菜品标准配方成本卡

类 别 汤类/简汤

名 称 紫菜蛋花汤

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 MANTANGHONG 菜品配方成本网

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

版权所有
侵权必究

目 录

紫菜蛋花汤

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

版权所有
侵权必究

紫菜蛋花汤

工艺简介：

1）打鸡蛋留蛋液搅匀备用；
2）锅内将水烧开，下入紫菜；
3）下入盐、味精、鸡精；
4）淋入鸡蛋液，同时用炒勺搅成蛋花即可出锅。

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。

版权所有
侵权必究

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：**紫菜蛋花汤　出品：满堂红菜品配方成本网 **制作：**杨巍 **日期：** 2024年5月27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	免撕紫菜	霞口鲜味	福建宁德	拼多多	241227	26.50元 /斤	500 克 /斤 1斤起售包邮	26.50元	紫菜干度≥50%	**免撕紫菜碎**	100%	26.50元	1.0克	0.05元
	洋鸡蛋8.5个/斤	——	本地	蛋品批发	241128	4.80元 /斤	500 克 /斤 = 0.56 元/ 个	4.80元	去掉蛋壳，留蛋液	**去壳蛋液**	84.8%	5.66元	50克	0.57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]。 **50克鸡蛋液相当于 1.0个有壳鸡蛋**													
调料	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	1000克	0.00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	7.0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	500 克 /袋 10袋/箱批发	19.90元	含味精40%/含盐38%	**鸡精**	100%	19.90元	4.0克	0.16元
	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。													
	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
	以上原料可制作成品菜≥ **1000克** ，成品率 **92.9%** 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**	**1077克** / **1.05元**
	成品菜（全部原料）综合含盐量≤ **0.83%** ，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**	**0.53元**

备注

制作工艺简介　餐盒容积使用率为： 80%

1）打鸡蛋留蛋液搅匀备用；
2）锅内将水烧开，下入紫菜；
3）下入盐、味精、鸡精、姜葱油、胡椒粉；
4）淋入鸡蛋液，同时用炒勺搅成蛋花即可出锅。

注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。

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）		
（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%
300圆餐盒	0.240元	240克	0.25元	**0.49元**	2.46元	1.64元	1.23元
450圆餐盒	0.249元	360克	0.38元	**0.63元**	3.14元	2.10元	1.57元
600圆餐盒	0.416元	480克	0.51元	**0.92元**	4.61元	3.07元	2.31元
——	——	——	——	——	——	——	——
——	——	——	——	——	——	——	——
——	——	——	——	——	——	——	——

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com

版权所有
侵权必究

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

版权所有
侵权必究

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：紫菜蛋花汤　　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

类别	采购食材原料名称	投入原料净料名称	300ml圆餐盒 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10盒		500ml长方餐盒 ——		650ml长方餐盒 ——		750ml长方餐盒 ——	
			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
主料	免撕紫菜	免撕紫菜碎	0.00斤	2.4克	0.01斤	3.6克	0.01斤	4.8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	清水	清水	4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800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	——	——	——	——	——	——
	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	——	——	——	——	——	——
									——	——	——	——	——	——
	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→			5.17斤	2585克	7.75斤	3877克	10.34斤	5170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）→			92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	——	——	——	——	——	——
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。

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com
扫码登录手机网站

版权所有
侵权必究

满堂红 MANTANGHONG

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：紫菜蛋花汤　　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斤成品汤需要食材		制作2斤成品汤需要食材		制作5斤成品汤需要食材		制作10斤成品汤需要食材		制作15斤成品汤需要食材		制作20斤成品汤需要食材	
类别	采购食材原料名称	投入原料净料名称	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
主料	免撕紫菜	免撕紫菜碎	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
	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	清水	清水	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
	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
	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
	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	3克	0.01斤	5克	0.02斤	8克	0.02斤	10克
合计投入净料数量→			1.08斤	539克	2.15斤	1077克	5.39斤	2693克	10.77斤	5385克	16.16斤	8078克	21.54斤	10770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）→			92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%	92.9%

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。

➢了解更多配方成本信息，请登录专业电脑版 满堂红菜品配方成本网 www.mth517777.com
快速了解配方信息，可登录简易手机版 满堂红菜品配方成本网 m.mth517777.com
扫码登录手机网站

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。