

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制糊粉

名称 全蛋糊

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

全蛋糊

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……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



全蛋糊



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 数量与占比	
		克	占比
调 料	去壳蛋液	552克	55.24%
	玉米淀粉	380克	37.98%
	净食盐	2.7克	0.27%
	净大豆油	65克	6.51%
合计净料数量		1000克	100.0%
实得成品数量→		1000克	——
成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作
成品全蛋糊1千克

全蛋糊

全蛋糊，是指以蛋清、蛋黄、淀粉或面粉以及少量清水调制而成的一种糊，此糊主要用于干炸，如“干炸里脊、炸小鱼”等；全蛋糊的作用是使菜肴经油炸后外皮酥脆、内里松软、色泽金黄，增加菜肴的美感与营养成分。

工艺：将鸡蛋液打散，下入玉米淀粉搅成糊状（顺时针和逆时针反复搅打），下入食盐、大豆油搅打均匀即成；

注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；

注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。

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: 预制糊粉 菜名: 全蛋糊

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年2月24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
调料	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250225	4.00元/斤	500克/斤 = 0.47元/个	4.00元	去掉蛋壳, 留蛋液	去壳蛋液	86.6%	4.62元	509克	4.70元
	注↑: 25个鸡蛋 ÷ 8.5个/斤 = 2.94斤鸡蛋, 2.94斤鸡蛋 × 去壳鸡蛋液净料率86.6% × 500克 = 1273克净鸡蛋液 (25个鸡蛋的蛋液), 平均每个蛋液50.92克													
	25kg大成玉米淀粉	大成	辽宁锦州	拼多多	260224	146元/袋	25000克/袋	2.92元	成品调料	玉米淀粉	100%	2.92元	350克	2.04元
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 60袋/件	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	2.5克	0.00元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.86元	注: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.86元	60克	0.58元
备注	以上原料可制作成品糊 ≧ 922克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											投料合计	922克	7.33元
	成品糊 (全部原料) 综合含盐量 ≤ 0.26% , 含食油 ≤ 6.51% ,											每500克成品糊成本 3.98元		
	制作工艺简介													
	全蛋糊, 是指以蛋清、蛋黄、淀粉或面粉以及少量清水调制而成的一种糊, 此糊主要用于干炸, 如“干炸里脊”、“炸小鱼”等; 全蛋糊的作用是使菜肴经油炸后外皮酥脆、内里松软、色泽金黄, 增加菜肴的美感与营养成分。 工艺: 将鸡蛋液打散, 下入玉米淀粉搅成糊状 (顺时针和逆时针反复搅打), 下入食盐、大豆油搅打均匀即成; 注1: 大豆油分两次加入; 加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油; 注2: 完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。													
	注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。													



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：预制糊粉

菜名：全蛋糊

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 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材		
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
调料	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.55斤	276克	1.10斤	552克	2.76斤	1381克	5.52斤	2762克	8.29斤	4143克	11.05斤	5524克
	25kg大成玉米淀粉	玉米淀粉	0.38斤	190克	0.76斤	380克	1.90斤	950克	3.80斤	1899克	5.70斤	2849克	7.60斤	3798克
	500g云鹤食盐	食盐	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元宝大豆油	净大豆油	0.07斤	33克	0.13斤	65克	0.33斤	163克	0.65斤	326克	0.98斤	488克	1.30斤	651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÷净料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

全蛋糊，是指以蛋清、蛋黄、淀粉或面粉以及少量清水调制而成的一种糊，此糊主要用于干炸，如“干炸里脊”、“炸小鱼”等；全蛋糊的作用是使菜肴经油炸后外皮酥脆、内里松软、色泽金黄，增加菜肴的美感与营养成分。

工艺：将鸡蛋液打散，下入玉米淀粉搅成糊状（顺时针和逆时针反复搅打），下入食盐、大豆油搅打均匀即成；

注1：大豆油分两次加入；加入后需要搅打至看不见油、再加入第二次油；

注2：完成后用筷子撩起蛋糊“呈一条线状”即可。



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。

