

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 白卤水卤鸭胗

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

白卤水卤鸭胗



①9个解冻鸭胗365克，
平均40.5克/个



②用白卤水卤熟的鸭
胗



③卤熟鸭胗197克，
卤熟成品率54%



④500毫升餐盒可装
餐225克，容积率45%

白卤水卤鸭胗

- 1) 将解冻鸭胗洗净备用；
- 2) 锅内放清水烧开，下入洗净鸭胗，下入高度白酒，焯水断生后捞出，再放入清水漂洗、沥水；
- 3) 将漂洗沥水后的鸭胗放入烧开的卤水内，小火煮25分钟，关火浸泡1小时即可。

注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一。

注2：每千克解冻鸭胗经以上加工后可得到成品卤鸭胗约540克。

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: 预制白卤鸭胗

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年2月21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
主料	解冻鸭胗(S)	六和	山东	白沙洲	250225	10.87元/斤	500 克/斤 平均40 克/个	10.87元	—	解冻净鸭胗	100%	10.87元	365克	7.94元
	220221测试: 购解冻生鸭胗9个365克, 焯水、卤熟后197克, 成熟率54.0%													
	5L-68° 高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	260224	34.08元/桶	4450 克/桶 约890 克/升	4.30元	用于鸭胗焯水去腥用	高度高粱酒	100%	4.30元	15克	0.13元
卤水	普通白卤水	需提前预制			260301	3.27元/斤	500 克/斤	3.27元	—	实耗白卤水	100%	3.27元	122克	0.79元
	注↑: 成品含盐量3.28%; 详见/预制酱卤类/《普通白卤水》成本卡。													
以上主料可卤制成品鸭胗≥ 197克, 成品率 54.0% 计算式: 成品率 = 成品卤鸭胗质量 ÷ 解冻鸭胗投料合计 × 100%												主料投料 365克		8.86元
成品菜(全部原料)综合含盐量≤ 2.07%												每500克成品菜成本		22.48元
备注	制作工艺简介													
	<p>1) 将解冻鸭胗洗净备用;</p> <p>2) 锅内放清水烧开, 下入洗净鸭胗, 下入高度白酒, 焯水断生后捞出, 再放入清水漂洗、沥水;</p> <p>3) 将漂洗沥水后的鸭胗放入烧开的卤水内, 小火煮25分钟, 关火浸泡1小时即可。</p> <p>注1: 卤水实际消耗约为主料的三分之一, 因此也需分摊该数量卤水的成本。</p> <p>注2: 每千克解冻鸭胗经以上加工后可得到成品卤鸭胗约540克。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													



➤ 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](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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



登录满堂红商城

当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——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。

菜品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品菜成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	解冻净鸭胗	主料	40.28元	20.14元	89.6%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	高度白酒+白卤水	调料	4.69元	2.34元	10.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			44.97元	22.48元	100%

原料进货价更新：2026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：解冻净鸭胗
主要原料毛料名称：解冻鸭胗(S)
主料转制成品工艺：净鸭胗+白卤水→卤(泡)熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：540克
成品率：54.0%

当前“解冻鸭胗”进货价：10.87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	解冻鸭胗 进货价	预制卤熟 鸭胗成本	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→	9.37元	17.36元	86%
2) 进货价下降至→	9.87元	18.29元	91%
3) 进货价下降至→	10.37元	19.21元	95%
4) 目前进货价→	10.87元	22.48元	100%
5) 进货价上涨至→	11.37元	23.41元	105%
6) 进货价上涨至→	11.87元	24.34元	109%
7) 进货价上涨至→	12.37元	25.26元	114%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



扫码登录手机网站



登录满堂红商城

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：预制白卤鸭胗

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2023年3月1日

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		
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
主料	解冻鸭胗	解冻净鸭胗	1.85斤	926克	3.71斤	1853克	9.26斤	4632克	18.53斤	9264克	27.79斤	13896克	37.06斤	18528克
	5L-68° 高粱酒	高度高粱酒	0.08斤	38克	0.15斤	76克	0.38斤	190克	0.76斤	381克	1.14斤	571克	1.52斤	761克
卤水	普通白卤水	实耗白卤水	0.62斤	309克	1.24斤	618克	3.09斤	1544克	6.18斤	3088克	9.26斤	4632克	12.35斤	6176克
合计投入净料数量→			1.85斤	926克	3.71斤	1853克	9.26斤	4632克	18.53斤	9264克	27.79斤	13896克	37.06斤	18528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）→			54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%	54.0%

- 1) 将解冻鸭胗洗净备用；
 - 2) 锅内放清水烧开，下入洗净鸭胗，下入高度白酒，焯水断生后捞出，再放入清水漂洗、沥水；
 - 3) 将漂洗沥水后的鸭胗放入烧开的卤水内，小火煮25分钟，关火浸泡1小时即可。
- 注1：卤水实际消耗约为主料的三分之一，因此也需分摊该数量卤水的成本。
注2：每千克解冻鸭胗经以上加工后可得到成品卤鸭胗约540克。

➤ 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](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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



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。

