

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱卤

名称 预制白卤鸡蛋

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

预制白卤鸡蛋

《成本卡》	… … … … … … … … … … …	…第3页
主料进货单价上涨或降价与成本的变化	… … … … …	…第4页
不同规格餐盒的装面数量与图例	… … … … …	…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



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: 预制酱卤 菜名: 预制白卤鸡蛋

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2022年2月20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/斤约0.47元/个	4.00元	—	洋鸡蛋	100%	4.00元	1177克	9.41元
	240313测试: 洋鸡蛋10个592克, 煮熟去壳534克, 煮熟净料率90.2%; 小火卤1小时、浸泡3小时称重497克, 去壳卤熟率83.9%, 剩余卤水315克, 含盐量2.5%												20个	
卤水	普通白卤水	需提前预制			260301	3.27元/斤	500克/斤	3.27元	—	实耗白卤水	100%	3.27元	392克	2.56元
	注↑: 成品含盐量3.28%; 详见/预制酱卤类/《普通白卤水》成本卡。													
备注	以上原料可制作成品卤蛋≧ 987克 , 成品率 83.9% 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%											鸡蛋合计	1177克	11.97元
	成品卤蛋综合含盐量≤ 1.20% , 熟卤鸡蛋平均→ 49.4克 , 平均每个卤蛋成本→ 0.60元 , 每500克成品卤蛋→ 10.4个											每500克成品蛋成本		6.07元
备注	制作工艺简介													
		1) 选用外壳完好无裂纹的常温洋鸡蛋(未冷藏过的鸡蛋); 用打孔器鸡蛋“大头”打上小孔, 可避免煮蛋时爆裂; 2) 锅内放清水烧开、下入鸡蛋后改小火并立即开始计时, 煮制9-10分钟后用漏勺捞出鸡蛋并倒入冷水盆内冷却; 冷却后从鸡蛋“大头”开始、磕破蛋壳, 取出熟蛋; 3) 将“白卤水”烧开、下入去壳熟鸡蛋小火慢煮10分钟, 关火浸泡2-4小时即可。 注: 以上计算卤水成本的卤水用量、仅为卤制食材的三分之一(即: 实耗卤水); 而实际卤制时, 卤水用量至少是食材重量的3倍以上。 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	成品菜成本		占比%
			元/千克	元/斤	
1	洋鸡蛋	主料	9.54元	4.77元	78.6%
2	——	配料	0.00元	——	0.0%
3	实耗白卤水	调料	2.60元	1.30元	21.4%
4	——	其它	0.00元	——	0.0%
合计			12.13元	6.07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： 洋鸡蛋
主要原料毛料名称： 洋鸡蛋8.5个/斤
主料转制成品工艺： 去壳熟鸡蛋+白卤水→卤泡入味
每千克投料合计经加工后可得到成品： 839克
成品率： 83.9%

当前“大号洋鸡蛋”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	大洋鸡蛋进货价 (元/斤)	去壳卤熟鸡蛋成本 (元/斤)	卤熟鸡蛋 49.4克/个 成本元/个
涨跌幅度 0.20元			
1) 进货价下降至→	3.40元	5.35元	0.53元
2) 进货价下降至→	3.60元	5.59元	0.55元
3) 进货价下降至→	3.80元	5.83元	0.58元
4) 目前进货价→	4.00元	6.07元	0.60元
5) 进货价上涨至→	4.20元	6.30元	0.62元
6) 进货价上涨至→	4.40元	6.54元	0.65元
7) 进货价上涨至→	4.60元	6.78元	0.67元

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

不同规格餐盒的装面数量（图例）



500毫升
长方餐盒

↑ 500毫升长方餐盒
装6个



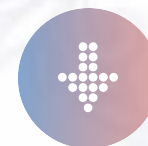
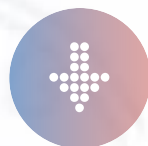
600毫升
圆形餐盒

↑ 600毫升圆形餐盒
装6个



300毫升
圆形餐盒

↑ 300毫升圆形餐盒
装4个



500毫升
长方餐盒

↑ 500毫升长方餐盒
装6个



450毫升
圆形餐盒

↑ 450毫升圆形餐盒
装5个



300毫升
圆形餐盒

↑ 300毫升圆形餐盒
装3个

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：预制酱卤

菜名：预制白卤鸡蛋

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍 更新：2024年3月5日

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		
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品卤蛋需要食材		成品卤蛋需要食材		成品卤蛋需要食材		成品卤蛋需要食材		成品卤蛋需要食材		成品卤蛋需要食材	
			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	洋鸡蛋8.5个/斤	洋鸡蛋	1.19斤	596克	2.38斤	1192克	5.96斤	2980克	11.92斤	5959克	17.88斤	8939克	23.84斤	11919克
卤水	普通白卤水	实耗白卤水	0.40斤	199克	0.79斤	397克	1.99斤	993克	3.97斤	1986克	5.96斤	2980克	7.95斤	3973克
合计投入新鲜鸡蛋数量→			1.19斤	596克	2.38斤	1192克	5.96斤	2980克	11.92斤	5959克	17.88斤	8939克	23.84斤	11919克
实际得到成品卤蛋数量→			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÷投料数量）→			83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%	83.9%
每斤8.5个的生鸡蛋煮熟去壳卤熟后有→			10个		20个		50个		99个		149个		199个	

1) 选用外壳完好无裂纹的常温洋鸡蛋（未冷藏过的鸡蛋）；用打孔器鸡蛋“大头”打上小孔，可避免煮蛋时爆裂；
 2) 锅内放清水烧开、下入鸡蛋后改小火并立即开始计时，煮制9-10分钟后用漏勺捞出鸡蛋并倒入冷水盆内冷却；冷却后从鸡蛋“大头”开始、磕破蛋壳，取出熟蛋；
 3) 将“白卤水”烧开、下入去壳熟鸡蛋小火慢煮10分钟，关火浸泡2-4小时即可。
 注：以上计算卤水成本的卤水用量、仅为卤制食材的三分之一（即：实耗卤水）；而实际卤制时，卤水用量至少是食材重量的3倍以上。



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。

