

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 年菜腊味/腌腊味

**名称** 腌腊鸭

**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

## 腌腊鸭

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



# 腌腊鸭



## 工艺简介:

- 1) 腌制腊鸭的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间（其它时令则可放置在保鲜冰箱里腌制，在室内或空调房风干）；
- 2) 准备 $\geq 1$ 千克/只的开膛去内脏光鸭，开背剖开，去除鸭尾、肺肾等残余；用高度酒洗去血水、擦净鸭肉后晾干备用；
- 3) 按配方比率准备食盐、花椒粒、味精（可打成细粉状，不喜好味精者可不添加）、姜汁；
- 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，待温度降至 $120^{\circ}\text{C}$ 以下时加入花椒煸炒，降至常温时加入味精拌匀（不喜好味精者可不添加）；
- 5) 用腌料将鸭肉里外抹均匀；腌制7天，期间每天将鸭肉上下翻动、翻面一次；
- 6) 将腌制好的鸭肉取出，胸部横串一根竹签，头颈穿上细绳或钢钩，放在室外通风处的晾架上风干，如果是晴好天气，10-15天即可。

注：每10斤净光鸭+调料腌制，经风干晾晒后可得到成品干腊鸭5.5斤。

**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: 腌腊味 菜名: 腌腊鸭

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2020年12月19日

食材进货询价更新: 2025年12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	拼多多	251124	4.56元/斤	500克/斤 2.5斤/只		4.56元	解冻沥水白条鸭	樱桃谷瘦肉鸭	100%	4.56元	5563克	50.73元
	201209拼多多83.70元网购开膛麻鸭6只, 解冻后5563克/11.13斤, 相当于7.52元斤; 腌制7天晾干20天后, 称重3086克/6.17斤, 成品率55%														
调料	500g云鹤食盐	云鹤	湖北	批发市场	251125	34.10元/袋	500克/袋 60袋/件		34.10元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	34.10元	139克	9.48元
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	拼多多	251125	0.70元/袋	2000克/袋		0.18元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	0.18元	56克	0.02元
	45g王守义十三香	王守义	驻马店	拼多多	251125	34.80元/盒	45克/盒		386.67元	成品干制原料	十三香	100%	386.67元	8.3克	6.45元
	干青花椒粒	福小兵	四川	淘宝	251125	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	8.3克	0.35元
	5L-68°高粱酒	醉老宁城	内蒙古	拼多多	251125	20.80元/桶	4450克/桶 约890克/升		2.63元	68°高粱酒	高度高粱酒	100%	2.63元	56克	0.29元
	自制1:10姜汁	需提前预制			870721	24.80元/斤	500克/斤		24.80元	将1份姜+10份水榨汁	1:10生姜汁	100%	24.80元	56克	2.76元
注↑: 详见/预制酱汤类/《自制1:10姜汁》成本卡。															
经腌制晾晒后可得成品腊鸭≥ <b>3086克</b> , 成品率 <b>55.5%</b> 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	<b>5886克</b>	<b>70.09元</b>
成品腊鸡(全部原料)综合含盐量≤ <b>4.37%</b> , 解冻鸭(不含调料)腌腊鸭成品率 <b>55.5%</b>													每500克成品菜成本		<b>11.36元</b>
备注	<b>制作工艺简介</b>														
			1) 腌制腊鸭的季节, 宜选择每年农历冬至至立春之间(其它时令则可放置在保鲜冰箱里腌制, 在室内或空调房风干); 2) 准备≥1千克/只的开膛去内脏光鸭, 开背剖开, 去除鸭尾、肺肾等残余; 用高度酒洗去血水、擦净鸭肉后晾干备用; 3) 按配方比率准备食盐、花椒粒、味精(可打成细粉状, 不喜好味精者可不添加)、姜汁; 4) 腌料调制: 锅内放食盐炒热关火, 待温度降至120℃以下时加入花椒煸炒, 降至常温时加入味精拌匀(不喜好味精者可不添加); 5) 用腌料将鸭肉里外抹均匀; 腌制7天, 期间每天将鸭肉上下翻动、翻面一次; 6) 将腌制好的鸭肉取出, 胸部横串一根竹签, 头颈穿上细绳或钢钩, 放在室外通风处的晾架上风干, 如果是晴好天气, 10-15天即可。 注: 每10斤净光鸭+调料腌制, 经风干晾晒后可得到成品干腊鸭5.5斤。												



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	樱桃谷瘦肉鸭	主料	16.44元	8.22元	72.4%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	盐味精花椒酒等	调料	6.27元	3.14元	27.6%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			22.71元	11.36元	100%

原料进货价更新：2025年12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：**净光鸭+调料→腌制、晾干**  
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**555克**  
 成品率：**55.5%**

当前“解冻瘦肉鸭”进货价：**4.56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	解冻瘦肉鸭 进货价 (元/斤)	晾干腊鸭 成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅 <b>0.30元</b>			0
1) 进货价下降至→	3.66元	9.73元	86%
2) 进货价下降至→	3.96元	10.27元	90%
3) 进货价下降至→	4.26元	10.82元	95%
4) 目前进货价→	<b>4.56元</b>	<b>11.36元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	4.86元	11.90元	105%
6) 进货价上涨至→	5.16元	12.44元	110%
7) 进货价上涨至→	5.46元	12.98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

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：腌腊味

菜名：腌腊鸭

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2020年12月19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
主料	解冻樱桃谷瘦肉鸭	樱桃谷瘦肉鸭	1.80斤	901克	3.61斤	1803克	9.01斤	4507克	18.03斤	9013克	27.04斤	13520克	36.05斤	18027克
调料	500g云鹤食盐	食盐	0.05斤	23克	0.09斤	45克	0.23斤	113克	0.45斤	225克	0.68斤	338克	0.90斤	451克
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.27斤	135克	0.36斤	180克
	45g王守义十三香	十三香	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.7克	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.04斤	20克	0.05斤	27克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.7克	0.01斤	6.8克	0.03斤	14克	0.04斤	20克	0.05斤	27克
	5L-68°高粱酒	高度高粱酒	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.27斤	135克	0.36斤	180克
	自制1:10姜汁	1:10生姜汁	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.27斤	135克	0.36斤	180克
<b>合计投入净料数量→</b>			<b>1.91斤</b>	<b>954克</b>	<b>3.81斤</b>	<b>1907克</b>	<b>9.54斤</b>	<b>4768克</b>	<b>19.07斤</b>	<b>9536克</b>	<b>28.61斤</b>	<b>14304克</b>	<b>38.14斤</b>	<b>19072克</b>
<b>实际得到成品数量→</b>			<b>1.06斤</b>	<b>529克</b>	<b>2.12斤</b>	<b>1058克</b>	<b>5.29斤</b>	<b>2645克</b>	<b>10.58斤</b>	<b>5290克</b>	<b>15.87斤</b>	<b>7935克</b>	<b>21.16斤</b>	<b>10580克</b>
<b>成品率（成品数量÷净料数量）→</b>			<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>	<b>55.5%</b>
备注	1) 腌制腊鸭的季节，宜选择每年农历冬至至立春之间（其它时令则可放置在保鲜冰箱里腌制，在室内或空调房风干）； 2) 准备≥1千克/只的开膛去内脏光鸭，开背剖开，去除鸭尾、肺肾等残余；用高度酒洗去血水、擦净鸭肉后晾干备用； 3) 按配方比率准备食盐、花椒粒、味精（可打成细粉状，不喜好味精者可不添加）、姜汁； 4) 腌料调制：锅内放食盐炒热关火，待温度降至120℃以下时加入花椒煸炒，降至常温时加入味精拌匀（不喜好味精者可不添加）； 5) 用腌料将鸭肉里外抹均匀；腌制7天，期间每天将鸭肉上下翻动、翻面一次； 6) 将腌制好的鸭肉取出，胸部横串一根竹签，头颈穿上细绳或钢钩，放在室外通风处的晾架上风干，如果是晴好天气，10-15天即可。 注：每10斤净光鸭+调料腌制，经风干晾晒后可得到成品干腊鸭5.5斤。													



## 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。

