

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 衢州卤鸭三节翅

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

衢州卤鸭三节翅

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



衢州卤鸭三节翅



工艺简介：

- 1) 将冷冻鸭三节翅倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭翅血水、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翅；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭翅、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用；
- 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭翅，盖上盖将卤水烧开，小火卤煮15分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量；
- 4) 捞出卤好的鸭翅、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: 衢州卤鸭三节翅

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年8月8日

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	鸭三节翅	众客	山东	白沙洲	250724	5.37元/斤	500 克 /斤 200-300克/个	5.37元	将鸭翅解冻沥水	解冻鸭三节翅	95.0%	5.65元	5000克	56.53元	
	240808美团14元购1千克鸭三节翅6个974克,解冻后866克,焯水10分钟沥水610克,小火卤15分钟,泡90分钟,捞出汤汁550克,解冻后食材成熟率63.5%														
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”。															
备注	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														
	以上原料可做卤鸭三节翅≥ 3175克 , 成品率 63.5% 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	62.44元		
	成品卤鸭三节翅含盐量≤ 1.28% 一个解冻鸭145生重 108 克, 卤熟后 92克 卤熟成本 1.81元 /只											每500克成品菜成本 9.83元			
备注			<h3>制作工艺简介</h3> <p>1) 将冷冻鸭三节翅倒入清水桶内, 解冻、泡洗1小时以上, 洗净鸭翅血水、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翅; 大火将水烧开, 倒入高度白酒, 中火焯水10分钟后捞出鸭翅、倒入清水中漂洗血沫, 沥水备用; 3) 将桶内的卤水烧开, 下入洗净鸭翅, 盖上盖将卤水烧开, 小火卤煮15分钟, 关火后浸泡90分钟; 以上是卤水实际消耗量; 4) 捞出卤好的鸭翅、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>												
	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	解冻鸭三节翅	主料	17.80元	8.90元	90.5%
2	——	配料	——	——	——
3	姜汁酒+卤水+保湿油	调料	1.86元	0.93元	9.5%
4	——	其它	——	——	——
合计			19.67元	9.83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：解冻鸭三节翅
主要原料毛料名称：鸭三节翅
主料转制成品工艺：三节翅焯水+放入卤水→卤（泡）熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：635克
成品率：63.5%

当前“解冻鸭三节翅”进货价：5.37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	解冻三节翅	衢州卤鸭翅	主料进货 单价系数
	进货价	菜品成本	
涨降幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	4.77元	8.84元	89%
2) 进货价下降至→	4.97元	9.17元	93%
3) 进货价下降至→	5.17元	9.50元	96%
4) 目前进货价→	5.37元	9.83元	100%
5) 进货价上涨至→	5.57元	10.16元	104%
6) 进货价上涨至→	5.77元	10.50元	107%
7) 进货价上涨至→	5.97元	10.83元	111%

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：衢州卤鸭三节翅

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	鸭三节翅	解冻鸭三节翅	1.57斤	787克	3.15斤	1575克	7.87斤	3937克	15.75斤	7874克	23.62斤	11811克	31.50斤	15748克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.39斤	197克	0.79斤	394克	1.18斤	591克	1.57斤	787克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.02斤	7.9克	0.03斤	16克	0.08斤	39克	0.16斤	79克	0.24斤	118克	0.31斤	157克
卤制	衢州鸭头②卤水	衢州②卤水	0.52斤	262克	1.05斤	525克	2.62斤	1312克	5.25斤	2625克	7.87斤	3937克	10.50斤	5249克
	卤肉保湿油	卤肉保湿油	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.03斤	16克	0.06斤	31克	0.09斤	47克	0.13斤	63克
合计投入鸭三节翅净料数量→			1.57斤	787克	3.15斤	1575克	7.87斤	3937克	15.75斤	7874克	23.62斤	11811克	31.50斤	15748克
实际得到成品鸭三节翅数量→			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）→			63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%	63.5%
1) 将冷冻鸭三节翅倒入清水桶内，解冻、泡洗1小时以上，洗净鸭翅血水、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翅；大火将水烧开，倒入高度白酒，中火焯水10分钟后捞出鸭翅、倒入清水中漂洗血沫，沥水备用； 3) 将桶内的卤水烧开，下入洗净鸭翅，盖上盖将卤水烧开，小火卤煮15分钟，关火后浸泡90分钟；以上是卤水实际消耗量； 4) 捞出卤好的鸭翅、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。

