

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 卤鸭脖香料

适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓
2	团膳/食堂	✓
3	堂食小碗菜	✓
4	线上外卖菜	✓
5	零餐/快餐	✓
6	摆摊现做现卖	✓

7	早餐	✗
8	夜宵大排档	✓
9	中央厨房（批量配方）	✓
10	厨务管理用资料	✓
11	菜品研发用资料	✓
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

## 卤鸭脖香料

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



# 卤鸭脖香料

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
1	<b>八角</b>	16.27元	52克	5.18%
2	<b>桂皮</b>	11.52元	52克	5.18%
3	<b>陈皮</b>	10.45元	23克	2.33%
4	<b>甘草</b>	21.12元	10克	1.04%
5	<b>山奈/砂姜</b>	31.79元	26克	2.59%
6	<b>公丁香</b>	32.76元	10克	1.04%
7	<b>白蔻/白扣</b>	30.82元	39克	3.89%
8	<b>肉蔻/玉果</b>	40.52元	47克	4.66%
9	<b>香叶</b>	29.85元	34克	3.37%
10	<b>白芷</b>	15.30元	259克	25.9%
11	<b>荜拔</b>	42.26元	39克	3.89%
12	<b>香果</b>	18.21元	47克	4.66%
13	<b>粗孜然</b>	18.21元	7.8克	0.78%
14	<b>香茅草</b>	7.67元	23克	2.33%
15	<b>红栀子</b>	37.61元	26克	2.59%
16	<b>木香</b>	30.82元	5.2克	0.52%
17	<b>千里香</b>	16.27元	26克	2.59%
18	<b>薄荷叶</b>	25.00元	7.8克	0.78%
19	<b>去籽草果壳</b>	72.80元	10克	1.04%
20	<b>小茴香</b>	9.48元	39克	3.89%
21	<b>当归</b>	149.55元	155克	15.5%
22	<b>罗汉果</b>	35.07元	62克	6.22%
<b>合计净料数量/ 成本→</b>		<b>1000克</b>	<b>100.0%</b>	
<b>实际得到成品菜数量→</b>		<b>1000克</b>	—	
<b>菜品成品率→</b>		<b>100.0%</b>	—	



## 工艺简介：

- 1) 将全部香料混合，用清水浸泡20分钟、洗去浮灰，用密网捞出沥水；
- 2) 将草果去籽留壳，罗汉果掰碎成小块；
- 3) 铁锅烧热，倒入全部香料、用小火焙干水份，晾凉后装箱密封备用。

**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)

类别: 预制干调 菜名: 摆摊卤鸭脖香料

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨魏

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年8月4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
1	香料: 八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	20克	0.67元
2	香料: 带皮肉桂皮	福小兵	广西	淘宝	250725	15.90元 /斤	500 克 /斤	15.90元	成品干制原料	桂皮	100%	15.90元	20克	0.64元
3	香料: 陈皮	福小兵	安徽	淘宝	250725	9.55元 /斤	500 克 /斤	9.55元	成品干制原料	陈皮	100%	9.55元	9.0克	0.17元
4	香料: 甘草	福小兵	安徽	淘宝	250725	17.60元 /斤	500 克 /斤	17.60元	成品干制原料	甘草	100%	17.60元	4.0克	0.14元
5	香料: 山奈/沙姜	福小兵	广东阳春	淘宝	250725	35.50元 /斤	500 克 /斤	35.50元	成品干制原料	山奈/砂姜	100%	35.50元	10克	0.71元
6	香料: 公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.74元 /斤	500 克 /斤 约6100 颗/ 斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	4.0克	0.25元
7	香料: 白蔻/白扣	福小兵	安徽	淘宝	250725	29.79元 /斤	500 克 /斤 约2300 颗/ 斤	29.79元	成品干制原料	白蔻/白扣	100%	29.79元	15克	0.89元
8	香料: 肉蔻/玉果	福小兵	安徽	淘宝	250725	34.60元 /斤	500 克 /斤 约150 颗/ 斤	34.60元	成品干制原料	肉蔻/玉果	100%	34.60元	18克	1.25元
9	香料: 香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500 克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	13克	0.52元
10	香料: 大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500 克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	100克	1.78元
11	香料: 草拨	福小兵	安徽	淘宝	250725	39.80元 /斤	500 克 /斤 约500 颗/ 斤	39.80元	成品干制原料	草拨	100%	39.80元	15克	1.19元
12	香料: 香果	福小兵	安徽	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约170 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	香果	100%	16.80元	18克	0.60元
13	香料: 粗孜然粒	福小兵	新疆	淘宝	250725	19.40元 /斤	500 克 /斤	19.40元	成品干制原料	粗孜然	100%	19.40元	3.0克	0.12元
14	香料: 香茅草	福小兵	中国	淘宝	250725	6.72元 /斤	500 克 /斤	6.72元	成品干制原料	香茅草	100%	6.72元	9.0克	0.12元
15	香料: 红栀子	福小兵	江西	淘宝	250725	33.80元 /斤	500 克 /斤 约200 颗/ 斤	33.80元	成品干制原料	红栀子	100%	33.80元	10克	0.68元
16	香料: 木香	福小兵	安徽	淘宝	250725	23.60元 /斤	500 克 /斤	23.60元	成品干制原料	木香	100%	23.60元	2.0克	0.09元
17	香料: 千里香	福小兵	中国	淘宝	250725	14.12元 /斤	500 克 /斤	14.12元	成品干制原料	千里香	100%	14.12元	10克	0.28元
18	香料: 薄荷	福小兵	安徽	淘宝	250725	15.90元 /斤	500 克 /斤	15.90元	成品干制原料	薄荷叶	100%	15.90元	3.0克	0.10元
19	香料: 草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.79元 /斤	500 克 /斤 约165 颗/ 斤	26.79元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	65.34元	4.0克	0.52元
20	香料: 小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元 /斤	500 克 /斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	15克	0.21元
21	香料: 当归	福小兵	—	淘宝	250725	89.8元 /斤	500 克 /斤	89.80元	成品干制原料	当归	100%	89.80元	60克	10.78元
22	香料: 罗汉果	福小兵	广西	淘宝	250725	30.71元 /斤	500 克 /斤 约21 个/ 斤	30.71元	成品干制原料	罗汉果	100%	30.71元	24.0克	1.47元
以上原料可制作成品酱≥ 386克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品酱质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												投料合计 386克	23.18元	
												每500克成品酱成本 30.03元		
备注								制作工艺简介						
	1) 将全部香料混合, 用清水浸泡20分钟、洗去浮灰, 用密网捞出沥水; 2) 将草果去籽留壳, 罗汉果掰碎成小块; 3) 铁锅烧热, 倒入全部香料、用小火焙干水份, 晾凉后装箱密封备用。													
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														

➤了解更多配方成本信息, 请登录专业电脑版 **满堂红菜品配方成本网** [www.mth517777.com](http://www.mth517777.com)快速了解配方信息, 可登录简易手机版 **满堂红菜品配方成本网** [m.mth517777.com](http://m.mth517777.com)

## 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：卤鸭脖香料

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2024年8月4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	成品料需要食材											
			投料数量	换算										
1	香料：八角	八角	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	130克	0.52斤	259克	0.78斤	389克	1.04斤	518克
2	香料：肉桂皮	桂皮	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.26斤	130克	0.52斤	259克	0.78斤	389克	1.04斤	518克
3	香料：陈皮	陈皮	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	117克	0.35斤	175克	0.47斤	233克
4	香料：甘草	甘草	0.01斤	5克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	104克
5	山奈/沙姜	山奈/砂姜	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.39斤	194克	0.52斤	259克
6	香料：公丁香	公丁香	0.01斤	5克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	104克
7	香料：白蔻/白扣	白蔻/白扣	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	97克	0.39斤	194克	0.58斤	291克	0.78斤	389克
8	香料：肉蔻/玉果	肉蔻/玉果	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.23斤	117克	0.47斤	233克	0.70斤	350克	0.93斤	466克
9	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.03斤	17克	0.07斤	34克	0.17斤	84克	0.34斤	168克	0.51斤	253克	0.67斤	337克
10	香料：大片白芷	白芷	0.26斤	130克	0.52斤	259克	1.30斤	648克	2.59斤	1295克	3.89斤	1943克	5.18斤	2591克
11	香料：荜拔	荜拔	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	97克	0.39斤	194克	0.58斤	291克	0.78斤	389克
12	香料：香果	香果	0.05斤	23克	0.09斤	47克	0.23斤	117克	0.47斤	233克	0.70斤	350克	0.93斤	466克
13	香料：粗孜然粒	粗孜然	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.8克	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.12斤	58克	0.16斤	78克
14	香料：香茅草	香茅草	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	117克	0.35斤	175克	0.47斤	233克
15	香料：红栀子	红栀子	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.39斤	194克	0.52斤	259克
16	香料：木香	木香	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.2克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	39克	0.10斤	52克
17	香料：千里香	千里香	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.13斤	65克	0.26斤	130克	0.39斤	194克	0.52斤	259克
18	香料：薄荷	薄荷叶	0.01斤	3.9克	0.02斤	7.8克	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.12斤	58克	0.16斤	78克
19	香料：草果	去籽草果壳	0.01斤	5.2克	0.02斤	10克	0.05斤	26克	0.10斤	52克	0.16斤	78克	0.21斤	104克
20	香料：小茴香	小茴香	0.04斤	19克	0.08斤	39克	0.19斤	97克	0.39斤	194克	0.58斤	291克	0.78斤	389克
21	香料：当归	当归	0.16斤	78克	0.31斤	155克	0.78斤	389克	1.55斤	777克	2.33斤	1166克	3.11斤	1554克
22	香料：罗汉果	罗汉果	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.31斤	155克	0.62斤	311克	0.93斤	466克	1.24斤	622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%

- 将全部香料混合，用清水浸泡20分钟、洗去浮灰，用密网捞出沥水；
- 将草果去籽留壳，罗汉果掰碎成小块；
- 铁锅烧热，倒入全部香料、用小火焙干水份，晾凉后装箱密封备用。



## 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。

