

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制酱汤

**名称** 腌伏鸡伏鸭香料

**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	✓



①满堂红菜品配方成本网（电脑、手机版）不定期更新成本数据

②每月更新成本数据的电子版成本卡，请在满堂红小程序（微信商城）购买

# 目 录

## 腌伏鸡伏鸭香料

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第5页

版权声明 ……第6页



# 腌伏鸡伏鸭香料



类别	投入原料 净料名称	净料 单价	投入净原料 质量与占比	
		元/500克	克	占比
香料	八角	16.27元	625克	62.5%
	山奈/砂姜	31.79元	250克	25.0%
	净青花椒粒	20.80元	125克	12.5%
合计净料数量/成本→			1000克	100.0%
实际得到成品料数量→			1000克	——
香料成品率≤			100.0%	——

以上原材料可制作  
成品香料1千克

## 工艺简介:

注：腌制1千克的净鸡鸭肉，可将八角3个约5克、青花椒50粒1克、山奈2片约2克混合打成粉末，合计重量约8克；

- 1) 将以上香料打成粉末；
- 2) 按每千克净鸡鸭肉、加入8克香料粉腌制。

**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: 预制干调 菜名: 腌伏鸡伏鸭香料

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年8月15日

食材进货询价更新: 2026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
香料	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	260224	17.70元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/斤		17.70元	成品干制原料	八角	100%	17.70元	500克	17.70元
	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	260224	36.70元 /斤	500 克 /斤		36.70元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	36.70元	200克	14.68元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	260224	18.12元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/斤		18.12元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	18.12元	100克	3.62元
以上原料可制作成品料 $\geq$ <b>800克</b> , 成品率 <b>100.0%</b> 计算式: 成品率 = 成品酱质量 $\div$ 主、配、调料净料投料合计 $\times$ 100%													投料合计	<b>800克</b>	<b>36.00元</b>
													每500克成品料成本	<b>22.50元</b>	
备注	<b>制作工艺简介</b>														
	注: 腌制1千克的净鸡鸭肉, 可将八角3个约5克、青花椒50粒1克、山奈2片约2克混合打成粉末, 合计重量约8克; 1) 将以上香料打成粉末; 2) 按每千克净鸡鸭肉、加入8克香料粉腌制。														
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：预制干调

菜名：腌伏鸡伏鸭香料

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月15日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	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
香料	香料：八角	八角	0.63斤	313克	1.25斤	625克	3.13斤	1563克	6.25斤	3125克	9.38斤	4688克	12.50斤	6250克
	山奈/沙姜	山奈/砂姜	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
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.13斤	63克	0.25斤	125克	0.63斤	313克	1.25斤	625克	1.88斤	938克	2.50斤	1250克
合计投入净料数量→			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
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）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

注：腌制1千克的净鸡鸭肉，可将八角3个约5克、青花椒50粒1克、山奈2片约2克混合打成粉末，合计重量约8克；

- 1) 将以上香料打成粉末；
- 2) 按每千克净鸡鸭肉、加入8克香料粉腌制。



## 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。

