

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 鸡蛋蚕豆米汤
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 | |

鸡蛋蚕豆米汤

[illegible]

不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方… …第6页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方… …第7页

版权声明第8页



鸡蛋蚕豆米汤



工艺简介:

- 1) 干蚕豆瓣提前清洗泡发，鸡蛋打散；
- 2) 锅内放姜葱油烧热，下入鸡蛋液剪成嫩蛋饼，戳散，加入开水，盖上锅盖、中大火烧至汤汁浓黄（浅黄色）；
- 3) 下入蚕豆瓣煮熟，下入盐、味精、鸡精；
- 4) 起锅后加入白胡椒粉即成。

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：鸡蛋蚕豆米汤

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2022年4月2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 | | | |
| 主配料 | 洋鸡蛋8.5个/斤 | —— | 本地 | 蛋品批发 | 250724 | 4.30元 /斤 | 500 克 /斤 = 0.51 元/ 个 | 4.30元 | 去掉蛋壳，留蛋液 | 去壳蛋液 | 84.8% | 5.07元 | 185克 | 1.88元 | | | |
| | 200909测试↑：3个鸡蛋171克，剥壳留蛋液149克，净料率87.1%；鸡蛋液炒熟前后的质量变化较小，即149克鸡蛋液→炒熟150克，油耗13.3克。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 201020测试↑：4个鸡蛋228克，剥壳留蛋液188克，净料率82.5%；综合平均84.8%[(87.1%+82.5%)÷2]。185克鸡蛋液相当于 3.0个有壳鸡蛋 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 速冻去皮蚕豆瓣 | —— | 山东 | 拼多多 | 250725 | 56.2元 /袋 | 2500 克 /袋 | 5 斤/ 袋 | 11.24元 | 网购成品生蚕豆瓣 | 晒干生蚕豆瓣 | 100% | 11.24元 | 125克 | 2.81元 | | |
| 调料 | 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 | 25克 | 0.29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。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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 | 1150克 | 0.00元 | | | |
| | 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 | 7.0克 | 0.01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 | 4.0克 | 0.04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 | 4.0克 | 0.09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 | 白胡椒粉 | 100% | 52.86元 | 1.5克 | 0.16元 | | |
| 备注 | 以上原料可制作成品菜≧ 1000克 ，成品率 66.6% 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 1502克 | | 5.27元 | | | |
| | 成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.83% ，含味精≤ 0.40% ， 含鸡精≤ 0.40% ， 综合谷氨酸钠含量≤0.56% ，含食油≤ 2.50% | | | | | | | | | | | 每500克成品汤成本 | | 2.63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）干蚕豆瓣提前清洗泡发，鸡蛋打散； 2）锅内放姜葱油烧热，下入鸡蛋液剪成嫩蛋饼，戳散，加入开水，盖上锅盖、中大火烧至汤汁浓黄（浅黄色）； 3）下入蚕豆瓣煮熟，下入盐、味精、鸡精； 4）起锅后加入白胡椒粉即成。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。 | | | | | | | | （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 | 1.26元 | 1.48元 | 4.95元 | 3.71元 | 2.97元 |
| | | | | | | | | | | 450圆餐盒 | 0.229元 | 360克 | 1.90元 | 2.13元 | 7.09元 | 5.32元 | 4.25元 |
| | | | | | | | | | | 600圆餐盒 | 0.416元 | 480克 | 2.53元 | 2.95元 | 9.82元 | 7.36元 | 5.89元 |
| | | | | | | | | | | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | | | | | | |
| —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | | | | |

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%

300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



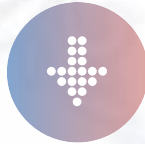
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒×装汤80%=480（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：鸡蛋蚕豆米汤 外卖餐盒装菜容积使用率： 80% 出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新： 2023年3月1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 |
| 主配 | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳蛋液 | 0.89斤 | 444克 | 1.33斤 | 666克 | 1.78斤 | 888克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 去皮生蚕豆瓣 | 晒干生蚕豆瓣 | 0.60斤 | 300克 | 0.90斤 | 450克 | 1.20斤 | 600克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 调料 | 自制姜葱花生油 | 姜葱花生油 | 0.12斤 | 60克 | 0.18斤 | 90克 | 0.24斤 | 120克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 清水 | 清水 | 5.10斤 | 2550克 | 7.50斤 | 3750克 | 9.90斤 | 4950克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.03斤 | 17克 | 0.05斤 | 25克 | 0.07斤 | 34克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.02斤 | 10克 | 0.03斤 | 14克 | 0.04斤 | 19克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 0.02斤 | 10克 | 0.03斤 | 14克 | 0.04斤 | 19克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.01斤 | 3.6克 | 0.01斤 | 5.4克 | 0.01斤 | 7.2克 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 合计投入净料数量→ | | | 6.79斤 | 3394克 | 10.03斤 | 5015克 | 13.27斤 | 6637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）→ | | | 70.7% | 70.7% | 71.8% | 71.8% | 72.3% | 72.3% | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| 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→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 450ml圆餐盒 | 成品菜360克 | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— | —— |
| | 600ml圆餐盒 | 成品菜480克 | —— | —— | —— | —— | 可出品→ | 10.0盒 | —— | —— | —— | —— | —— | —— |

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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”等因素而产生变化。



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：鸡蛋蚕豆米汤 外卖餐盒装菜容积使用率： 80% 出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新： 2023年3月1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 | 投入原料 | 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 | |
| | 原料名称 | 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 |
| 主配 | 洋鸡蛋-8.5个/斤 | 去壳蛋液 | 0.19斤 | 93克 | 0.37斤 | 185克 | 0.93斤 | 463克 | 1.85斤 | 925克 | 2.78斤 | 1388克 | 3.70斤 | 1850克 |
| | 去皮生蚕豆瓣 | 晒干生蚕豆瓣 | 0.13斤 | 63克 | 0.25斤 | 125克 | 0.63斤 | 313克 | 1.25斤 | 625克 | 1.88斤 | 938克 | 2.50斤 | 1250克 |
| 调料 | 自制姜葱花生油 | 姜葱花生油 | 0.03斤 | 13克 | 0.05斤 | 25克 | 0.13斤 | 63克 | 0.25斤 | 125克 | 0.38斤 | 188克 | 0.50斤 | 250克 |
| | 清水 | 清水 | 1.15斤 | 575克 | 2.30斤 | 1150克 | 5.30斤 | 2650克 | 10.30斤 | 5150克 | 15.30斤 | 7650克 | 20.30斤 | 10150克 |
| | 500g云鹤食盐 | 食盐 | 0.01斤 | 3.5克 | 0.01斤 | 7.0克 | 0.04斤 | 18克 | 0.07斤 | 35克 | 0.11斤 | 53克 | 0.14斤 | 70克 |
| | 2kg莲花味精 | 味精 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 20克 | 0.06斤 | 30克 | 0.08斤 | 40克 |
| | 900g大桥鸡精 | 鸡精 | 0.00斤 | 2.0克 | 0.01斤 | 4.0克 | 0.02斤 | 10克 | 0.04斤 | 20克 | 0.06斤 | 30克 | 0.08斤 | 40克 |
| | 227g玖味白胡椒粉 | 白胡椒粉 | 0.00斤 | 0.8克 | 0.00斤 | 1.5克 | 0.01斤 | 3.8克 | 0.02斤 | 7.5克 | 0.02斤 | 11克 | 0.03斤 | 15克 |
| 合计投入净料数量→ | | | 1.50斤 | 751克 | 3.00斤 | 1502克 | 7.06斤 | 3529克 | 13.82斤 | 6908克 | 20.57斤 | 10286克 | 27.33斤 | 13665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）→ | | | 66.6% | 66.6% | 66.6% | 66.6% | 70.8% | 70.8% | 72.4% | 72.4% | 72.9% | 72.9% | 73.2% | 73.2% |
| 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”数据表示炖煮汤过程中所需添加的“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”等因素而产生变化。



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。

