

# SOP 菜品标准配方成本卡

**类别** 预制原料

**名称** 预制煎鸡蛋皮

**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

## 预制煎鸡蛋皮

工艺简介 ……第3页

《成本卡》……第4页

主料进货单价上涨或降价与成本的变化……第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方……第6页

版权声明 ……第7页



# 预制煎鸡蛋皮试验工作图

【 试验前原调料称重 — 试验后原调料称重 = 实际应用原调料重量 】



IMG\_20210627\_070348



IMG\_20210627\_071333



IMG\_20210627\_071338



IMG\_20210627\_071339



IMG\_20210627\_071711



IMG\_20210627\_071750

- 1) 将鸡蛋打入小碗、搅匀备用；
- 2) 将不粘平底锅放在炉子上加热，淋入食用油，将蛋液倒入平底锅内旋转、摊成蛋皮，小火煎干，再将蛋皮翻面煎干后倒在盘内即成。

**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: 预制原料 菜名: 预制煎鸡蛋皮

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2021年6月27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 = 0.47元/个	4.00元	去掉蛋壳, 留蛋液	去壳蛋液	87%	4.62元	138克	1.27元	
	210627测试↑: 鸡蛋3个鸡蛋液138克, 用不粘平底锅煎成蛋皮一张, 切成条状后101克, 成熟率73.2%; 食用油耗3.85克, 油耗占鸡蛋液的2.8%														
												注: 138克鸡蛋液相当于洋鸡蛋 3.0个			
调料	5L元宝大豆油	元宝	青岛	多多买菜	260224	44.99/壶	5000毫升/壶 约926克/升	4.86元	注↑: 食油应用中有损耗	净大豆油	100%	4.86元	3.9克	0.04元	
以上原料可制作成品料≧ 101克, 成品率 71.2% 计算式: 成品率 = 成品料质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												投料合计	142克	1.31元	
												每500克成品料成本		6.50元	
备注	制作工艺简介														
		1) 将鸡蛋打入小碗、搅匀备用; 2) 将不粘平底锅放在炉子上加热, 淋入食用油, 将蛋液倒入平底锅内旋转、摊成蛋皮, 小火煎干, 再将蛋皮翻面煎干后倒在盘内即成。													
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	去壳蛋液	主料	12.62元	6.31元	97.1%
2	——	配料	——	——	——
3	净大豆油	调料	0.37元	0.19元	2.9%
4	——	其它	——	——	——
<b>合计</b>			<b>12.99元</b>	<b>6.50元</b>	<b>100%</b>

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： <b>去壳蛋液</b>
主要原料毛料名称： <b>洋鸡蛋8.5个/斤</b>
主料转制成品工艺： <b>鸡蛋去壳留蛋液+油→煎鸡蛋皮</b>
每千克投料合计经加工后可得到成品： <b>712克</b>
成品率： <b>71.2%</b>
当前“洋鸡蛋-8.5个/斤”进货价： <b>4.00元</b> /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	预制煎鸡蛋皮成本	主料进货单价系数
涨跌幅度 <b>0.20元</b>	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	3.40元	5.55元	85%
2) 进货价下降至→	3.60元	5.87元	90%
3) 进货价下降至→	3.80元	6.18元	95%
4) 目前进货价→	<b>4.00元</b>	<b>6.50元</b>	<b>100%</b>
5) 进货价上涨至→	4.20元	6.81元	105%
6) 进货价上涨至→	4.40元	7.13元	110%
7) 进货价上涨至→	4.60元	7.44元	115%

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：预制煎鸡蛋皮

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	去壳蛋液	1.37斤	683克	2.73斤	1366克	6.83斤	3416克	13.66斤	6832克	20.50斤	10248克	27.33斤	13663克
			约15个鸡蛋		约30个鸡蛋		约75个鸡蛋		约150个鸡蛋		约225个鸡蛋		约300个鸡蛋	
调料	5L元宝大豆油	净大豆油	0.04斤	19克	0.08斤	38克	0.19斤	96克	0.38斤	191克	0.57斤	287克	0.77斤	383克
合计投入净料数量→			1.40斤	702克	2.81斤	1405克	7.02斤	3511克	14.05斤	7023克	21.07斤	10534克	28.09斤	14046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）→			71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%	71.2%

- 1) 将鸡蛋打入小碗、搅匀备用；
- 2) 将不粘平底锅放在炉子上加热，淋入食用油，将蛋液倒入平底锅内旋转、摊成蛋皮，小火煎干，再将蛋皮翻面煎干后倒在盘内即成。



## 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。

