

# 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 | ✓ | 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)

敬请关注最新版成本卡。

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

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，捞出沥汤汁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”。                        |  |     |      |        |           |                     |           |             |         |       |           |            |        |
|  | 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 |  |  |     |      |        |           |                     |           |             |         |       |           |            |        |
| 备注   | 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  |
|  |     | 制作工艺简介   |     |      |        |           |                     |           |             |         |       |           |            |        |
|  |  | 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；<br>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；<br>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；<br>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。 |     |      |        |           |                     |           |             |         |       |           |            |        |
| 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<br>进货价 | 衢州卤鸭翅<br>菜品成本 | 主料进货<br>单价系数 |
|------------|--------------|---------------|--------------|
| 涨跌幅度 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<br>原料名称 | 投入原料<br>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     |
| 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；<br>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；<br>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；<br>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。 |              |              |         |       |         |       |         |       |         |       |         |        |         |        |



## 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。

