

菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 荷包蛋豆腐汤

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	✓



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

荷包蛋豆腐汤

[illegible]

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



荷包蛋豆腐汤



工艺简介:

锅内烧油下入清洗后的虾米煸炒，下入清水、荷包蛋、豆腐、金针菇大火煮至汤白，下入其它调料即成。

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：荷包蛋豆腐汤 出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍 日期： 2022年7月12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	
煎蛋	煎熟荷包蛋	——	本地	菜市场	250101	7.45元 /斤	500 克 /斤 约0.93 元/ 个	7.45元	用油逐个煎熟荷包蛋	煎荷包蛋	81.6%	9.13元	186克	3.40元	
	201020测试↑：4个鸡蛋228克，剥壳留蛋液188克，净料率82.5%；用油煎熟后称重186克，46.5克/个，成品率81.6%；实际油耗18克（439-421），油耗占生鸡蛋的7.89%														
	5L元宝大豆油	元宝	青岛	美团优选	241227	48.99 /壶	5000 毫升 /壶 约926 克/ 升	5.29元	注↑：食油应用中有损耗	煎蛋用油	100%	5.29元	18克	0.19元	
豆腐汤汁	自制姜葱花生油	需提前预制			250101	5.99元 /斤	500 克 /斤	5.99元	——	姜葱花生油	100%	5.99元	10克	0.12元	
	注↑：用作清炒、清汤用油；详见/预制油料类/《自制姜葱花生油》成本卡。														
	中号磷虾米	散装	辽宁丹东	拼多多	241228	22.38元 /斤	500 克 /斤 长约2厘米/只	22.38元	将干虾米入烤箱烘干	净干虾干	78.6%	28.47元	5.0克	0.28元	
	210701测试↑：海虾米45.8克，进烤箱烘干后36.0克，净料率78.6%														
	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	1200克	0.00元	
	金针菇	——	——	美团优选	220621	3.00元 /斤	500 克 /斤	3.00元	切去老根、泡洗沥水	去梗洗净金针菇	89.0%	3.37元	100克	0.67元	
	200913测试↑：金针菇157克，切去老梗后125克，泡洗沥水后140克，净料率89%；焯水断生沥水后133克，成熟率84.7%														
	菜场配送	菜场配送	菜场配送	菜场配送	≠‘5豆’!H8	1.80元 /斤	500 克 /斤	1.80元	放置1小时脱水5%	豆腐切粒	94.5%	1.90元	250克	0.95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	8.0克	0.01元	
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	241227	20.00元 /袋	2000 克 /袋	5.00元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	5.00元	4.0克	0.04元	
900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	241227	19.90元 /袋	900 克 /袋 10袋/箱批发	11.06元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	11.06元	4.0克	0.09元		
干枸杞	征雨	宁夏	拼多多	241227	21.12元 /斤	500 克 /斤 中小规格	21.12元	——	干枸杞	100%	21.12元	5.0克	0.21元		
227g玖味白胡椒粉	玖味	武汉	批发市场	241227	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	1.0克	0.11元		
备注	以上原料可制作成品菜≧				1000克	，成品率 55.8% 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	1791克	6.08元	
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ 0.94% ，含味精≤ 0.40% ，含鸡精≤ 0.40% ，综合谷氨酸钠含量≤ 0.56% ，含食油≤ 1.00%											每500克成品汤成本 3.04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）	
		餐盒规格	荷包蛋成本		豆腐汤汁成本		汤成本小计	（毫升/盒）	（元/套）	（克/盒）	（元/盒）	餐盒+汤品	毛利率80%	毛利率70%	毛利率60%
		300ml圆餐盒	0.85元1个		1.18元		240克2.03元	300圆餐盒	0.240元	240克	2.03元	2.27元	11.34元	7.56元	5.67元
		450ml圆餐盒	0.85元1个		1.91元		360克2.76元	450圆餐盒	0.249元	360克	2.76元	3.01元	15.03元	10.02元	7.52元
		600ml圆餐盒	0.85元1个		2.64元		480克3.49元	600圆餐盒	0.416元	480克	3.49元	3.90元	19.51元	13.01元	9.75元
		注：锅内烧油下入清洗后的虾米煸炒，下入清水、荷包蛋、豆腐、金针菇大火煮至汤白，下入其它调料即成。						——	——	——	——	——	——	——	——
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）



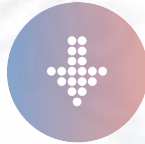
↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



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：荷包蛋豆腐汤

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	24		36		48		——		——		——	
			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
煎蛋	煎熟荷包蛋	煎荷包蛋	0.89斤	446克	1.34斤	670克	1.79斤	893克	——	——	——	——	——	——
	5L元宝大豆油	煎蛋用油	0.09斤	43克	0.13斤	65克	0.17斤	86克	——	——	——	——	——	——
豆腐汤汁	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.05斤	24克	0.07斤	36克	0.10斤	48克	——	——	——	——	——	——
	中号磷虾米	净干虾干	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克	——	——	——	——	——	——
	清水	清水	5.32斤	2661克	7.83斤	3913克	10.33斤	5165克	——	——	——	——	——	——
	金针菇	去梗洗净金针菇	0.48斤	240克	0.72斤	360克	0.96斤	480克	——	——	——	——	——	——
	菜场配送	豆腐切粒	1.20斤	600克	1.80斤	900克	2.40斤	1200克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	19克	0.06斤	29克	0.08斤	38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	——	——	——	——	——	——
	干枸杞	干枸杞	0.02斤	12克	0.04斤	18克	0.05斤	24克	——	——	——	——	——	——
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			8.16斤	4079克	12.08斤	6041克	16.00斤	8002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）→			58.8%	58.8%	59.6%	59.6%	60.0%	60.0%	——	——	——	——	——	——
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：荷包蛋豆腐汤 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
煎蛋	煎熟荷包蛋	煎荷包蛋	0.19斤	93克	0.37斤	186克	0.93斤	465克	1.86斤	930克	2.79斤	1395克	3.72斤	1860克
	5L元宝大豆油	煎蛋用油	0.02斤	9.0克	0.04斤	18克	0.09斤	45克	0.18斤	90克	0.27斤	135克	0.36斤	180克
豆腐汤汁	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	5.0克	0.02斤	10克	0.05斤	25克	0.10斤	50克	0.15斤	75克	0.20斤	100克
	中号磷虾米	净干虾干	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	清水	清水	1.20斤	600克	2.40斤	1200克	5.53斤	2765克	10.75斤	5374克	15.97斤	7983克	21.18斤	10591克
	金针菇	去梗洗净金针菇	0.10斤	50克	0.20斤	100克	0.50斤	250克	1.00斤	500克	1.50斤	750克	2.00斤	1000克
	菜场配送	豆腐切粒	0.25斤	125克	0.50斤	250克	1.25斤	625克	2.50斤	1250克	3.75斤	1875克	5.00斤	2500克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	4.0克	0.02斤	8.0克	0.04斤	20克	0.08斤	40克	0.12斤	60克	0.16斤	80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
	干枸杞	干枸杞	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.03斤	13克	0.05斤	25克	0.08斤	38克	0.10斤	50克
	227g玖味白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	0.5克	0.00斤	1.0克	0.01斤	2.5克	0.01斤	5.0克	0.02斤	7.5克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			1.79斤	896克	3.58斤	1791克	8.49斤	4243克	16.66斤	8329克	24.83斤	12416克	33.00斤	16501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）→			55.8%	55.8%	55.8%	55.8%	58.9%	58.9%	60.0%	60.0%	60.4%	60.4%	60.6%	60.6%
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。

