

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 预制白卤鸡蛋

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

## 预制白卤鸡蛋

《成本卡》	… … … … … … … …	第3页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	… …	第4页
不同规格餐盒的装面数量与图例	… …	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



## 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: 预制酱卤 菜名: 预制白卤鸡蛋

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年2月20日

敬请关注最新版成本卡。

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	
主料	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250724	4.30元/斤	500 克/斤 约0.51元/个	4.30元	——	洋鸡蛋	100%	4.30元	1177克	10.12元	
240313测试: 洋鸡蛋10个592克, 煮熟去壳534克, 煮熟净料率90.2%; 小火卤1小时、浸泡3小时称重497克, 去壳卤熟率83.9%, 剩余卤水315克, 含盐量2.5%															
卤水	普通白卤水	需提前预制	250801	3.41元/斤	500 克/斤	3.41元	——	实耗白卤水	100%	3.41元	392克	2.67元			
注↑: 成品含盐量3.28%; 详见/预制酱卤类/《普通白卤水》成本卡。															
以上原料可制作成品卤蛋≥ 987克, 成品率 83.9% 计算式: 成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%															
成品卤蛋综合含盐量≤ 1.20%, 熟卤鸡蛋平均→ 49.4克, 平均每个卤蛋成本→ 0.64元, 每500克成品卤蛋→ 10.4个 每500克成品蛋成本 6.48元															
备注			<b>制作工艺简介</b> 1) 选用外壳完好无裂纹的常温洋鸡蛋(未冷藏过的鸡蛋); 用打孔器鸡蛋“大头”打上小孔, 可避免煮蛋时爆裂; 2) 锅内放清水烧开、下入鸡蛋后改小火并立即开始计时, 煮制9-10分钟后用漏勺捞出鸡蛋并倒入冷水盆内冷却; 冷却后从鸡蛋“大头”开始、磕破蛋壳, 取出熟蛋; 3) 将“白卤水”烧开、下入去壳熟鸡蛋小火慢煮10分钟, 关火浸泡2-4小时即可。 注: 以上计算卤水成本的卤水用量、仅为卤制食材的三分之一(即: 实耗卤水); 而实际卤制时, 卤水用量至少是食材重量的3倍以上。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。												



## 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	洋鸡蛋	主料	10.25元	5.13元	79.1%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	实耗白卤水	调料	2.71元	1.35元	20.9%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			12.96元	6.48元	100%

原料进货价更新：2025年8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：洋鸡蛋			
主要原料毛料名称：洋鸡蛋8.5个/斤			
主料转制成品工艺：去壳熟鸡蛋+白卤水→卤泡入味			
每千克投料合计经加工后可得到成品：839克			
成品率：83.9%			
当前“大号洋鸡蛋”进货价：4.30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	大洋鸡蛋 进货价	去壳熟 鸡蛋成本	卤熟鸡蛋 49.4克/个
涨降幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	成本元/个
1) 进货价下降至→	3.70元	5.76元	0.57元
2) 进货价下降至→	3.90元	6.00元	0.59元
3) 进货价下降至→	4.10元	6.24元	0.62元
4) 目前进货价→	4.30元	6.48元	0.64元
5) 进货价上涨至→	4.50元	6.72元	0.66元
6) 进货价上涨至→	4.70元	6.95元	0.69元
7) 进货价上涨至→	4.90元	7.19元	0.71元

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

## 不同规格餐盒的装面数量（图例）



## 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：预制白卤鸡蛋

出品：满堂红菜品配方成本网 制表：杨巍 更新：2024年3月5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	成品卤蛋需要食材											
	原料名称	净料名称	投料数量	换算										
主料	洋鸡蛋8.5个/斤	洋鸡蛋	1.19斤	596克	2.38斤	1192克	5.96斤	2980克	11.92斤	5959克	17.88斤	8939克	23.84斤	11919克
卤水	普通白卤水	实耗白卤水	0.40斤	199克	0.79斤	397克	1.99斤	993克	3.97斤	1986克	5.96斤	2980克	7.95斤	3973克
合计投入新鲜鸡蛋数量→			1.19斤	596克	2.38斤	1192克	5.96斤	2980克	11.92斤	5959克	17.88斤	8939克	23.84斤	11919克
实际得到成品卤蛋数量→			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）→			83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%
每斤8.5个的生鸡蛋煮熟去壳卤熟后有→			10个		20个		50个		99个		149个		199个	
1) 选用外壳完好无裂纹的常温洋鸡蛋（未冷藏过的鸡蛋）；用打孔器鸡蛋“大头”打上小孔，可避免煮蛋时爆裂； 2) 锅内放清水烧开、下入鸡蛋后改小火并立即开始计时，煮制9-10分钟后用漏勺捞出鸡蛋并倒入冷水盆内冷却；冷却后从鸡蛋“大头”开始、磕破蛋壳，取出熟蛋； 3) 将“白卤水”烧开、下入去壳熟鸡蛋小火慢煮10分钟，关火浸泡2-4小时即可。														
注：以上计算卤水成本的卤水用量、仅为卤制食材的三分之一（即：实耗卤水）；而实际卤制时，卤水用量至少是食材重量的3倍以上。														



登录满堂红商城



扫码登录手机网站

## 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。

