

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤

名称 冬笋老鸭汤

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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版: www.mth517777.com

简易手机版: m.mth517777.com

冬笋老鸭汤

批量生产用配方:

版权声明第9页



冬笋老鸭汤



工艺简介:

- 1) 鸭肉剁块，用清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸭块和高度白酒焯水断生，漂洗后沥水备用；冬笋去老皮、切块，焯水漂洗，沥水备用；
- 2) 铁锅内放姜葱油烧热，下入鸭肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约40分钟；下冬笋块炖煮15分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成；
- 3) 成品汤中熟鸭肉占12.5%、熟冬笋块占25%、汤占62.5%。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类菜品制作方法。



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：汤类菜品 菜名：冬笋老鸭汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期：2025年1月31日 食材进货询价更新：2025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	解冻樱桃谷瘦肉鸭	——	冻品批发	白沙洲	250222	4.88元 /斤	500 克 /斤	2.5斤/只	4.88元	解冻沥水白条鸭	樱桃谷瘦肉鸭	100%	4.88元	1650克	16.10元				
	240731测试：美团9.07元购小号樱桃谷瘦肉鸭1只1千克，解冻后940克（净鸭身772+脖89+头73=934克），焯水15分钟680克；油炸后520克，油耗0克；卤制1小时后578克，成熟率61.5%																		
配料	清水冬笋/沥水	——	福建三明	拼多多	250224	6.67元 /袋	500 克 /袋	3袋起售包邮	6.67元	泡洗沥水、切块焯水	清水冬笋块	80.0%	8.34元	2000克	33.35元				
调料	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	250222	32.00元 /桶	4450 克 /桶	约890 克/ 升	4.04元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.04元	100克	0.81元				
	自制姜葱花生油	需提前预制			250301	5.68元 /斤	500 克 /斤		5.68元	——	姜葱花生油	100%	5.68元	100克	1.14元				
	注↑：用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。														0.00元				
	清水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤		0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开	100%	0.00元	7000克	0.00元				
	自制1:10姜汁	需提前预制			250301	0.49元 /斤	500 克 /斤		0.49元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.49元	500克	0.49元				
	注↑：详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。																		
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250222	0.75元 /袋	500 克 /袋	60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	60克	0.09元				
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250222	19.00元 /袋	2000 克 /袋		4.75元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.75元	30克	0.29元				
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250222	19.80元 /袋	900 克 /袋	10袋/箱批发	11.00元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.00元	30克	0.66元				
	227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250222	24.00元 /袋	227 克 /袋	10袋/箱批发	52.86元	成品调料	净白胡椒粉	100%	52.86元	10克	1.06元				
备注	以上原料可制作成品汤≧				8000克		，成品率 69.7%，		成品中含熟鸭肉 1000克		，熟冬笋 2000克		，含汤汁 5000克		投料合计 11480克 53.98元				
	成品汤含盐量≤ 0.87%				，含味精≤ 0.38%		，含鸡精≤ 0.38%，		综合谷氨酸钠≤ 0.53%，		胡椒粉≤ 0.13%		，含食油≥ 1.25%		每500克成品汤成本 3.37元				
					制作工艺简介				餐盒容积使用率为： 80%				餐盒规格	餐盒成本	实际装汤	汤品成本	成本小计	不同毛利率的汤品售价（元/盒）	
					1）鸭肉剁块，用清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸭块和高度白酒焯水断生，漂洗后沥水备用；冬笋去老皮、切块，焯水漂洗，沥水备用； 2）铁锅内放姜葱油烧热，下入鸭肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约40分钟；下冬笋块炖煮15分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成； 3）成品汤中熟鸭肉占12.5%、熟冬笋块占25%、汤占62.5%。				（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+汤品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%			
									300圆餐盒	0.240元	240克	1.62元	1.86元	9.29元	6.20元	4.65元			
									450圆餐盒	0.249元	360克	2.43元	2.68元	13.39元	8.93元	6.70元			
									600圆餐盒	0.416元	480克	3.24元	3.65元	18.27元	12.18元	9.14元			

当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

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；考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。——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。

汤品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品汤成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	樱桃谷瘦肉鸭	主料	2.01元	1.01元	29.8%
2	清水冬笋块	配料	4.17元	2.08元	61.8%
3	油酒盐味精等	调料	0.57元	0.28元	8.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			6.75元	3.37元	100%

原料进货价更新： 2025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： 樱桃谷瘦肉鸭
主要原料毛料名称： 解冻樱桃谷瘦肉鸭
主料转制成品工艺： 鸭肉块+冬笋块+调料→炖汤
每千克投料合计经加工后可得到成品： 697克
成品率： 69.7%

当前“解冻樱桃谷鸭”进货价： 4.88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	樱桃谷鸭 进货价	冬笋老鸭 汤成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.50元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.38元	3.06元	69%
2) 进货价下降至→	3.88元	3.17元	80%
3) 进货价下降至→	4.38元	3.27元	90%
4) 目前进货价→	4.88元	3.37元	100%
5) 进货价上涨至→	5.38元	3.48元	110%
6) 进货价上涨至→	5.88元	3.58元	120%
7) 进货价上涨至→	6.38元	3.68元	131%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



不同规格餐盒的装汤数量（图例）

本菜品外卖餐盒装汤的容积使用率为：80%

$600\text{毫升餐盒} \times \text{装汤}80\% = 480\text{（克）}$



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品汤



菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表（1）

按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别：汤类菜品

菜名：冬笋老鸭汤

外卖餐盒装菜容积使用率： 80%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表： 2025年1月31日

原料名称			300ml圆餐盒		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		——		——		——	
			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
主料	解冻樱桃谷瘦肉鸭	樱桃谷瘦肉鸭	0.99斤	495克	1.49斤	743克	1.98斤	990克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
配料	清水冬笋/沥水	清水冬笋块	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克	——	——	——	——	——	——
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60克	——	——	——	——	——	——
	清水	清水烧开	3.88斤	1940克	5.71斤	2853克	7.53斤	3766克	——	——	——	——	——	——
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.30斤	150克	0.45斤	225克	0.60斤	300克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	36克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.0克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	9.0克	0.03斤	14克	0.04斤	18克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.01斤	3.0克	0.01斤	4.5克	0.01斤	6.0克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			6.57斤	3284克	9.74斤	4869克	12.91斤	6454克	——	——	——	——	——	——
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	——	——	——	——	——	——
成品率（成品数量÷净料数量）→			73.1%	73.1%	73.9%	73.9%	74.4%	74.4%	——	——	——	——	——	——
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→	2400克	成品汤→	3600克	成品汤→	4800克	——	——	——	——	——	——
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。

1) 鸭肉剁块用清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸭块和高度酒焯水断生，漂洗后沥水备用；冬笋去老皮切块，焯水漂洗，沥水备用；

2) 铁锅内放姜葱油烧热，下入鸭肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约40分钟；下冬笋块炖煮15分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成；

3) 成品汤中熟鸭肉占12.5%、熟冬笋块占25%、汤占62.5%。



菜品标准配方成本卡 表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品汤（整数）数量编制的原料净料配方

类别：汤类菜品 菜名：冬笋老鸭汤 外卖餐盒装菜容积使用率： 80% 出品：满堂红菜品配方成本网 菜品试验与制表： 2025年1月31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	成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材	
			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
主料	解冻樱桃谷瘦肉鸭	樱桃谷瘦肉鸭	0.21斤	103克	0.41斤	206克	1.03斤	516克	2.06斤	1031克	3.09斤	1547克	4.13斤	2063克
配料	清水冬笋/沥水	清水冬笋块	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
调料	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	6.3克	0.03斤	13克	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.19斤	94克	0.25斤	125克
	清水	清水烧开	0.88斤	438克	1.75斤	875克	4.03斤	2016克	7.84斤	3918克	11.64斤	5821克	15.45斤	7723克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.06斤	31克	0.13斤	63克	0.31斤	156克	0.63斤	313克	0.94斤	469克	1.25斤	625克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.11斤	56克	0.15斤	75克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.8克	0.02斤	9.4克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.08斤	38克
	227g玖味白胡椒粉	净白胡椒粉	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.3克	0.01斤	3.1克	0.01斤	6.3克	0.02斤	9.4克	0.03斤	13克
合计投入净料数量→			1.44斤	718克	2.87斤	1435克	6.83斤	3416克	13.44斤	6718克	20.04斤	10021克	26.65斤	13323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÷净料数量）→			69.7%	69.7%	69.7%	69.7%	73.2%	73.2%	74.4%	74.4%	74.8%	74.8%	75.1%	75.1%
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→ 500克		成品汤→ 1000克		成品汤→ 2500克		成品汤→ 5000克		成品汤→ 7500克		成品汤→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→ 2.1盒		可出品→ 4.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 31.3盒		可出品→ 41.7盒	
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.8盒		可出品→ 6.9盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 27.8盒	
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→ 1.0盒		可出品→ 2.1盒		可出品→ 5.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 15.6盒		可出品→ 20.8盒	

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。

1) 鸭肉剁块用清水浸泡2-4小时、漂洗血水后沥水；锅内烧水，下入鸭块和高度酒焯水断生，漂洗后沥水备用；冬笋去老皮切块，焯水漂洗，沥水备用；

2) 铁锅内放姜葱油烧热，下入鸭肉块煸炒，下白酒去腥；炒至脱水肉干后倒入炖汤桶内，倒入开水后炖煮约40分钟；下冬笋块炖煮15分钟；下入食盐后关火；下味精、鸡精、白胡椒粉搅匀即成；

3) 成品汤中熟鸭肉占12.5%、熟冬笋块占25%、汤占62.5%。



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。

