

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/炖汤
名称 酸萝卜老鸭汤
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	✓



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	

酸萝卜老鸭汤

工艺简介 第3页
成本卡 第4页
不同主料的进货单价与综合成本的变化... ..第5页
600毫升餐盒的装汤数量与图例 第6页

不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方… …第7页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第8页

版权声明第9页



酸萝卜老鸭汤



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；泡萝卜去老皮、切块备用；
- 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；下酸萝卜块炖煮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%、熟萝卜块+泡椒占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：酸萝卜老鸭汤

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	解冻樱桃谷瘦肉鸭	——	冻品批发	白沙洲	250724	5.50元 /斤	500	克 /斤 2.5斤/只	5.50元	解冻沥水白条鸭	樱桃谷瘦肉鸭	100%	5.50元	1650克	18.15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	四川泡酸萝卜	川龙	四川资阳	拼多多	250725	32.80元 /斤	5000	克 /斤 固形物≥90%	3.28元	泡萝卜/含盐量6.85%	净泡酸萝卜	90%	3.64元	2000克	14.58元						
调料	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	100克	0.88元						
	自制姜葱花生油	需提前预制			250801	5.85元 /斤	500	克 /斤	5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	100克	1.17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			250801	0.59元 /斤	500	克 /斤	0.59元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	0.59元	500克	0.59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	250725	0.70元 /袋	500	克 /袋 60 袋/ 件	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	47克	0.07元						
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000	克 /袋	4.40元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	4.40元	30克	0.26元						
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900	克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	30克	0.66元						
	小米辣泡椒含60%水分	辣山	遵义	拼多多	250725	5.93元 /袋	1000	克 /袋 3袋18元起售包邮	2.97元	泡腌青野山椒/含盐13.7%	泡野山椒带水	100%	2.97元	100克	0.59元						
227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	250725	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 69.2%，		成品中含熟鸭肉 1000克		萝卜+泡椒 2000克		，含汤汁 5000克		投料合计 11567克 38.00元							
	成品汤含盐量≤ 0.88%				，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 2.37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；泡萝卜去老皮、切块备用； 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；下酸萝卜块炖煮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%、熟萝卜块+泡椒占25%、汤占62.5%。				（毫升/盒）		（元/套）		（克/盒）		（元/盒）		餐盒+汤品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%				
						300圆餐盒		0.220元		240克		1.14元		1.36元		4.53元		3.40元		2.72元	
						450圆餐盒		0.229元		360克		1.71元		1.94元		6.46元		4.85元		3.88元	
						600圆餐盒		0.416元		480克		2.28元		2.70元		8.99元		6.74元		5.39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	2.27元	1.13元	47.8%
2	净泡酸萝卜	配料	1.82元	0.91元	38.4%
3	油酒盐味精等	调料	0.66元	0.33元	13.9%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			4.75元	2.37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： 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： 692克			
成品率： 69.2%			
当前“解冻樱桃谷鸭”进货价： 5.50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	酸萝卜老鸭 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→	4.00元	2.07元	73%
2) 进货价下降至→	4.50元	2.17元	82%
3) 进货价下降至→	5.00元	2.27元	91%
4) 目前进货价→	5.50元	2.37元	100%
5) 进货价上涨至→	6.00元	2.48元	109%
6) 进货价上涨至→	6.50元	2.58元	118%
7) 进货价上涨至→	7.00元	2.68元	127%



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：酸萝卜老鸭汤

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	四川泡酸萝卜	净泡酸萝卜	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	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.06斤	28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	——	——	——	——	——	——
	小米辣泡椒含60%水分	泡野山椒带水	0.06斤	30克	0.09斤	45克	0.12斤	60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→			6.62斤	3310克	9.82斤	4908克	13.01斤	6506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）→			72.5%	72.5%	73.3%	73.3%	73.8%	73.8%	——	——	——	——	——	——
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；泡萝卜去老皮、切块备用；

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；下酸萝卜块炖煮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%、熟萝卜块+泡椒占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：酸萝卜老鸭汤 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	四川泡酸萝卜	净泡酸萝卜	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	2.9克	0.01斤	5.9克	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.09斤	44克	0.12斤	59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
	小米辣泡椒含60%水分	泡野山椒带水	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
	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克	0.01斤	6克	0.02斤	9克	0.03斤	13克
合计投入净料数量→			1.45斤	723克	2.89斤	1446克	6.89斤	3443克	13.54斤	6772克	20.21斤	10103克	26.86斤	13432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）→			69.2%	69.2%	69.2%	69.2%	72.6%	72.6%	73.8%	73.8%	74.2%	74.2%	74.5%	74.5%
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；泡萝卜去老皮、切块备用；

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；下酸萝卜块炖煮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%、熟萝卜块+泡椒占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。

