

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤
名称 平菇鸡蛋汤
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

平菇鸡蛋汤

工艺简介	… … … … …	…第3页
成本卡	… … … … …	…第4页
不同规格餐盒的装汤数量与图例	… … … … …	…第5页

批量生产用配方：

不同规格餐盒各盛装10份成品汤的配方	… … … … …	…第6页
适用中央厨房批量生产的不同投料配方	… … … … …	…第7页

版权声明	… … … … …	…第8页
------	-----------	------



平菇鸡蛋汤



工艺简介:

锅内加入清水，下入焯水净平菇、姜葱油、盐、味精、鸡精；烧开后下入鸡蛋液、形成蛋花、撒上白胡椒粉即可。

了解更多制作工艺，可参考各类视频网站介绍的同类菜品制作方法。




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：汤类菜品 菜名：平菇鸡蛋汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2024年4月9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 配 料	新鲜平菇	——	——	多多买菜	250724	3.50元 /斤	500 克 /斤	3.50元	去蒂切丝，汆水、沥水	焯水净平菇	76.5%	4.58元	300克	2.75元		
	151119测试↑：鲜平菇290.5克，去蒂摘净后246.5克，净料率84.9%；汆水沥水后称重204克，成品率70.22%（204克÷290.5克×100%）															
	201022测试↑：去蒂净料鲜平菇319克，汆水、沥干后称重264克，成品率82.76%；两次测试平均成品率76.5%〔（70.22%+82.76%）÷2〕															
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	250724	4.30元 /斤	500 克 /斤 = 0.51 元/ 个	4.30元	去掉蛋壳，留蛋液	去壳蛋液	86.6%	4.97元	50克	0.50元		
注↑：25个鸡蛋÷8.5个/斤=2.94斤鸡蛋，2.94斤鸡蛋×去壳鸡蛋液净料率86.6%×500克=1273克净鸡蛋液（25个鸡蛋的蛋液），平均每个蛋液50.92克																
调 料	自制姜葱花生油	需提前预制			250801	5.85元 /斤	500 克 /斤	5.85元	——	姜葱花生油	100%	5.85元	12克	0.14元		
	注↑：详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。															
	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	720克	0.00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	7.0克	0.01元		
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	250725	17.60元 /袋	2000 克 /袋	4.40元	成品调料	味精	100%	4.40元	4.0克	0.04元		
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	250725	19.70元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	10.94元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.94元	4.0克	0.09元		
227g玖味白胡椒粉 玖味 武汉 批发市场 250725 24.00元 /袋 227 克 /袋 10袋/箱批发 52.86元 成品调料 白胡椒粉 100% 52.86元 1.5克 0.16元																
备 注	以上原料可制作成品菜≥ 1000克 ，成品率 91.0% ， 计算式：成品率 = 成品菜质量÷主、配、调料净料投料合计×100%											投料合计 1099克		3.67元		
	成品汤含盐量≤ 0.83% ，含味精≤ 0.40% ，含鸡精≤ 0.40% ， 综合谷氨酸钠≤ 0.56% ，胡椒粉≤ 0.15% ，含食油≤ 1.20%											每500克成品汤成本		1.84元		
		制作工艺简介 餐盒容积使用率为： 80%						餐盒规格	餐盒成本	实际装汤	汤品成本	成本小计	不同毛利率的汤品售价（元/盒）			
		1）锅内加入清水，下入焯水净平菇、姜葱油、盐、味精、鸡精； 2）烧开后下入鸡蛋液、形成蛋花、撒上白胡椒粉即可。 注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+汤品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%	
								300圆餐盒	0.220元	240克	0.88元	1.10元	3.67元	2.75元	2.20元	
								450圆餐盒	0.229元	360克	1.32元	1.55元	5.17元	3.88元	3.10元	
								600圆餐盒	0.416元	480克	1.76元	2.18元	7.26元	5.45元	4.36元	
								——	——	——	——	——	——	——	——	
——								——	——	——	——	——	——	——		
注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。						——	——	——	——	——	——	——	——			



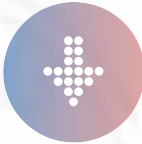
不同规格餐盒的装汤数量（图例）

本菜品外卖餐盒装汤的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



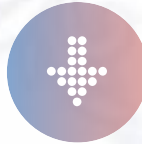
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒×装汤80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品汤



菜品标准配方成本卡

表-2 速算配方表（1） 按可装不同规格餐盒10份的装菜质量、编制的原料净料配方

类别：汤类菜品 菜名：平菇鸡蛋汤 外卖餐盒装菜容积使用率： 80% 出品：满堂红菜品配方成本网 食材进货询价更新： 2024年7月1日

原料名称			300ml圆餐盒		450ml圆餐盒		600ml圆餐盒		500ml长方餐盒		650ml长方餐盒		750ml长方餐盒	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	装菜240克/盒共10盒		装菜360克/盒共10盒		装菜480克/盒共10盒		——		——		——	
			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
主配料	新鲜平菇	焯水净平菇	1.44斤	720克	2.16斤	1080克	2.88斤	1440克	——	——	——	——	——	——
	洋鸡蛋8.5个/斤	去壳蛋液	0.24斤	120克	0.36斤	180克	0.48斤	240克	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
调料	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.06斤	29克	0.09斤	43克	0.12斤	58克	——	——	——	——	——	——
	清水	清水	3.46斤	1728克	5.18斤	2592克	6.91斤	3456克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.03斤	17克	0.05斤	25克	0.07斤	34克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.02斤	10克	0.03斤	14克	0.04斤	19克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.01斤	3.6克	0.01斤	5.4克	0.01斤	7.2克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.27斤	2636克	7.91斤	3955克	10.55斤	5273克	——	——	——	——	——	——
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	——	——	——	——	——	——
成品率（成品数量÷净料数量）→			91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	——	——	——	——	——	——
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→	2400克	成品汤→	3600克	成品汤→	4800克	——	——	——	——	——	——
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。



菜品标准配方成本卡 表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品汤（整数）数量编制的原料净料配方

类别：汤类菜品 菜名：平菇鸡蛋汤 外卖餐盒装菜容积使用率： 80% 出品：满堂红菜品配方成本网 食材进货询价更新： 2024年7月1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	成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材	
	原料名称	净料名称	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
主配料	新鲜平菇	焯水净平菇	0.30斤	150克	0.60斤	300克	1.50斤	750克	3.00斤	1500克	4.50斤	2250克	6.00斤	3000克
	洋鸡蛋8.5个/斤	去壳蛋液	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.25斤	125克	0.50斤	250克	0.75斤	375克	1.00斤	500克
调料	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	6.0克	0.02斤	12克	0.06斤	30克	0.12斤	60克	0.18斤	90克	0.24斤	120克
	清水	清水	0.72斤	360克	1.44斤	720克	3.60斤	1800克	7.20斤	3600克	10.80斤	5400克	14.40斤	7200克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	3.5克	0.01斤	7.0克	0.04斤	18克	0.07斤	35克	0.11斤	53克	0.14斤	70克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	900g厨师乐鸡精	鸡精	0.00斤	2.0克	0.01斤	4.0克	0.02斤	10克	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.8克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.8克	0.02斤	7.5克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
合计投入净料数量→			1.10斤	549克	2.20斤	1099克	5.49斤	2746克	10.99斤	5493克	16.48斤	8239克	21.97斤	10985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÷净料数量）→			91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%	91.0%
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→ 500克		成品汤→ 1000克		成品汤→ 2500克		成品汤→ 5000克		成品汤→ 7500克		成品汤→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→ 2.1盒		可出品→ 4.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 31.3盒		可出品→ 41.7盒	
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.8盒		可出品→ 6.9盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 27.8盒	
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→ 1.0盒		可出品→ 2.1盒		可出品→ 5.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 15.6盒		可出品→ 20.8盒	

备注：以上“颜色标黄”数据表示炖煮汤时所需要添加的“清水”，其用量将根据烹饪过程中的“火力大小、是否盖上锅盖、以及烹饪时间和环境温度”等因素而产生变化。



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。

