

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 主食

名称 鸡蛋煎软饼

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

鸡蛋煎软饼



工艺简介:

- 1) 除了鸡蛋液、芝麻仁、葱花、油以外，将其它食材放入破壁机（搅拌机）搅拌约2分钟后倒入盆内，加入熟芝麻仁、葱花拌匀即可；
- 2) 不粘煎锅烧热、滴入几滴食油，用大号汤勺取面糊倒入锅内，旋转煎锅将饼摊匀；取蛋液淋在表面，用排刷将蛋液刷均匀，翻面煎熟即成。

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。



鸡蛋煎软饼试验工作图

制作软饼所用原料（制作前调料称重 - 减去制作后调料称重 = 等于实际应用调料） ↓



IMG_20210706_064622



IMG_20210706_064718



IMG_20210706_064902



IMG_20210706_065148



IMG_20210706_065344



IMG_20210706_065455



IMG_20210706_065632



IMG_20210706_065738



IMG_20210706_070409



IMG_20210706_070719



IMG_20210706_071008



IMG_20210706_072156



IMG_20210706_072300



IMG_20210706_072413



IMG_20210706_072415



IMG_20210706_072525



IMG_20210706_073733



IMG_20210706_073959

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: 米饭主食 菜名: 鸡蛋煎软饼

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年7月6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	5kg香满园中筋面粉	香满园	南京	拼多多	251125	24.00元/袋	5000 克/袋 1袋起售包邮		2.40元	成品通用面粉	通用面粉	100%	2.40元	500克	2.40元	
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	251125	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	10克	0.01元	
	900g厨师乐鸡精	厨师乐	武汉	批发市场	251125	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	3.0克	0.07元	
	118g王守义麻辣鲜	王守义	河南	拼多多	251125	3.24元/袋	118 克/袋 10袋起售包邮		13.73元	成品调料/含盐量49.75%	麻辣鲜调料	100%	13.73元	5.0克	0.14元	
	50g百钻双效泡打粉	百钻	宜昌	拼多多	251125	1.19元/袋	50 克/袋 10袋起售包邮		11.88元	成品调料	净泡打粉	100%	11.88元	2.0克	0.05元	
	小葱	散装	安徽	拼多多	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%	4.77元	60克	0.57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%。															
	脱皮熟白芝麻仁	天海	银川	拼多多	251125	40.50元/包	2500 克/包 1218克/升		8.10元	成品熟芝麻仁	熟白芝麻仁	100%	8.10元	15克	0.24元	
	210701测试↑: 生白芝麻仁100克, 入烤箱烘干烤熟后96.57克, 成熟率96.6%															
	洋鸡蛋8.5个/斤	—	本地	快驴APP	251124	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	84.8%	5.07元	280克	2.84元	
自制姜葱花生油	需提前预制			251201	5.51元/斤	500 克/斤		5.51元	—	姜葱花生油	100%	5.51元	17克	0.19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。																
以上原料可制成品软饼≥ 1350克, 成品率 71.4%, 使用28厘米不粘锅煎出直径22厘米软饼 14张, 平均每张 96.4克												投料合计 1892克		6.50元		
成品(全部原料)综合含盐量≤ 0.99%, 含鸡精≤ 0.22%, 含食油≤ 1.24%												平均每张 0.46元		每500克成品煎软饼 2.41元		
备注	 <p>制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 45%</p> <p>1) 除了鸡蛋液、芝麻仁、葱花、油以外, 将其它食材放入破壁机(搅拌机)搅拌约2分钟后倒入盆内, 加入熟芝麻仁、葱花拌匀即可;</p> <p>2) 不粘煎锅烧热、滴入几滴食油, 用大号汤勺取面糊倒入锅内, 旋转煎锅将饼摊匀; 取蛋液淋在表面, 用排刷将蛋液刷均匀, 翻面煎熟即成。</p>								餐盒规格	餐盒成本	实际装菜	菜品成本	成本小计	不同毛利率的菜品售价(元/盒)		
									(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+菜品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%
									300圆餐盒	0.144元	135克	0.65元	0.79元	2.65元	1.99元	1.59元
									450圆餐盒	0.158元	200克	0.96元	1.12元	3.74元	2.80元	2.24元
									600圆餐盒	0.233元	270克	1.30元	1.53元	5.11元	3.84元	3.07元
									500长方盒	0.177元	225克	1.08元	1.26元	4.20元	3.15元	2.52元
									650长方盒	0.197元	290克	1.40元	1.59元	5.31元	3.98元	3.19元
									750长方盒	0.230元	335克	1.61元	1.84元	6.15元	4.61元	3.69元



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	通用面粉	主料	1.78元	0.89元	36.9%
2	去壳蛋液	配料	2.10元	1.05元	43.7%
3	盐鸡精+葱花+油等	调料	0.94元	0.47元	19.4%
4	——	其它	——	——	——
合计			4.82元	2.41元	100%

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

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+面粉调配料→拌匀成面浆**
 每千克投料合计经加工后可得到成品：**714克**
 成品率：**71.4%**

当前“洋鸡蛋”进货价：**4.30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	洋鸡蛋 进货价 (元/斤)	成品鸡蛋 软饼成本 (元/斤)	主料进货 单价系数 (元/斤)
涨跌幅度 0.20元			
1) 进货价下降至→	3.70元	2.26元	86%
2) 进货价下降至→	3.90元	2.31元	91%
3) 进货价下降至→	4.10元	2.36元	95%
4) 目前进货价→	4.30元	2.41元	100%
5) 进货价上涨至→	4.50元	2.46元	105%
6) 进货价上涨至→	4.70元	2.51元	109%
7) 进货价上涨至→	4.90元	2.56元	114%

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

外卖餐盒的盛装数量与图例

本品外卖餐盒装软饼的容积使用率为：45%

750毫升餐盒×盛装45%=335（克）



↑ 750毫升长方餐盒
盛装335克成品软饼

750毫升餐盒×盛装45%=335（克）



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: 米饭主食

菜名: 鸡蛋煎软饼

外卖餐盒装菜容积使用率: 45%

出品: 满堂红菜品配方成本网

制表: 杨巍 更新: 2023年3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	投料数量		投料数量		投料数量		投料数量		投料数量		投料数量	
				换算		换算		换算		换算		换算		换算
主料	5kg香满园面粉	通用面粉											2.48斤	1241克
调料	清水	清水											4.96斤	2481克
	500g云鹤食盐	食盐											0.05斤	25克
	900g大桥鸡精	鸡精											0.01斤	7.4克
	118g王守义麻辣鲜	麻辣鲜调料											0.02斤	12克
	50g百钻双效泡打粉	净泡打粉											0.01斤	5.0克
	小葱	小葱葱花											0.30斤	149克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁											0.07斤	37克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液											1.39斤	695克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油											0.08斤	42克
合计投入净料数量→													9.39斤	4694克
实际得到成品数量→													6.70斤	3350克
成品率 (成品数量÷净料数量) →													71.4%	71.4%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量											成品菜→ 3350克	
	300ml圆餐盒	成品菜135克	可出品→	10.0盒	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	450ml圆餐盒	成品菜200克	---	---	可出品→	10.0盒	---	---	---	---	---	---	---	---
	600ml圆餐盒	成品菜270克	---	---	---	---	可出品→	10.0盒	---	---	---	---	---	---
	500ml长方餐盒	成品菜225克	---	---	---	---	---	---	可出品→	10.0盒	---	---	---	---
	650ml长方餐盒	成品菜290克	---	---	---	---	---	---	---	---	可出品→	10.0盒	---	---
	750ml长方餐盒	成品菜335克	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	可出品→	10.0盒

➤ 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](http://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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com

m.mth517777.com



菜品标准配方成本卡

表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品菜（整数）数量编制的原料净料配方

类别：米饭主食

菜名：鸡蛋煎软饼

外卖餐盒装菜容积使用率：45%

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2023年3月1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	成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材		成品菜需要食材	
			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	5kg香满园面粉	通用面粉	0.37斤	185克	0.74斤	370克	1.85斤	926克	3.70斤	1852克	5.56斤	2778克	7.41斤	3704克
调料	清水	清水	0.74斤	370克	1.48斤	741克	3.70斤	1852克	7.41斤	3704克	11.11斤	5556克	14.81斤	7407克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.4克	0.04斤	19克	0.07斤	37克	0.11斤	56克	0.15斤	74克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.00斤	1.1克	0.00斤	2.2克	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.04斤	22克
	118g王守义麻辣鲜	麻辣鲜调料	0.00斤	1.9克	0.01斤	3.7克	0.02斤	9.3克	0.04斤	19克	0.06斤	28克	0.07斤	37克
	50g百钻双效泡打粉	净泡打粉	0.00斤	0.7克	0.00斤	1.5克	0.01斤	3.7克	0.01斤	7.4克	0.02斤	11克	0.03斤	15克
	小葱	小葱葱花	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.22斤	111克	0.44斤	222克	0.67斤	333克	0.89斤	444克
	脱皮熟白芝麻仁	熟白芝麻仁	0.01斤	5.6克	0.02斤	11克	0.06斤	28克	0.11斤	56克	0.17斤	83克	0.22斤	111克
	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳蛋液	0.21斤	104克	0.41斤	207克	1.04斤	519克	2.07斤	1037克	3.11斤	1556克	4.15斤	2074克
	自制姜葱花生油	姜葱花生油	0.01斤	6.2克	0.02斤	12克	0.06斤	31克	0.12斤	62克	0.19斤	93克	0.25斤	124克
合计投入净料数量→			1.40斤	701克	2.80斤	1401克	7.01斤	3503克	14.01斤	7007克	21.02斤	10510克	28.03斤	14013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）→			71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%	71.4%
出品数量	使用餐盒规格	实际装菜质量	成品菜→ 500克		成品菜→ 1000克		成品菜→ 2500克		成品菜→ 5000克		成品菜→ 7500克		成品菜→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装135克	可出品→	3.7盒	可出品→	7.4盒	可出品→	18.5盒	可出品→	37.0盒	可出品→	55.6盒	可出品→	74.1盒
	450ml圆餐盒	每盒装200克	可出品→	2.5盒	可出品→	5.0盒	可出品→	12.5盒	可出品→	25.0盒	可出品→	37.5盒	可出品→	50.0盒
	600ml圆餐盒	每盒装270克	可出品→	1.9盒	可出品→	3.7盒	可出品→	9.3盒	可出品→	18.5盒	可出品→	27.8盒	可出品→	37.0盒
	500ml长方餐盒	每盒装225克	可出品→	2.2盒	可出品→	4.4盒	可出品→	11.1盒	可出品→	22.2盒	可出品→	33.3盒	可出品→	44.4盒
	650ml长方餐盒	每盒装290克	可出品→	1.7盒	可出品→	3.4盒	可出品→	8.6盒	可出品→	17.2盒	可出品→	25.9盒	可出品→	34.5盒
750ml长方餐盒	每盒装335克	可出品→	1.5盒	可出品→	3.0盒	可出品→	7.5盒	可出品→	14.9盒	可出品→	22.4盒	可出品→	29.9盒	

➤ 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](http://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](http://m.mth517777.com)

www.mth517777.com
m.mth517777.com



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。

