菜品标准配方成本卡

类 别 预制酱卤

名 称 衢州鸭头②卤水

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
MANTANGHONG
菜品配方成本网

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

目 录

衢州鸭头②卤水

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

版权所有
侵权必究

衢州鸭头②卤水

工艺简介：

1）熬高汤：锅内烧水，下入姜汁、老母鸡、筒子骨、猪皮煮开，下入高度白酒去腥，焯水断生后捞出，放入清水漂洗干净备用（猪皮可切除肥油）；钢桶内倒入清水60斤，放入焯水后的老母鸡、筒子骨和猪皮，下入姜片；盖上桶盖、大火煮40分钟转小火煮2小时；注：成品高汤约有加入清水的三分之二；

2）熬制汤底：提前准备鸭头香料（详见/预制干调类/《浙江衢州鸭头香料》成本卡），将香料加入高度白酒，加入温水将香料浸泡10分钟、沥水；将青红花椒用温水浸泡10分钟、沥水；锅内下入大豆油烧热，下入姜片、洋葱丝、香菜段炸干捞出；下入红油豆瓣酱炒出酱香；加入糍粑辣椒炒出颜色；加入鸭头香料，小火慢炒5分钟；加入泡好的花椒，继续熬制5分钟；加入干辣椒粗粉熬制5分钟；

3）炒汤色：另起锅放大豆油，放入冰糖，小火炒至融化，边炒边观察糖色气泡“由大转小”，加入开水，烧开2分钟挥发焦糖味；

4）调卤汤：将熬好的汤底汤料倒入在熬好的高汤桶内，加入炒好的糖色，红酱油、盐、味精、鸡精、麦芽糖、辣椒王，大火烧开，小火熬煮30分钟制成卤汤即可。

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：**衢州鸭头②卤水　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1月1日

版权所有 侵权必究

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
熬制汤底	净膛杂土鸡	——	冻品批发	白沙洲	241219	11.00元 /斤	500 克 /斤 3-3.5斤/只	11.00元	去指甲鸡屁股等杂物	净杂土全鸡	93.3%	11.79元	2000克	47.16元
	冻猪后筒子骨	——	冻品批发	白沙洲	241219	4.50元 /斤	500 克 /斤 0.7 斤/ 个	4.50元	剁/锯成小块，漂洗沥水	冻猪筒子骨	100%	4.50元	2000克	18.00元
	鲜猪皮	——	——	鲜肉批发	241227	2.50元 /斤	500 克 /斤	2.50元	焯水断生去肥膘切丝	焯水净猪皮丝	81%	3.10元	1000克	6.20元
	自制1:10姜汁	需提前预制			250101	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	200克	0.23元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁珹	内蒙古	拼多多	241227	33.59元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.24元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.24元	100克	0.85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	100%	0.00元	30000克	0.00元
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	250克	3.23元
熬制酱料	衢州鸭头①香料	需提前预制			250101	23.25元 /斤	500 克 /斤	23.25元	提前按配方配置香料	卤水①香料	100%	23.25元	700克	32.54元
	注↑：详见/预制酱卤类/《衢州鸭头①香料》成本卡。													
	5L-68° 高粱酒	醉老宁珹	内蒙古	拼多多	241227	33.59元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.24元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.24元	100克	0.85元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	241227	20.80元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	20.80元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	20.80元	50克	2.08元
	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	241227	27.80元 /斤	500 克 /斤 约24000 颗/ 斤	27.80元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	27.80元	50克	2.78元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	2000克	21.16元
	老生姜	散装	——	批发市场	241227	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	100克	1.29元
	洋葱	——	本地	菜场批发	241227	1.70元 /斤	500 克 /斤	1.70元	去掉老叶根须切丝	净洋葱丝	85%	2.00元	200克	0.80元
	香菜/芫茜	——	本地	菜场批发	241227	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	去根须黄叶、泡洗沥干	去根净香菜段	80%	3.75元	50克	0.38元
	15kg丹丹郫县豆瓣	丹丹	成都	拼多多	241227	153.8元 /箱	15000 克 /箱 1箱起售包邮	5.13元	成品调料/含盐量15.2%	丹丹郫县豆瓣	100%	5.13元	750克	7.69元
	二荆条糍粑辣椒	需提前预制			250101	6.36元 /斤	500 克 /斤	6.36元	每千克干椒可制作2813克	糍粑辣椒	100%	6.36元	500克	6.36元
	注↑：将100克干辣椒经煮制10分钟、再搅碎后可得到糍粑辣椒281克；详见/预制油料类/《自制（二荆条）糍粑辣椒》成本卡。													
	辣椒粉/中辣中粗粉	椒之香纯	河南漯河	拼多多	241227	12.76元 /斤	1000 克 /斤 2斤起售包邮	6.38元	成品干制调料	辣椒粗粉	100%	6.38元	150克	1.91元
糖色	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99元 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注：食油应用中有损耗	净大豆油	100%	5.29元	150克	1.59元
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋包邮	4.36元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.36元	1600克	13.95元
	开水	——	自备	——	——	0.00元 /斤	500 克 /斤	0.00元	不计成本/计入费用类	烧开的开水	100%	0.00元	2000克	0.00元
调味	2.5kg德阳红酱油	树德森	四川	拼多多	241227	42.80元 /壶	2500 克 /壶 约1150 克/ 升	7.44元	成品调料/含盐量8.45%	德阳红酱油	100%	7.44元	1200克	17.86元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	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	400克	0.60元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	200克	2.00元
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	200克	4.42元
	20kg双桥麦芽糖	双桥	广东	拼多多	241227	133.0元 /桶	20000 克 /桶 20kg/袋包邮	3.33元	成品调料/浓度85度	麦芽糖	100%	3.33元	1200克	7.98元
	福建干辣椒王	散装	福建龙岩	拼多多	241227	16.40元 /斤	500 克 /斤 5斤起售包邮	16.40元	成品调料	净辣椒王	100%	16.40元	400克	13.12元
	5L-68° 高粱酒	醉老宁珹	内蒙古	拼多多	241227	33.59元 /桶	4450 克 /桶 约890 克/ 升	4.24元	68° 高粱酒	高度高粱酒	100%	4.24元	100克	0.85元
	1kg武汉卤鸭香膏	锦泰达	山东青岛	拼多多	241227	48.00元 /斤	1000 克 /斤 1桶起售包邮	24.00元	成品酱膏调料/含盐12.13%	卤鸭香膏	100.0%	24.00元	500克	24.00元
	1kg卤肉上色护色剂	满月兔	山东济南	拼多多	241227	23.10元 /斤	500 克 /斤 1袋起售包邮	23.10元	成品食品色素	卤肉护色剂	100.0%	23.10元	20克	0.92元

以上原料可制作成品卤水≧ **24500克**，成品率 **50.9%**　计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%　**投料合计 48170克** 240.82元

成品菜综合含盐量≤ **3.02%**，含味精≤ **0.82%**，含鸡精≤ **0.82%**，谷氨≤ **1.14%**，鸭香膏≤ **2.04%**，含食油≤ **8.78%**　**每500克成品菜成本 4.91元**

备注

1）熬高汤：锅内烧水，下入姜汁、老母鸡、筒子骨、猪皮煮开，下入高度白酒去腥，焯水断生后捞出，放入清水漂洗干净备用（猪皮可切除肥油）；钢桶内倒入清水60斤，放入焯水后的老母鸡、筒子骨和猪皮，下入姜片；盖上桶盖、大火煮40分钟转小火煮2小时；注：成品高汤约有加入清水的三分之二；

2）熬制汤底：提前准备鸭头香料（详见/预制干调类/《浙江衢州鸭头香料》成本卡），将香料加入高度白酒，加入温水将香料浸泡10分钟、沥水；将青红花椒用温水浸泡10分钟、沥水；锅内下入大豆油烧热，下入姜片、洋葱丝、香菜段炸干捞出；下入红油豆瓣酱炒出酱香；加入糍粑辣椒炒出颜色；加入鸭头香料，小火慢炒5分钟；加入泡好的花椒，继续熬制5分钟；加入干辣椒粗粉熬制5分钟；

3）炒汤色：另起锅放大豆油，放入冰糖，小火炒至融化，边炒边观察糖色气泡“由大转小”，加入开水，烧开2分钟挥发焦糖味；

4）调卤汤：将熬好的汤底汤料倒入在熬好的高汤桶内，加入炒好的糖色，红酱油、盐、味精、鸡精、麦芽糖、辣椒王，大火烧开，小火熬煮30分钟制成卤汤即可。

扫码登录手机网站

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：衢州鸭头②卤水　　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10斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材		制作50斤 成品菜需要食材		制作100斤 成品菜需要食材		制作150斤 成品菜需要食材		制作200斤 成品菜需要食材	
类别	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
熬制汤底	净膛杂土鸡	净杂土全鸡	0.82斤	408克	1.63斤	816克	4.08斤	2041克	8.16斤	4082克	12.24斤	6122克	16.33斤	8163克
	冻猪筒子骨/熬汤	冻猪筒子骨	0.82斤	408克	1.63斤	816克	4.08斤	2041克	8.16斤	4082克	12.24斤	6122克	16.33斤	8163克
	鲜猪皮	焯水净猪皮丝	0.41斤	204克	0.82斤	408克	2.04斤	1020克	4.08斤	2041克	6.12斤	3061克	8.16斤	4082克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	204克	0.82斤	408克	1.22斤	612克	1.63斤	816克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	102克	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克
	清水	清水	12.24斤	6122克	24.49斤	12245克	61.22斤	30612克	122.45斤	61224克	183.67斤	91837克	244.90斤	122449克
	老生姜	带皮姜片	0.10斤	51克	0.20斤	102克	0.51斤	255克	1.02斤	510克	1.53斤	765克	2.04斤	1020克
熬制酱料	衢州鸭头①香料	卤水①香料	0.29斤	143克	0.57斤	286克	1.43斤	714克	2.86斤	1429克	4.29斤	2143克	5.71斤	2857克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	102克	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	51克	0.20斤	102克	0.31斤	153克	0.41斤	204克
	干红花椒粒	净红花椒粒	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	51克	0.20斤	102克	0.31斤	153克	0.41斤	204克
	5L元宝大豆油	净大豆油	0.82斤	408克	1.63斤	816克	4.08斤	2041克	8.16斤	4082克	12.24斤	6122克	16.33斤	8163克
	老生姜	带皮姜片	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	102克	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克
	洋葱	净洋葱丝	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	204克	0.82斤	408克	1.22斤	612克	1.63斤	816克
	香菜/芫茜	去根净香菜段	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.10斤	51克	0.20斤	102克	0.31斤	153克	0.41斤	204克
	15kg丹丹郫县豆瓣	丹丹郫县豆瓣	0.31斤	153克	0.61斤	306克	1.53斤	765克	3.06斤	1531克	4.59斤	2296克	6.12斤	3061克
	二荆条糍粑辣椒	糍粑辣椒	0.20斤	102克	0.41斤	204克	1.02斤	510克	2.04斤	1020克	3.06斤	1531克	4.08斤	2041克
	辣椒粉/中辣中粗粉	辣椒粗粉	0.06斤	31克	0.12斤	61克	0.31斤	153克	0.61斤	306克	0.92斤	459克	1.22斤	612克
糖色	5L元宝大豆油	净大豆油	0.06斤	31克	0.12斤	61克	0.31斤	153克	0.61斤	306克	0.92斤	459克	1.22斤	612克
	单晶颗粒冰糖	单晶颗粒冰糖	0.65斤	327克	1.31斤	653克	3.27斤	1633克	6.53斤	3265克	9.80斤	4898克	13.06斤	6531克
	开水	烧开的开水	0.82斤	408克	1.63斤	816克	4.08斤	2041克	8.16斤	4082克	12.24斤	6122克	16.33斤	8163克
调味	2.5kg德阳红酱油	德阳红酱油	0.49斤	245克	0.98斤	490克	2.45斤	1224克	4.90斤	2449克	7.35斤	3673克	9.80斤	4898克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.16斤	82克	0.33斤	163克	0.82斤	408克	1.63斤	816克	2.45斤	1224克	3.27斤	1633克
	2kg莲花味精	味精	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	204克	0.82斤	408克	1.22斤	612克	1.63斤	816克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.08斤	41克	0.16斤	82克	0.41斤	204克	0.82斤	408克	1.22斤	612克	1.63斤	816克
	20kg双桥麦芽糖	麦芽糖	0.49斤	245克	0.98斤	490克	2.45斤	1224克	4.90斤	2449克	7.35斤	3673克	9.80斤	4898克
	福建干辣椒王	净辣椒王	0.16斤	82克	0.33斤	163克	0.82斤	408克	1.63斤	816克	2.45斤	1224克	3.27斤	1633克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	102克	0.41斤	204克	0.61斤	306克	0.82斤	408克
	卤鸭香膏	卤鸭香膏	0.20斤	102克	0.41斤	204克	1.02斤	510克	2.04斤	1020克	3.06斤	1531克	4.08斤	2041克
	卤肉上色护色剂	卤肉护色剂	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.04斤	20.4克	0.08斤	40.8克	0.12斤	61.2克	0.16斤	81.6克
合计投入净料数量→			19.66斤	9831克	39.32斤	19661克	98.31斤	49153克	196.61斤	98306克	294.92斤	147459克	393.22斤	196612克
实际得到成品数量→			10.00斤	5000克	20.00斤	10000克	50.00斤	25000克	100.00斤	50000克	150.00斤	75000克	200.00斤	100000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%	50.9%

1）熬高汤：锅内烧水，下入姜汁、老母鸡、筒子骨、猪皮煮开，下入高度白酒去腥，焯水断生后捞出，放入清水漂洗干净备用（猪皮可切除肥油）；钢桶内倒入清水60斤，放入焯水后的老母鸡、筒子骨和猪皮，下入姜片；盖上桶盖、大火煮40分钟转小火煮2小时；注：成品高汤约有加入清水的三分之二；

2）熬制汤底：提前准备鸭头香料（详见/预制干调类/《浙江衢州鸭头香料》成本卡），将香料加入高度白酒，加入温水将香料浸泡10分钟、沥水；将青红花椒用温水浸泡10分钟、沥水；锅内下入大豆油烧热，下入姜片、洋葱丝、香菜段炸干捞出；下入红油豆瓣酱炒出酱香；加入糍粑辣椒炒出颜色；加入鸭头香料，小火慢炒5分钟；加入泡好的花椒，继续熬制5分钟；加入干辣椒粗粉熬制5分钟；

3）炒汤色：另起锅放大豆油，放入冰糖，小火炒至融化，边炒边观察糖色气泡“由大转小”，加入开水，烧开2分钟挥发焦糖味；

4）调卤汤：将熬好的汤底汤料倒入在熬好的高汤桶内，加入炒好的糖色，红酱油、盐、味精、鸡精、麦芽糖、辣椒王，大火烧开，小火熬煮30分钟制成卤汤即可。

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。