

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	✓	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	✓



满堂红菜品配方成本网

专业电脑版：www.mth517777.com

简易手机版：m.mth517777.com

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）

敬请关注最新版成本卡。

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 日期： 2024年3月14日 食材进货询价更新： 2025年1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	241128	4.80元 /斤	500 克 /斤 约0.56 元/ 个	4.80元	——	洋鸡蛋	100%	4.80元	1177克	11.29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%												20个				
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	241227	24.03元 /斤	500 克 /斤	24.03元	成品干制原料	香叶	100%	24.03元	2.0克	0.10元			
	香料：小茴香	福小兵	安徽	淘宝	241227	6.74元 /斤	500 克 /斤	6.74元	成品干制原料	小茴香	100%	6.74元	4.0克	0.05元			
	干红花椒粒	福小兵	陕西韩城	淘宝	241227	27.80元 /斤	500 克 /斤 约24000 颗/ 斤	27.80元	成品干制调料	净红花椒粒	100%	27.80元	4.0克	0.22元			
	香料：当归	福小兵	——	淘宝	241227	112.25元 /斤	500 克 /斤	112.25元	成品干制原料	当归	100%	112.25元	1.0克	0.22元			
	小块普洱茶	散装	云南	拼多多	241227	50.00元 /袋	500 克 /袋 约7.0 克/ 块	50.00元	小块锡纸包装普洱茶	小块普洱茶	100%	50.00元	20克	2.00元			
调味料	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	241227	47.50元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.21元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.21元	60克	0.51元			
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	241227	48.42元 /桶	4900 毫升 /桶 约1150 克/ 升	4.30元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	4.30元	10克	0.09元			
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	241227	0.75元 /袋	500 克 /袋 60 袋/ 件	0.75元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.75元	24克	0.04元			
	单晶颗粒冰糖	馋小玥	河北	批发市场	241227	21.80元 /袋	2500 克 /袋 中粒5斤/袋起售包邮	4.36元	成品调料/甜度100	单晶颗粒冰糖	100%	4.36元	30克	0.26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			
备注	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	15.23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→	0.76元	，每500克成品卤蛋→	8.5个	每500克成品菜成本	6.47元
					制作工艺简介												
					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； 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。 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）。 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	9.60元	4.80元	74.2%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	香料+调味料	调料	3.35元	1.67元	25.8%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			12.95元	6.47元	100%

原料进货价更新： 2025年1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： 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： 4.80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	去壳卤熟 鸡蛋成本	卤熟鸡蛋 58.8克/个
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	成本元/个
1) 进货价下降至→	4.20元	5.87元	0.69元
2) 进货价下降至→	4.40元	6.07元	0.71元
3) 进货价下降至→	4.60元	6.27元	0.74元
4) 目前进货价→	4.80元	6.47元	0.76元
5) 进货价上涨至→	5.00元	6.67元	0.79元
6) 进货价上涨至→	5.20元	6.87元	0.81元
7) 进货价上涨至→	5.40元	7.07元	0.83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 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	1.00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。														
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。

