	100%	3.31元	5000克	33.12元
	240808-美团14元购1千克鸭脖7根1010克,解冻946克,焯水10分钟沥水692克,小火卤25分钟泡180分钟,捞出沥汤汁669克,解冻后鸭脖成熟率70.7%													
卤水	自制1:10姜汁	需提前预制	250801	0.59元/斤	500 克/斤	详见《成本卡》	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	250克	0.29元	
	注↑: 详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。													
	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	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.38元	50克	0.44元
	衢州鸭头②卤水	需提前预制	250801	4.49元/斤	500 克/斤		4.49元	——	衢州②卤水	100%	4.49元	1667克	14.97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	250801	6.06元/斤	500 克/斤		6.06元	——	卤肉保湿油	100%	6.06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脖≥ 3535克, 成品率 70.7% 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	39.03元	
	成品卤鸭脖含盐量≤ 1.28% 一个解冻鸭脖生重 143 克, 卤熟后 101克 卤熟成本 1.12元 /根											每500克成品菜成本 5.52元		
备注	 制作工艺简介 1) 将冷冻鸭脖倒入清水桶内, 解冻、泡洗1小时以上, 洗净鸭脖血水、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脖; 大火将水烧开, 倒入高度白酒, 中火焯水10分钟后捞出鸭脖、倒入清水中漂洗血沫, 沥水备用; 3) 将桶内的卤水烧开, 下入洗净鸭脖, 盖上桶盖将卤水烧开, 小火卤煮30分钟, 关火后浸泡90分钟; 以上是卤水实际消耗量; 4) 捞出卤好的鸭脖、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。													
	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	解冻净鸭脖	主料	9.37元	4.68元	84.8%
2	——	配料	——	——	——
3	姜汁酒+卤水+保湿油	调料	1.67元	0.84元	15.2%
4	——	其它	——	——	——
合计			11.04元	5.52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：解冻净鸭脖
主要原料毛料名称：解冻鸭脖7根/kg
主料转制成品工艺：净鸭脖焯水+放入卤水→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：707克
成品率：70.7%

当前“解冻鸭脖”进货价：3.31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 涨降幅度 0.20元	解冻鸭脖 进货价 (元/斤)	衢州卤鸭脖 菜品成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	2.71元	4.67元	82%
2) 进货价下降至→	2.91元	4.96元	88%
3) 进货价下降至→	3.11元	5.24元	94%
4) 目前进货价→	3.31元	5.52元	100%
5) 进货价上涨至→	3.51元	5.80元	106%
6) 进货价上涨至→	3.71元	6.09元	112%
7) 进货价上涨至→	3.91元	6.37元	118%

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：浙江衢州卤鸭脖

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	投入原料	成品菜需要食材		成品菜需要食材									
	原料名称	净料名称	投料数量	换算	投料数量	换算								
焯水	解冻鸭脖7根/kg	解冻净鸭脖	1.41斤	707克	2.83斤	1414克	7.07斤	3536克	14.14斤	7072克	21.22斤	10608克	28.29斤	14144克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.35斤	177克	0.71斤	354克	1.06斤	530克	1.41斤	707克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.21斤	106克	0.28斤	141克
卤制	衢州鸭头②卤水	衢州②卤水	0.47斤	236克	0.94斤	471克	2.36斤	1179克	4.71斤	2357克	7.07斤	3536克	9.43斤	4715克
	卤肉保湿油	卤肉保湿油	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.7克	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.08斤	42克	0.11斤	57克
合计投入鸭脖净料数量→			1.41斤	707克	2.83斤	1414克	7.07斤	3536克	14.14斤	7072克	21.22斤	10608克	28.29斤	14144克
实际得到成品鸭脖数量→			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)→			70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%	70.7%

- 将冷冻鸭脖倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭脖血水、沥水备用；
- 锅内烧水，下入自制姜汁；水烧开后下入洗净的鸭脖；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭脖、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭脖，盖上桶盖将卤水烧开，小火卤煮30分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 捞出卤好的鸭脖、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。



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

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。

