

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤
名称 乡巴佬卤鸡蛋
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	

目 录

乡巴佬卤鸡蛋

工艺简介第3页

《成本卡》第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化... ..第6页

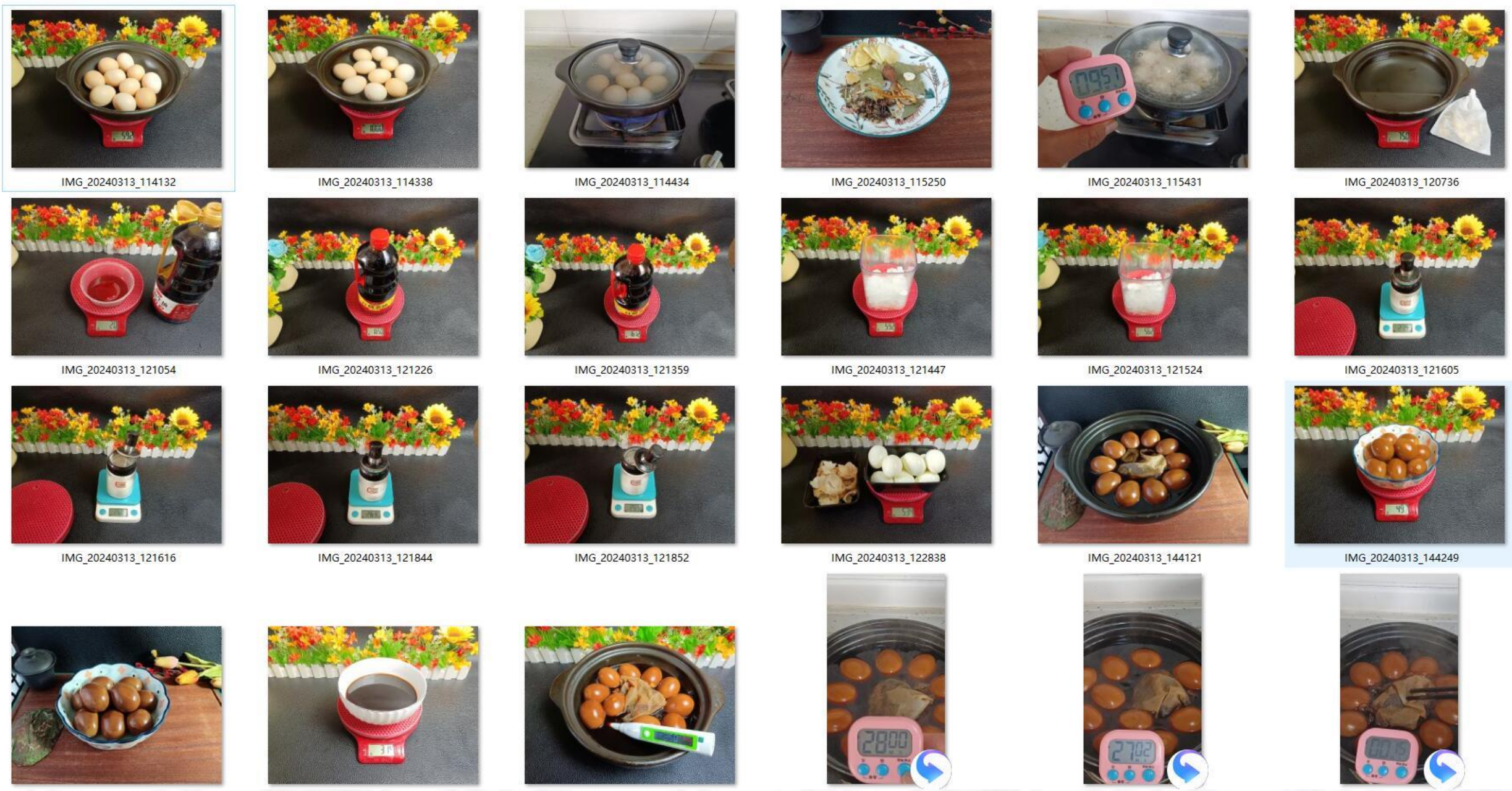
用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第7页

版权声明第8页



乡巴佬卤鸡蛋试验工作图

制作菜品所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



乡巴佬卤鸡蛋

- 1) 将配好的香辛料用清水浸泡10分钟，去除香料中的苦味和杂质，沥水后装入香料包备用；
- 2) 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；
- 3) 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，去壳取出熟鸡蛋；
- 4) 不锈钢桶（或砂锅）内放清水，下入香料袋大火烧开、小火焖煮15分钟，下入调味料；放入去壳熟鸡蛋，烧开后小火煮60分钟、关火焖泡3-6小时。注：每千克新鲜鸡蛋经以上加工后、可得到成品去壳卤鸡蛋约839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：乡巴佬卤鸡蛋

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2024年3月13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%												20个	
香料包	香料：八角	福小兵	广西	淘宝	250725	16.80元 /斤	500 克 /斤 约300 颗/ 斤	16.80元	成品干制原料	八角	100%	16.80元	2.4克	0.08元
	香料：香叶/月桂叶	福小兵	安徽	淘宝	250725	20.00元 /斤	500 克 /斤	20.00元	成品干制原料	香叶	100%	20.00元	1.8克	0.07元
	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	250725	6.90元 /斤	500 克 /斤	6.90元	成品干制原料	小茴香	100%	6.90元	2.0克	0.03元
	干青花椒粒	福小兵	四川雅安	淘宝	250725	16.71元 /斤	500 克 /斤 约22000 颗/ 斤	16.71元	成品干制调料	净青花椒粒	100%	16.71元	2.0克	0.07元
	香料：甘草	福小兵	安徽	淘宝	250725	17.60元 /斤	500 克 /斤	17.60元	成品干制原料	甘草	100%	17.60元	2.8克	0.10元
	香料：陈皮	福小兵	安徽	淘宝	250725	9.55元 /斤	500 克 /斤	9.55元	成品干制原料	陈皮	100%	9.55元	4.0克	0.08元
	香料：大片白芷	福小兵	安徽	淘宝	250725	8.90元 /斤	500 克 /斤	8.90元	成品干制原料	白芷	100%	8.90元	1.1克	0.02元
	香料：草果	福小兵	云南	淘宝	250725	26.79元 /斤	500 克 /斤 约165 颗/ 斤	26.79元	草果拍裂去籽留壳	去籽草果壳	41%	65.34元	5.0克	0.65元
	香料：公丁香	福小兵	安徽	淘宝	250725	30.74元 /斤	500 克 /斤 约6100 颗/ 斤	30.74元	成品干制原料	公丁香	100%	30.74元	0.08克	0.01元
	香料：香茅草	福小兵	中国	淘宝	250725	6.72元 /斤	500 克 /斤	6.72元	成品干制原料	香茅草	100%	6.72元	0.5克	0.01元
	老生姜	散装	安徽	菜场批发	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	洗净晾干后带皮切片	带皮姜片	93%	6.45元	100克	1.29元
调味料	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.50元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.50元	60克	0.42元
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	250725	40.25元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	3.57元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	3.57元	40克	0.29元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	250725	47.27元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.19元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.19元	100克	0.84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	23克	0.03元
	500ml罐装啤酒	——	——	多多买菜	250725	1.23元 /罐	500 毫升 /罐 折扣销售啤酒	1.23元	成品/便宜品牌	做菜用啤酒	100%	1.23元	500克	1.23元
	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	1000克	0.00元
备注	以上原料可制作成品卤蛋≥ 987克 ， 成品率 83.9% 液态卤水投料计 1640克 ， 剩余卤水 1000克 ， 蒸发量 39.02%												鸡蛋合计 1177克	15.32元
	卤蛋卤制后、卤水放凉后含盐量≤ 2.50% ， 熟卤鸡蛋平均→ 49.4克 ， 平均每个卤蛋成本→ 0.77元 ， 每500克成品卤蛋→ 10.4个												每500克成品蛋成本 7.76元	
		制作工艺简介 1) 将配好的香辛料用清水浸泡10分钟，去除香料中的苦味和杂质，沥水后装入香料包备用； 2) 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； 3) 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，去壳取出熟鸡蛋； 4) 不锈钢桶（或砂锅）内放清水，下入香料袋大火烧开、小火焖煮15分钟，下入调味料；放入去壳熟鸡蛋，烧开后小火煮60分钟、关火焖泡3-6小时。注：每千克新鲜鸡蛋经以上加工后、可得到成品去壳卤鸡蛋约839克。 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	66.0%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	香料+调味料	调料	5.27元	2.64元	34.0%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			15.52元	7.76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： 鸡蛋煮熟碎壳+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	卤熟乡巴佬 卤鸡蛋成本	卤熟鸡蛋 49.4克/个
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	成本元/个
1) 进货价下降至→	3.70元	7.05元	0.70元
2) 进货价下降至→	3.90元	7.28元	0.72元
3) 进货价下降至→	4.10元	7.52元	0.74元
4) 目前进货价→	4.30元	7.76元	0.77元
5) 进货价上涨至→	4.50元	8.00元	0.79元
6) 进货价上涨至→	4.70元	8.24元	0.81元
7) 进货价上涨至→	4.90元	8.48元	0.84元

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：乡巴佬卤鸡蛋

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 原料名称	投入原料 净料名称	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	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
香料包	香料：八角	八角	0.00斤	1.2克	0.00斤	2.4克	0.01斤	6.1克	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克
	香料：香叶/月桂叶	香叶	0.00斤	0.9克	0.00斤	1.8克	0.01斤	4.6克	0.02斤	9.1克	0.03斤	14克	0.04斤	18克
	香料：小茴香	小茴香	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.1克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	干青花椒粒	净青花椒粒	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.1克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
	香料：甘草	甘草	0.00斤	1.4克	0.01斤	2.8克	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.04斤	21克	0.06斤	28克
	香料：陈皮	陈皮	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.1克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	41克
	香料：大片白芷	白芷	0.00斤	0.6克	0.00斤	1.1克	0.01斤	2.8克	0.01斤	5.6克	0.02斤	8.4克	0.02斤	11克
	香料：草果	去籽草果壳	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.1克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	51克
	香料：公丁香	公丁香	0.00斤	0.04克	0.00斤	0.08克	0.00斤	0.21克	0.00斤	0.42克	0.00斤	0.63克	0.00斤	0.84克
	香料：香茅草	香茅草	0.00斤	0.3克	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.3克	0.01斤	2.5克	0.01斤	3.8克	0.01斤	5.1克
	老生姜	带皮姜片	0.10斤	51克	0.20斤	101克	0.51斤	253克	1.01斤	507克	1.52斤	760克	2.03斤	1013克
调味料	散装白砂糖	白砂糖	0.06斤	30克	0.12斤	61克	0.30斤	152克	0.61斤	304克	0.91斤	456克	1.22斤	608克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.04斤	20克	0.08斤	41克	0.20斤	101克	0.41斤	203克	0.61斤	304克	0.81斤	405克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.10斤	51克	0.20斤	101克	0.51斤	253克	1.01斤	507克	1.52斤	760克	2.03斤	1013克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.02斤	11.7克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	117克	0.35斤	175克	0.47斤	233克
	500ml罐装啤酒	做菜用啤酒	0.51斤	253克	1.01斤	507克	2.53斤	1266克	5.07斤	2533克	7.60斤	3799克	10.13斤	5065克
	清水	清水	1.01斤	507克	2.03斤	1013克	5.07斤	2533克	10.13斤	5065克	15.20斤	7598克	20.26斤	10131克
合计投入净料数量→			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个的生鸡蛋煮熟带壳卤熟后有→			10个		20个		50个		99个		149个		199个	
1）将配好的香辛料用清水浸泡10分钟，去除香料中的苦味和杂质，沥水后装入香料包备用；														
2）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；														
3）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，去壳取出熟鸡蛋；														
4）不锈钢桶（或砂锅）内放清水，下入香料袋大火烧开、小火焖煮15分钟，下入调味料；放入去壳熟鸡蛋，烧开后小火煮60分钟、关火焖泡3-6小时。注：每千克新鲜鸡蛋经以上加工后、可得到成品去壳卤鸡蛋约839克。														



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。

