

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 居家配方

**名称** 鸡蛋酱拌面

**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

## 鸡蛋酱拌面

工艺简介 ……第3页  
成本卡 ……第4页  
不同主料的进货单价与综合成本的变化……第5页

## 批量生产用配方：

适用中央厨房批量生产的不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



# 鸡蛋酱拌面



1) 将掸熟热干面条放入开水锅内烫制20-40秒，提起面笊将面条倒入碗内；  
(注：烫过的面条沥水后重量会增加约35%，如200克掸熟面条烫过后约有270克；  
230克掸熟面条烫过后约有310克；245克掸熟面条烫过后约有330克)

2) 依次在面条表面加入卤水、鸡蛋酱、芝麻油和葱花即成。



**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: 居家配方 菜名: 鸡蛋酱拌面

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2024年3月26日

食材进货询价更新: 2025年12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	掸熟粗热干面条	—	武汉	批发配送	251125	2.30元/斤	500克/斤	2.30元	半成品掸熟热干面条	掸熟粗热干面条	100%	2.30元	245克	1.13元
	150930测试↑: 生碱面2500克, 分批次下入开水锅内“掸水”至断生后、捞出放至案板, 淋大豆油75克, 用竹筷挑开面条、电扇吹凉, 成品3650克, 成熟率146%。													
调料	热干面调制卤水	需提前预制			251201	1.89元/斤	500克/斤	1.89元	含盐5.19%	热干面卤水	100%	1.89元	10克	0.04元
	注↑: 成品含盐量5.19%; 详见/传统早餐类/《商用全料热干面调制卤水》成本卡。													
	下饭鸡蛋酱	需提前预制			251201	5.94元/斤	500克/斤	5.94元	—	下饭鸡蛋酱	100%	5.94元	80克	0.95元
	注↑: 成品含盐量5.13%, 甜度0.88%, 味精1.42%, 食油6.2%; 详见/预制酱汤类/《下饭鸡蛋酱》成本卡。													
	1L-黑芝麻油	蒲泌堂	河南南阳	拼多多	251125	13.90元/斤	1000毫升/斤 约923克/升	6.95元	成品调料	黑芝麻油	100%	6.95元	5.0克	0.07元
	小葱	—	—	菜场批发	251125	4.50元/斤	500克/斤	4.50元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94%	4.77元	5.0克	0.05元
210408测试↑: 小葱144克, 去根须124克, 净料率86.1%; 洗净沥水1小时139克, 切成葱花称重136克, 净料率94.4%; 其中葱白占42%, 绿葱叶占58%。														
以上原料可制作成品面≥ <b>430克</b> , 成品率 <b>124.6%</b> 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												<b>投料合计 345克</b>		<b>2.23元</b>
成品面综合含盐≤ <b>1.08%</b> , 甜度≤ <b>0.16%</b> , 味精≤ <b>0.26%</b> , 含食油≤ <b>2.32%</b>												<b>每500克成品面成本 2.60元</b>		
备注	<b>制作工艺简介</b>													
	<p>1) 将掸熟热干面条放入开水锅内烫制20-40秒, 提起面笊将面条倒入碗内; (注: 烫过的面条沥水后重量会增加约35%, 如200克掸熟面条烫过后约有270克; 230克掸熟面条烫过后约有310克; 245克掸熟面条烫过后约有330克)</p> <p>2) 依次在面条表面加入卤水、鸡蛋酱、芝麻油和葱花即成。</p>													
注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



## 当“主要”原料进货单价上涨或降价后，对应的综合成本变化

- 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；考虑到全国不同城市、不同区域与不同餐饮业主的“主要”原料进货单价均有差异，因此这里也同步推算出：当“主要”原料进货单价上涨（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜综合成本所产生的变化。——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	掸熟粗热干面条	主料	2.62元	1.31元	50.5%
2	热干面卤水	配料	0.09元	0.04元	1.7%
3	下饭鸡蛋酱	调料	2.21元	1.11元	42.6%
4	芝麻油+葱花	其它	0.27元	0.14元	5.2%
合计			5.19元	2.60元	100%

主要原料的成本占比比较高。

原料进货价更新：2025年12月1日  
满堂红菜品配方成本网出品

### 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：	掸熟粗热干面条
主要原料毛料名称：	掸熟粗热干面条
主料转制成品工艺：	热干面用生碱面+芝麻酱→热干面
每千克投料合计经加工后可得到成品：1246克	
成品率：124.6%	

当前“掸熟热干面条面”进货价：2.30元 /斤·500克

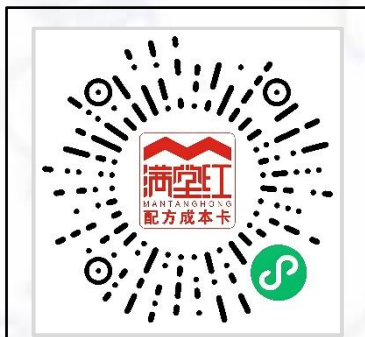
### 如果主料进货价上涨或下降 其菜肴成本将会有以下变化↓

类型	掸熟碱面 进货价 (元/斤)	成品鸡蛋 酱拌面成本 (元/斤)	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元			0
1) 进货价下降至→	2.00元	2.42元	87%
2) 目前进货价→	<b>2.30元</b>	<b>2.60元</b>	<b>100%</b>
3) 进货价上涨至→	2.60元	2.77元	113%
4) 进货价上涨至→	2.90元	2.94元	126%
5) 进货价上涨至→	3.20元	3.11元	139%
6) 进货价上涨至→	3.50元	3.28元	135%
7) 进货价上涨至→	3.80元	3.45元	131%

不同的进货单价与“成品”菜品的成本对应关系



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

按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：居家配方

菜名：鸡蛋酱拌面

出品：满堂红菜品配方成本网

食材进货询价更新：2024年4月2日

类别	原料名称		制作1斤 成品菜需要食材		制作2斤 成品菜需要食材		制作5斤 成品菜需要食材		制作10斤 成品菜需要食材		制作15斤 成品菜需要食材		制作20斤 成品菜需要食材	
	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	掸熟粗热干面条	掸熟粗热干面条	0.57斤	285克	1.14斤	570克	2.85斤	1424克	5.70斤	2849克	8.55斤	4273克	11.40斤	5698克
调料	热干面调制卤水	热干面卤水	0.02斤	12克	0.05斤	23克	0.12斤	58克	0.23斤	116克	0.35斤	174克	0.47斤	233克
	下饭鸡蛋酱	下饭鸡蛋酱	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
	1L-黑芝麻油	黑芝麻油	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	116克
	小葱	小葱葱花	0.01斤	5.8克	0.02斤	12克	0.06斤	29克	0.12斤	58克	0.17斤	87克	0.23斤	116克
合计投入净料数量→			0.80斤	401克	1.60斤	802克	4.01斤	2006克	8.02斤	4012克	12.03斤	6017克	16.05斤	8023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）→			124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%	124.6%

- 1) 将掸熟热干面条放入开水锅内烫制20-40秒，提起面笊将面条倒入碗内；（注：烫过的面条沥水后重量会增加约35%，如200克掸熟面条烫过后约有270克；230克掸熟面条烫过后约有310克；245克掸熟面条烫过后约有330克）
- 2) 依次在面条表面加入卤水、鸡蛋酱、芝麻油和葱花即成。



## 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。

