

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 茶叶蛋

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

## 茶叶蛋

|                   |           |       |
|-------------------|-----------|-------|
| 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 |



# 茶 叶 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) ↓



IMG\_20240313\_191910



IMG\_20240314\_065056



IMG\_20240314\_065529



IMG\_20240314\_065543

**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: 茶叶蛋

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

敬请关注最新版成本卡。

日期: 2024年3月14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   | 菜品批发 | 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 |       |
|   | 240313-14测试: 洋鸡蛋10个582克, 煮熟后浸入清水过凉后捞出, 将蛋壳磕破至有裂纹; 卤制20分钟、浸泡3-6小时入味后捞出沥汤汁, 称重583克, 成品率100% |     |  |      |        |          |                        |            |               |               |                   |           |       |        |       |
| 香料包   | 香料: 八角  | 福小兵 | 广西   | 淘宝   | 240126 | 26.50元/斤 | 500 克 / 斤 约300 颗/ 斤    | 26.50元     | 成品干制原料        | 八角            | 100%              | 26.50元    | 4.0克  | 0.21元  |       |
|   | 香料: 肉桂皮   | 福小兵 | 广西   | 淘宝   | 240126 | 19.80元/斤 | 500 克 / 斤              | 19.80元     | 成品干制原料        | 桂皮            | 100%              | 19.80元    | 6.0克  | 0.24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    | 2.0克  | 0.08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     | 4.0克  | 0.06元  |       |
|   | 干红花椒粒   | 福小兵 | 陕西韩城   | 淘宝   | 250725 | 23.57元/斤 | 500 克 / 斤 约24000 颗/ 斤  | 23.57元     | 成品干制调料        | 净红花椒粒         | 100%              | 23.57元    | 4.0克  | 0.19元  |       |
|   | 香料: 当归  | 福小兵 | ——   | 淘宝   | 250725 | 89.80元/斤 | 500 克 / 斤              | 89.80元     | 成品干制原料        | 当归            | 100%              | 89.80元    | 1.0克  | 0.18元  |       |
|   | 小块普洱茶   | 散装  | 云南   | 拼多多  | 250725 | 35.80元/袋 | 500 克 / 袋 约7.0 克/ 块    | 35.80元     | 小块锡纸包装普洱茶     | 小块普洱茶         | 100%              | 35.80元    | 20克   | 1.43元  |       |
| 调味料   | 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     | 60克   | 0.43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     | 10克   | 0.08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 | 24克    | 0.03元 |
|   | 单晶颗粒冰糖  | 馋小玥 | 河北   | 批发市场 | 250725 | 20.80元/袋 | 2500 克 / 袋             | 中粒5斤/袋起售包邮 | 4.16元         | 成品调料/甜度100    | 单晶颗粒冰糖            | 100%      | 4.16元 | 30克    | 0.25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     | 2000克 | 0.00元  |       |
| 以上原料可制作成品茶叶蛋≥ 1177克 , 成品率 100.0% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100% |   |     |  |      |        |          |                        |            |               |               | 鸡蛋合计 1177克 13.30元 |           |       |        |       |
| 成品茶叶蛋综合含盐量≤ 1.20% , 熟卤鸡蛋平均→ 58.8克 , 平均每个卤蛋成本→ 0.66元 , 每500克成品卤蛋→ 8.5个   |   |     |  |      |        |          |                        |            |               |               | 每500克成品菜成本 5.65元  |           |       |        |       |
| 备注  |         |     | <b>制作工艺简介</b><br>1) 鸡蛋用清水洗净外壳, 放入清水锅内, 加点盐(不容易煮破), 水烧开再煮5-7分钟; 捞出后泡入冷水浸凉再捞出, 敲碎外壳后备用; 将香料用清水漂洗后沥水, 装入香料包备用;<br>2) 不锈钢桶(或砂锅)内放清水, 下入香料包大火烧开、小火焖煮15分钟, 下入调味料; 放入敲碎外壳的鸡蛋, 烧开后小火煮15分钟、关火焖泡3小时。<br>注: 每千克新鲜鸡蛋经以上加工后可得到成品带壳茶叶蛋约1千克(经测试, 鸡蛋煮熟缩水会减少重量, 卤水浸泡后蛋壳内会吸入卤水汁, 整体质量不会有较大变化)。<br>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 | 8.60元         | 4.30元        | 76.1%       |
| 2              | ——     | 配料 | 0.00元         | ——           | 0.0%        |
| 3              | 香料+调味料 | 调料 | 2.70元         | 1.35元        | 23.9%       |
| 4              | ——     | 其它 | 0.00元         | ——           | 0.0%        |
| <b>合计</b>      |        |    | <b>11.30元</b> | <b>5.65元</b> | <b>100%</b> |

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<br>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：1000克        |  |              |              |
| 成品率：100.0%                    |  |              |              |
| 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<br>其菜肴成本将会有以下变化↓ |  |              |              |
| 类型                            |  | 大洋鸡蛋<br>进货价  | 去壳熟<br>鸡蛋成本  |
| 涨降幅度 0.20元                    |  | (元/斤)        | (元/斤)        |
| 1) 进货价下降至→                    |  | 3.70元        | 5.05元        |
| 2) 进货价下降至→                    |  | 3.90元        | 5.25元        |
| 3) 进货价下降至→                    |  | 4.10元        | 5.45元        |
| <b>4) 目前进货价→</b>              |  | <b>4.30元</b> | <b>5.65元</b> |
| 5) 进货价上涨至→                    |  | 4.50元        | 5.85元        |
| 6) 进货价上涨至→                    |  | 4.70元        | 6.05元        |
| 7) 进货价上涨至→                    |  | 4.90元        | 6.25元        |



不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系

## 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：茶叶蛋

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   | 成品菜需要食材 |        |
|                     | 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    | 1.00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 |
| 香料包                 | 香料：八角      | 八角     | 0.00斤   | 1.7克   | 0.01斤   | 3.4克   | 0.02斤   | 8.5克   | 0.03斤   | 17克    | 0.05斤   | 25克    | 0.07斤   | 34克    |
|                     | 香料：肉桂皮     | 桂皮     | 0.01斤   | 2.5克   | 0.01斤   | 5.1克   | 0.03斤   | 12.7克  | 0.05斤   | 25克    | 0.08斤   | 38克    | 0.10斤   | 51克    |
|                     | 香料：香叶/月桂叶  | 香叶     | 0.00斤   | 0.8克   | 0.00斤   | 1.7克   | 0.01斤   | 4.2克   | 0.02斤   | 8.5克   | 0.03斤   | 13克    | 0.03斤   | 17克    |
|                     | 香料：小茴香     | 小茴香    | 0.00斤   | 1.7克   | 0.01斤   | 3.4克   | 0.02斤   | 8.5克   | 0.03斤   | 17克    | 0.05斤   | 25克    | 0.07斤   | 34克    |
|                     | 干红花椒粒      | 净红花椒粒  | 0.00斤   | 1.7克   | 0.01斤   | 3.4克   | 0.02斤   | 8.5克   | 0.03斤   | 17克    | 0.05斤   | 25克    | 0.07斤   | 34克    |
|                     | 香料：当归      | 当归     | 0.00斤   | 0.4克   | 0.00斤   | 0.8克   | 0.00斤   | 2.1克   | 0.01斤   | 4克     | 0.01斤   | 6克     | 0.02斤   | 8克     |
|                     | 小块普洱茶      | 小块普洱茶  | 0.02斤   | 8.5克   | 0.03斤   | 17克    | 0.08斤   | 42克    | 0.17斤   | 85克    | 0.25斤   | 127克   | 0.34斤   | 170克   |
| 调味料                 | 4.9L海天金标生抽 | 海天生抽   | 0.05斤   | 25克    | 0.10斤   | 51克    | 0.25斤   | 127克   | 0.51斤   | 255克   | 0.76斤   | 382克   | 1.02斤   | 510克   |
|                     | 4.9L海天草菇老抽 | 海天老抽   | 0.01斤   | 4.2克   | 0.02斤   | 8.5克   | 0.04斤   | 21克    | 0.08斤   | 42克    | 0.13斤   | 64克    | 0.17斤   | 85克    |
|                     | 500g长舟加碘盐  | 食盐     | 0.02斤   | 10克    | 0.04斤   | 20克    | 0.10斤   | 51克    | 0.20斤   | 102克   | 0.31斤   | 153克   | 0.41斤   | 204克   |
|                     | 单晶冰糖       | 单晶颗粒冰糖 | 0.03斤   | 13克    | 0.05斤   | 25克    | 0.13斤   | 64克    | 0.25斤   | 127克   | 0.38斤   | 191克   | 0.51斤   | 255克   |
|                     | 清水         | 清水     | 1.70斤   | 850克   | 3.40斤   | 1700克  | 8.50斤   | 4250克  | 17.00斤  | 8500克  | 25.50斤  | 12750克 | 34.00斤  | 17000克 |
| 合计投入新鲜鸡蛋数量→         |            |        | 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 |
| 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）→     |            |        | 100.0%  | 100.0% | 100.0%  | 100.0% | 100.0%  | 100.0% | 100.0%  | 100.0% | 100.0%  | 100.0% | 100.0%  | 100.0% |
| 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) 鸡蛋用清水洗净外壳，放入清水锅内，加点盐（不容易煮破），水烧开再煮5-7分钟；捞出后泡入冷水浸凉再捞出，敲碎外壳后备用；将香料用清水漂洗后沥水，装入香料袋备用；

2) 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，下入调料；放入敲碎外壳的鸡蛋，烧开后小火煮15分钟、关火焖泡3小时。

注：每千克新鲜鸡蛋经以上加工后可得到成品带壳茶叶蛋约1千克（鸡蛋煮熟缩水会减少重量，卤水浸泡后蛋壳内会吸入卤水汁，整体质量不会有较大变化）。



## 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。

