

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制原料

名称 预制蛋豆腐

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

预制蛋豆腐

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第5页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第6页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第7页

版权声明 ……第8页



预制蛋豆腐-试验工作图



IMG_20220412_114402



IMG_20220412_114502



IMG_20220412_114738



IMG_20220412_114857



IMG_20220412_114953



IMG_20220412_115021



IMG_20220412_115316



IMG_20220412_120308



IMG_20220412_120441



IMG_20220412_122628



IMG_20220412_143820



IMG_20220412_144739

预制蛋豆腐

- 1) 鸡蛋去壳后约有84.8%的蛋液；带壳蛋和清水的比率约为1.18:1，相当于鸡蛋液和清水的比率为1:1；
- 2) 鸡蛋液打散，倒入清水，再加入食盐、鸡精、白胡椒粉后搅打均匀；
- 3) 将鸡蛋液倒入蒸盘容器。蛋液高度约为2.5厘米，放入蒸锅/蒸柜，上汽后小火蒸15分钟，取出晾凉即成；
- 4) 制作菜品时根据需要的大小改刀切块（条）。



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: 预制原料 菜名: 预制蛋豆腐

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年4月12日

食材进货询价更新: 2026年3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	洋鸡蛋8.5个/斤	—	本地	蛋品批发	250225	4.00元/斤	500克/斤 = 0.50元/个		4.00元	去掉蛋壳,留蛋液	去壳鸡蛋液	85%	4.72元	250克	2.36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]。 250克鸡蛋液相当于4.0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	250克	0.00元
	500g云鹤食盐	云鹤	湖北	批发市场	260224	0.65元/袋	500克/袋 60袋/件		0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	2.5克	0.00元
	900g大桥鸡精	大桥	武汉	批发市场	260224	19.38元/袋	900克/袋 10袋/箱批发		10.77元	含味精40%/含盐38%	鸡精	100%	10.77元	2.5克	0.05元
	250g大桥白胡椒粉	大桥	武汉	批发市场	260224	19.22元/袋	250克/袋 10袋/箱批发		38.44元	成品调料	白胡椒粉	100%	38.44元	1.0克	0.08元
以上原料可制作蛋豆腐≥ 490克 ,成品率 96.8% 计算式:成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100% 成品蛋豆腐含盐量≤ 0.69%															
主料投料 506克 2.49元 每500克成品料成本 2.54元															
备注	制作工艺简介														
	1) 鸡蛋去壳后约有84.8%的鸡蛋液;带壳鸡蛋和清水的比率约为1.18:1,相当于鸡蛋液和清水的比率为1:1; 2) 鸡蛋液搅打至散,倒入清水,再加入食盐、鸡精、白胡椒粉后搅打均匀; 3) 将鸡蛋液倒入蒸盘容器。蛋液高度约为2.5厘米,放入蒸锅/蒸柜,上汽后小火蒸15分钟,取出晾凉即成; 4) 制作菜品时根据需要的大小改刀切块(条)。 注:可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。														



常用计算式及说明:

原料净料率 = (摘洗后的)净菜原料质量 ÷ (未摘洗的)菜品原料毛料质量 × 100%; 净料(成本)单价 = 原料毛料(采购)单价 ÷ 净料率;
 菜品成本 = 主料成本 + 配料成本 + 调料成本; 外卖菜品成本小计 = 菜品成本 + 餐盒成本(餐盒是盛菜专用一次性耗品,可计入成本;而打包袋、一次性筷勺餐巾纸拟可计入“管理费用”中);
 关于燃料:菜品成本中一般不含“燃料”,企业财务应将燃料计入到“管理费用”中; 外卖餐盒装菜容积使用率(容积率) = 实际装菜质量 ÷ 餐盒容积 × 100%;
 菜品售价 = 外卖菜品成本小计 ÷ (1 - 内扣毛利率) × 100%; 内扣毛利率:指餐饮企业菜品销售毛利率计算方式(详见专项说明或上网查询);
 内扣毛利率 = (菜品售价 - 外卖菜品成本小计) ÷ 菜品售价 × 100%; 外卖菜品成本小计 = 菜品售价 × (1 - 内扣毛利率)。



当“主要”原料进货单价涨价、或降价后，对应的成品综合成本所产生的变化

- 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；考虑到不同城市、不同区域、不同餐饮业主所进货的“主要”原料单价均有所不同，因此我们也同步推出：当“主要”原料进货单价涨价（三种）、或降价（三种）以后，对应的成品菜品成本所产生的不同变化。——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	成品料成本		占比
			元/千克	元/斤	
1	去壳鸡蛋液	主料	4.81元	2.41元	94.6%
2	——	配料	——	——	——
3	清水、调料	调料	0.27元	0.14元	5.4%
4	——	其它	——	——	——
合计			5.09元	2.54元	100%

原料进货价更新：2026年3月1日
满堂红菜品配方成本网出品

主要原料的成本占比比较高。

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：去壳鸡蛋液
主要原料毛料名称：洋鸡蛋8.5个/斤
主料转制成品工艺：鸡蛋液+清水调料→蒸熟
每千克投料合计经加工后可得到成品：968克
成品率：96.8%

当前“洋鸡蛋”进货价：4.00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	预制蛋 豆腐成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.30元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.10元	2.00元	78%
2) 进货价下降至→	3.40元	2.18元	85%
3) 进货价下降至→	3.70元	2.36元	93%
4) 目前进货价→	4.00元	2.54元	100%
5) 进货价上涨至→	4.30元	2.72元	108%
6) 进货价上涨至→	4.60元	2.90元	115%
7) 进货价上涨至→	4.90元	3.08元	123%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



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（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制原料

菜名：预制蛋豆腐

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		制作1斤 成品料需要食材		制作2斤 成品料需要食材		制作5斤 成品料需要食材		制作10斤 成品料需要食材		制作15斤 成品料需要食材		制作20斤 成品料需要食材		
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	洋鸡蛋-8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.51斤	255克	1.02斤	510克	2.55斤	1276克	5.10斤	2551克	7.65斤	3827克	10.20斤	5102克
调料	清水	清水	0.51斤	255克	1.02斤	510克	2.55斤	1276克	5.10斤	2551克	7.65斤	3827克	10.20斤	5102克
	500g云鹤食盐	食盐	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.1克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	38克	0.10斤	51克
	900g大桥鸡精	鸡精	0.01斤	2.6克	0.01斤	5.1克	0.03斤	13克	0.05斤	26克	0.08斤	38克	0.10斤	51克
	250g大桥白胡椒粉	白胡椒粉	0.00斤	1.0克	0.00斤	2.0克	0.01斤	5.1克	0.02斤	10克	0.03斤	15克	0.04斤	20克
合计投入净料数量→			1.03斤	516克	2.07斤	1033克	5.16斤	2582克	10.33斤	5163克	15.49斤	7745克	20.65斤	10327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）→			96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%	96.8%

- 1) 鸡蛋去壳后约有84.8%的鸡蛋液；带壳鸡蛋和清水的比率约为1.18：1，相当于鸡蛋液和清水的比率为1:1；
- 2) 鸡蛋液搅打至散，倒入清水，再加入食盐、鸡精、白胡椒粉后搅打均匀；
- 3) 将鸡蛋液倒入蒸盘容器。蛋液高度约为2.5厘米，放入蒸锅/蒸柜，上汽后小火蒸15分钟，取出晾凉即成；
- 4) 制作菜品时根据需要的大小改刀切块（条）。



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。

