

SOP 菜品标准配方成本卡

类别 汤类/简汤

名称 土豆丝蛋汤

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

土豆丝蛋汤



工艺简介：

- 1) 土豆刨细丝，用清水浸泡；鸡蛋液搅匀。
- 2) 锅内烧水，下入土豆丝煮开；
- 3) 下入盐、味精、白胡椒粉；
- 4) 倒入鸡蛋液搅匀；
- 5) 淋入花生油，撒上小葱花即成。

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。



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: 汤类菜品 菜名: 土豆丝蛋汤

出品: 满堂红菜品配方成本网 制作: 杨巍

日期: 2026年2月2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	黄皮黄心土豆	——	内蒙古	小象超市	260301	1.50元/斤	500克/斤 350-600克/个	1.50元	去皮切丝漂洗沥水	净土豆丝	90%	1.66元	300克	1.00元		
	210624备注: 两次测试土豆去皮后、平均净料率①85.9%; 将土豆切丝, 清水漂洗沥水后净料率②90.2% (漂洗后相当于漂洗前的1.05倍)															
调料	清水/开水	——	自备	——	——	0.00元/斤	500克/斤	0.00元	不计成本/计入费用类	清水烧开/开水	100%	0.00元	1500克	0.00元		
	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	去壳鸡蛋液	84.8%	4.72元	50克	0.47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]。 50克鸡蛋液相当于 1.0个有壳鸡蛋															
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	260224	0.65元/袋	500克/袋 25公斤/袋	0.65元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.65元	14克	0.02元		
	2kg莲花味精	莲花	河南周口	白沙洲	260224	15.40元/袋	2000克/袋	3.85元	成品调料/谷氨99.9%	味精	100%	3.85元	8克	0.06元		
	5L项冠压榨花生油搭档	项冠	广东	多多买菜	260224	66.98元/壶	5000毫升/壶 约915克/升	6.70元	注↑: 食油应用中有损耗	鲁姬花花生油	100%	6.70元	15克	0.20元		
小葱	——	——	菜场批发	260224	5.00元/斤	500克/斤	5.00元	去根须洗沥切葱花	小葱葱花	94%	5.30元	15克	0.16元			
以上原料可制作成品汤≧ 1700克 , 成品率 89.4% , 计算式: 成品率 = 成品菜质量 ÷ 主、配、调料净料投料合计 × 100%												投料合计 1902克		1.91元		
成品汤综合含盐量≤ 0.80% , 含味精≤ 0.47% , 鸡蛋液≤ 2.94% , 食油≤ 0.88% , 固形物≧ 20.0% , 葱花≧ 0.9%												每500克成品汤成本 0.56元				
备注	制作工艺简介 餐盒容积使用率为: 80% 1) 土豆刨细丝, 用清水浸泡; 鸡蛋液搅匀。 2) 锅内烧水, 下入土豆丝煮开; 3) 下入盐、味精、白胡椒粉; 4) 倒入鸡蛋液搅匀; 5) 淋入花生油, 撒上小葱花即成。 注: 可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。								餐盒规格	餐盒成本	实际装汤	汤品成本	成本小计	不同毛利率的汤品售价 (元/盒)		
									(毫升/盒)	(元/套)	(克/盒)	(元/盒)	餐盒+汤品	毛利率70%	毛利率60%	毛利率50%
									300圆餐盒	0.144元	240克	0.27元	0.41元	1.38元	1.03元	0.83元
									450圆餐盒	0.158元	360克	0.40元	0.56元	1.87元	1.41元	1.12元
									600圆餐盒	0.233元	480克	0.54元	0.77元	2.57元	1.93元	1.54元
									——	——	——	——	——	——	——	——
								——	——	——	——	——	——	——		



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。

汤品原料分类与成本占比分析↓

序号	主要原料名称	类别	成品汤成本		占比 %
			元/千克	元/斤	
1	净土豆丝	主料	0.59元	0.29元	52.3%
2	去壳鸡蛋液	配料	0.28元	0.14元	24.7%
3	油盐味精葱花	调料	0.26元	0.13元	23.0%
4	——	其它	0.00元	0.00元	0.0%
合计			1.12元	0.56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： 净土豆丝
主要原料毛料名称： 黄皮黄心土豆
主料转制成品工艺： 土豆丝+开水+蛋液+调料→煮汤
每千克投料合计经加工后可得到成品： 894克
成品率： 89.4%

当前“黄心土豆”进货价： 1.50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	黄心土豆 进货价	土豆丝蛋汤 汤成本	主料进货 单价系数
涨跌幅度 0.20元	(元/斤)	(元/斤)	0
1) 进货价下降至→	0.90元	0.44元	60%
2) 进货价下降至→	1.10元	0.48元	73%
3) 进货价下降至→	1.30元	0.52元	87%
4) 目前进货价→	1.50元	0.56元	100%
5) 进货价上涨至→	1.70元	0.60元	113%
6) 进货价上涨至→	1.90元	0.64元	127%
7) 进货价上涨至→	2.10元	0.68元	140%

不同的主料进货单价与“成品”成本的对应关系



不同规格餐盒的装汤数量（图例）

本菜品外卖餐盒装汤的容积使用率为：80%

300毫升餐盒×装汤80%=240（克）



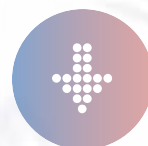
↑ 300毫升圆形餐盒
盛装240克成品汤



450毫升餐盒×装汤80%=360（克）



↑ 450毫升圆形餐盒
盛装360克成品汤



600毫升餐盒×装汤80%=480（克）



↑ 600毫升圆形餐盒
盛装480克成品汤



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: 汤类菜品 菜名: 土豆丝蛋汤 外卖餐盒装菜容积使用率: 80% 出品: 满堂红菜品配方成本网 菜品试验与制表: 2026年2月2日

原料名称			300ml圆餐盒 装菜240克/盒共10盒		450ml圆餐盒 装菜360克/盒共10盒		600ml圆餐盒 装菜480克/盒共10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	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	黄皮黄心土豆	净土豆丝	0.85斤	424克	1.27斤	635克	1.69斤	847克	——	——	——	——	——	——
调料	清水/开水	清水烧开/开水	4.24斤	2118克	6.35斤	3176克	8.47斤	4235克	——	——	——	——	——	——
	洋鸡蛋8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.14斤	71克	0.21斤	106克	0.28斤	141克	——	——	——	——	——	——
	500g长舟加碘盐	食盐	0.04斤	20克	0.06斤	30克	0.08斤	40克	——	——	——	——	——	——
	2kg莲花味精	味精	0.02斤	11克	0.03斤	17克	0.05斤	23克	——	——	——	——	——	——
	5L项冠压榨花生油搭档	鲁姬花花生油	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克	——	——	——	——	——	——
	小葱	小葱葱花	0.04斤	21克	0.06斤	32克	0.08斤	42克	——	——	——	——	——	——
合计投入净料数量→			5.37斤	2685克	8.06斤	4028克	10.74斤	5370克	——	——	——	——	——	——
实际得到成品数量→			4.80斤	2400克	7.20斤	3600克	9.60斤	4800克	——	——	——	——	——	——
成品率(成品数量÷净料数量)→			89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	——	——	——	——	——	——
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→	2400克	成品汤→	3600克	成品汤→	4800克	——	——	——	——	——	——
	300ml圆餐盒	成品菜240克	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——	——	——
	450ml圆餐盒	成品菜360克	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——	——	——
	600ml圆餐盒	成品菜480克	——	——	——	——	可出品→	10盒	——	——	——	——	——	——



菜品标准配方成本卡

表-3 速算配方表（2） 按实际制作成品汤（整数）数量编制的原料净料配方

类别：汤类菜品

菜名：土豆丝蛋汤

外卖餐盒装菜容积使用率：80%

出品：满堂红菜品配方成本网

菜品试验与制表：2026年2月2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	成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材		成品汤需要食材	
			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	黄皮黄心土豆	净土豆丝	0.18斤	88克	0.35斤	176克	0.88斤	441克	1.76斤	882克	2.65斤	1324克	3.53斤	1765克
调料	清水/开水	清水烧开/开水	0.88斤	441克	1.76斤	882克	4.41斤	2206克	8.82斤	4412克	13.24斤	6618克	17.65斤	8824克
	洋鸡蛋8.5个/斤	去壳鸡蛋液	0.03斤	15克	0.06斤	29克	0.15斤	74克	0.29斤	147克	0.44斤	221克	0.59斤	294克
	500g长舟加碘盐	食盐	0.01斤	4.1克	0.02斤	8.2克	0.04斤	21克	0.08斤	41克	0.12斤	62克	0.16斤	82克
	2kg莲花味精	味精	0.00斤	2.4克	0.01斤	4.7克	0.02斤	12克	0.05斤	24克	0.07斤	35克	0.09斤	47克
	5L项冠压榨花生油搭档	鲁姬花花生油	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	88克
	小葱	小葱葱花	0.01斤	4.4克	0.02斤	8.8克	0.04斤	22克	0.09斤	44克	0.13斤	66克	0.18斤	88克
合计投入净料数量→			1.12斤	559克	2.24斤	1119克	5.59斤	2797克	11.19斤	5594克	16.78斤	8391克	22.38斤	11188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）→			89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%	89.4%
出品数量	使用餐盒规格	实际装汤质量	成品汤→ 500克		成品汤→ 1000克		成品汤→ 2500克		成品汤→ 5000克		成品汤→ 7500克		成品汤→ 10000克	
	300ml圆餐盒	每盒装240克	可出品→ 2.1盒		可出品→ 4.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 31.3盒		可出品→ 41.7盒	
	450ml圆餐盒	每盒装360克	可出品→ 1.4盒		可出品→ 2.8盒		可出品→ 6.9盒		可出品→ 13.9盒		可出品→ 20.8盒		可出品→ 27.8盒	
	600ml圆餐盒	每盒装480克	可出品→ 1.0盒		可出品→ 2.1盒		可出品→ 5.2盒		可出品→ 10.4盒		可出品→ 15.6盒		可出品→ 20.8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。

