

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤

名称 下饭鸡蛋酱

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

下饭鸡蛋酱

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



下饭鸡蛋酱



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
主料	去壳鸡蛋液	442克	37.0%
	约8.9个大鸡蛋		
	绍兴花雕料酒	18克	1.48%
调料	净大豆油	35克	2.96%
	海天黄豆酱	354克	29.6%
	海天生抽	53克	4.44%
	海天老抽	11克	0.89%
	海天蚝油	42克	3.56%
	绍兴花雕料酒	18克	1.48%
	白芝麻油	27克	2.22%
	净生姜末	27克	2.22%
	蒜米剁蒜蓉	27克	2.22%
	净青红杭椒片	27克	2.22%
	白砂糖	8.8克	0.74%
	孜然粉	3.5克	0.30%
	味精	14克	1.19%
	净大葱白末	88克	7.41%
合计投料		1195克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	—
酱料成品率→		83.7%	—

以上原材料可制作
成品复制酱油1千克

下饭鸡蛋酱

1) 鸡蛋液打入盆内，加入花雕酒搅拌均匀；锅内放大豆油烧热，下入蛋液炒至嫩熟后出锅、备用；

2) 将黄豆酱、生抽、老抽、蚝油、花雕酒混合后搅拌均匀；锅内放小麻油烧热，下入姜、蒜末煸炒，下入混合酱料推炒，下入青、红杭椒圈，白砂糖、味精、孜然粉、大葱末煸炒断生；

3) 最后下入炒过的鸡蛋、煸炒裹匀酱料后即可出锅装盆。

注1：每千克食材原料+调料经以上加工后可得到成品83.7%约837克。

注2：本酱料可用作拌饭、拌面、夹馒头、卷烙饼、卷生菜等食用；

熟酱含盐量约5.13%，每400克熟面条可加70-80克熟酱。

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: 预制酱汁 菜名: 下饭鸡蛋酱

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年3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
主料	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	去壳鸡蛋液	84.8%	4.72元	250克	2.36元
	200909测试↑: 3个鸡蛋171克, 剥壳留蛋液149克, 净料率87.1%; 鸡蛋液炒熟前后的质量变化较小, 即149克鸡蛋液→炒熟150克, 油耗13.3克。 201020测试↑: 4个鸡蛋228克, 剥壳留蛋液188克, 净料率82.5%; 综合平均84.8%[(87.1%+82.5%)÷2]。 250克鸡蛋液相当于5.0个有壳鸡蛋													
调料	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶 约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	10克	0.04元
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99元/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	20克	0.19元
	2000g海天黄豆酱	海天	广东佛山	拼多多	260224	23.50元/罐	2000克/罐 1罐起售包邮	5.88元	成品调料/含盐量10.1%	海天黄豆酱	100%	5.88元	200克	2.35元
	4.9L海天金标生抽	海天	佛山	拼多多	260224	47.25元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	4.19元	成品调料/含盐量16.7%	海天生抽	100%	4.19元	30克	0.25元
	4.9L海天草菇老抽	海天	佛山	拼多多	260224	40.50元/桶	4900毫升/桶 约1150克/升	3.59元	成品调料/含盐量17.4%	海天老抽	100%	3.59元	6.0克	0.04元
	6kg海天金字蚝油	海天	佛山	拼多多	260224	32.50元/桶	6000克/桶 约1180克/升	2.71元	成品调料/含盐量11.4%	海天蚝油	100%	2.71元	24克	0.13元
	5斤17°绍兴花雕酒	越龙潭	浙江绍兴	拼多多	260224	10.80元/壶	2500克/壶 约980克/升	2.16元	13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	100%	2.16元	10克	0.04元
	1L-白芝麻油	—	河南	拼多多	260224	13.40元/壶	1000毫升/壶 约923克/升	7.26元	成品调料	白芝麻油	100%	7.26元	15克	0.22元
	老生姜	散装	—	批发市场	260224	4.00元/斤	500克/斤	4.00元	去皮, 切剁姜末	净生姜末	85%	4.71元	15克	0.14元
	去皮蒜瓣/蒜米	散装	—	多多买菜	260224	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	切去蒂头、剁成茸	蒜米剁蒜蓉	94%	4.79元	15克	0.14元
	青、红杭椒	—	—	批发配送	260301	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	去蒂去籽, 切菱形片	净青红杭椒片	76%	5.96元	15克	0.18元
	210713测试↑: 青、红杭椒30个450克, 去蒂去籽后340克, 净料率75.5%													
	散装白砂糖	—	云南	白沙洲	260224	3.30元/斤	500克/斤 50公斤/袋	3.30元	成品调料/甜度100	白砂糖	100%	3.30元	5.0克	0.03元
	香料: 原味孜然粉	福小兵	新疆	淘宝	260224	14.30元/斤	500克/斤	14.30元	成品干制原料	孜然粉	100%	14.30元	2.0克	0.06元
2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000克/袋	3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	8.0克	0.06元	
大葱	—	山东安丘	拼多多	260301	2.00元/斤	500克/斤	2.00元	去掉根须、叶管未去芯	净大葱白末	52%	3.87元	50克	0.39元	
以上原料可制作成品料≥ 565克 , 成品率 83.7% 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	675克	6.63元
成品酱综合含盐≤ 5.13% , 甜度≤ 0.88% , 味精≤ 1.42% , 黄豆酱≤ 35.40% , 花雕≤ 3.54% , 含食油≤ 6.19%												每500克成品料成本	5.87元	
备注	<p align="center">制作工艺简介</p> <p>1) 鸡蛋液打入盆内, 加入花雕酒搅拌均匀; 锅内放大豆油烧热, 下入蛋液炒至嫩熟后出锅、备用;</p> <p>2) 将黄豆酱、生抽、老抽、蚝油、花雕酒混合后搅拌均匀; 锅内放小麻油烧热, 下入姜、蒜末煸炒, 下入混合酱料推炒, 下入青、红杭椒圈, 白砂糖、味精、孜然粉、大葱末煸炒断生;</p> <p>3) 最后下入炒过的鸡蛋、煸炒裹匀酱料后即可出锅装盆。</p> <p>注1: 每千克食材原料+调料经以上加工后可得到成品83.7%约837克。</p> <p>注2: 本酱料可用作拌饭、拌面、夹馒头、卷烙饼、卷生菜等食用; 熟酱含盐量约5.13%, 每400克熟面条可加70-80克熟酱。</p> <p>注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</p>													
														

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	成品料成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	去壳鸡蛋液	主料	4.17元	2.09元	35.6%
2	——	配料	0.00元	0.00元	0.0%
3	食油+酱料等	调料	7.57元	3.78元	64.4%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			11.74元	5.87元	100%

原料进货价更新： 2026年3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：**去壳鸡蛋液**
 主要原料毛料名称：**洋鸡蛋8.5个/斤**
 主料转制成品工艺：**鸡蛋液+其它调料→炒鸡蛋酱**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**837克**
 成品率：**83.7%**

当前“每斤8.5个洋鸡蛋”进货价：**4.00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	洋鸡蛋进货价	下饭鸡蛋酱成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.40元	5.56元	85%
2) 进货价下降至→	3.60元	5.66元	90%
3) 进货价下降至→	3.80元	5.77元	95%
4) 目前进货价→	4.00元	5.87元	100%
5) 进货价上涨至→	4.20元	5.98元	105%
6) 进货价上涨至→	4.40元	6.08元	110%
7) 进货价上涨至→	4.60元	6.18元	115%

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：预制酱汤

菜名：下饭鸡蛋酱

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年3月5日

类别	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	
	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算	成品料需要食材 投料数量	换算
主料	洋鸡蛋8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.44斤	221克	0.88斤	442克	2.21斤	1106克	4.42斤	2212克	6.64斤	3319克	8.85斤	4425克
			约4.4个大鸡蛋		约8.9个大鸡蛋		约22.2个大鸡蛋		约44.3个大鸡蛋		约66.5个大鸡蛋		约88.7个大鸡蛋	
	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.27斤	133克	0.35斤	177克
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.18斤	88克	0.35斤	177克	0.53斤	265克	0.71斤	354克
	2000g海天黄豆酱	海天黄豆酱	0.35斤	177克	0.71斤	354克	1.77斤	885克	3.54斤	1770克	5.31斤	2655克	7.08斤	3540克
	4.9L海天金标生抽	海天生抽	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.27斤	133克	0.53斤	265克	0.80斤	398克	1.06斤	531克
	4.9L海天草菇老抽	海天老抽	0.01斤	5.3克	0.02斤	11克	0.05斤	27克	0.11斤	53克	0.16斤	80克	0.21斤	106克
	6kg海天金字蚝油	海天蚝油	0.04斤	21克	0.08斤	42克	0.21斤	106克	0.42斤	212克	0.64斤	319克	0.85斤	425克
	2.5kg13°绍兴花雕酒	绍兴花雕料酒	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.27斤	133克	0.35斤	177克
	1L-白芝麻油	白芝麻油	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	66克	0.27斤	133克	0.40斤	199克	0.53斤	265克
	老生姜	净生姜末	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	66克	0.27斤	133克	0.40斤	199克	0.53斤	265克
	去皮蒜瓣/蒜米	蒜米剁蒜蓉	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	66克	0.27斤	133克	0.40斤	199克	0.53斤	265克
	青、红杭椒	净青红杭椒片	0.03斤	13克	0.05斤	27克	0.13斤	66克	0.27斤	133克	0.40斤	199克	0.53斤	265克
	散装白砂糖	白砂糖	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	88克
	香料：原味孜然粉	孜然粉	0.00斤	1.8克	0.01斤	3.5克	0.02斤	8.8克	0.04斤	18克	0.05斤	27克	0.07斤	35克
	2kg莲花味精	味精	0.01斤	7.1克	0.03斤	14克	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.21斤	106克	0.28斤	142克
	铁杆大葱	净大葱白末	0.09斤	44克	0.18斤	88克	0.44斤	221克	0.88斤	442克	1.33斤	664克	1.77斤	885克
合计投入净料数量→			1.19斤	597克	2.39斤	1195克	5.97斤	2987克	11.95斤	5973克	17.92斤	8960克	23.89斤	11947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）→			83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%	83.7%

1) 鸡蛋液打入盆内，加入花雕酒搅拌均匀；锅内放大豆油烧热，下入蛋液炒至嫩熟后出锅、备用；
 2) 将黄豆酱、生抽、老抽、蚝油、花雕酒混合后搅拌均匀；锅内放小麻油烧热，下入姜、蒜末煸炒，下入混合酱料推炒，下入青、红杭椒圈，白砂糖、味精、孜然粉、大葱末煸炒断生；
 3) 最后下入炒过的鸡蛋、煸炒裹匀酱料后即可出锅装盆。
 注1：每千克食材原料+调料经以上加工后可得到成品83.7%约837克。
 注2：本酱料可用作拌饭、拌面、夹馒头、卷烙饼、卷生菜等食用；熟酱含盐量约5.13%，每400克熟面条可加70-80克熟酱。



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。

