

炊技教材



湖北省商业学校

炊 技 教 材

(成本核算)

湖北省商业学校

毛主席语录

为什么人的问题，是一个根本的问题，原则的问题。

政治和经济的统一，政治和技术的统一，这是毫无疑义的，年年如此，永远如此。这就是又红又专。

对技术精益求精……

要提倡为革命学习文化，学习技术，精通业务，又红又专。

华主席在第二次全国农业学大寨会议上的讲话

前 言

为了更了地为社会主义经济基础服务，为社会主义革命和建设事业服务，根据上级决定，我校于一九七四年开设饮技专业，培养机关食堂饮事工作接班人。这是教育革命的新生事物，是毛主席革命教育路线的胜利。

粉碎了王张江姚“四人帮”，教育革命形势一派大好。在华主席抓纲治国的战略决策下，我们饮技术专业教学的需要，编写的《饮技教材》，分菜肴制作、常用菜谱、面食制作、营养卫生、成本核算、饮事机械等六册，内容尽量结合食堂工作的特点，贯彻理论联系实际的原则，做到学以致用。

由于我们政治水平和业务水平都有限，加上缺乏经验，在编写工作中难免有许多不足之处，敬请兄弟学校和有关单位批评指正。

湖北省商业学校

一九七七年三月

目 录

第一章 食堂群众核算

- 一、食堂群众核算的概念..... 1
- 二、食堂群众核算的意义..... 1
- 三、食堂群众核算的要求..... 2
 - (一) 价格既稳定又合理..... 2
 - (二) 经济实惠、合理安排职工生活..... 3
 - (三) 精打细算、勤俭办食堂..... 3

第二章 饮食产品的生产

- 一、菜肴产品的生产..... 5
 - (一) 原材料的初步加工..... 5
 - 1、毛料与净料..... 6
 - 2、生料与熟料..... 6
 - (二) 菜肴产品成本..... 7
 - 1、菜肴产品成本三要素..... 7
 - 2、主配料成本..... 8
 - 3、调味品成本..... 11

二、主食点心产品的生产.....	13
(一) 主食点心产品成本.....	13
(二) 主食点心产品分类.....	14

第三章 饮食产品的核算

一、菜肴产品的核算.....	15
(一) 单件生产菜肴产品核算.....	15
(二) 成批生产菜肴产品核算.....	16
1、热菜产品核算.....	16
2、卤味品产品核算.....	18
二、主食点心产品的核算.....	20
(一) 纯粮类产品核算.....	20
(二) 油糖类产品核算.....	20
(三) 面条类产品核算.....	21
(四) 馅心类产品核算.....	21

第四章 燃料成本

.....	23
-------	----

第五章 搞好食堂群众核算的途径

一、抓原材料的管理.....	24
二、抓饮食产品的核算.....	24
三、抓降低成本的分析.....	25

第一章 食堂群众核算

一、食堂群众核算的概念：

食堂饮食业的生产过程，即是产品的生产过程。又是活劳动和物化劳动的过程。正如马克思指出：“生产行为本身就它的一切要素来说也是消费行为。”

食堂饮食业为生产产品所耗用的原材料、辅助原材料、燃料等就构成食堂产品成本。

食堂会计通过核算一定期间的收入和支出，正确计算超支和结余情况，就是食堂的成本核算。

食堂各生产班组或生产人员对自己所生产（加工）出的产品成本的核算，即是对各种产品中所消耗用的原材料、辅助原材料、燃料的价值进行的综合计算，从而计算出单位产品成本。很显然，产品成本的核算，是专业核算的重要环节，更是各生产班组或生产人员的责任。因此，每个生产人员在各生产班组的产品成本核算，即是食堂的群众核算。

炊技专业主要是培养从事食堂饮食业的生产人员，要求生产人员不仅要掌握产品的生产技能，而且必须懂得为什么要进行以及如何进行产品成本的核算。

二、食堂群众核算的意义：

群众核算是社会主义核算区别于资本主义核算和修正主

义核算的特点之一。因此，必须完全依靠群众，充分发挥群众的主观能动性。群众核算，是党的群众路线在食堂管理中的生动表现，正如列宁所指出的“**过渡到社会主义所需要的计算和监督，只能由群众来实行**”。

实行群众核算有助于激发群众当家作主的革命精神，调动群众大干社会主义的积极性和首创精神。

实行群众核算是落实《鞍钢宪法》，实行“两参一改三结合”的重要途径，从而更有效地贯彻执行“**发展经济、保障供给**”的总方针。

实行群众核算有利于多快好省地办好食堂，更好地为广大职工服务。

因此，食堂抓不抓群众管理，搞不搞群众核算，是能不能全心全意为人民服务，执行什么路线的大问题。

三、食堂群众核算的要求：

产品成本核算是食堂成本核算工作的基础，是“**发展经济、保障供给**”的客观要求，同时，核定合理的价格，以维护食堂生产和消费，是贯彻执行少花钱、多办事，勤俭办食堂、“**勤俭办一切事业**”方针的一项基本内容和重要方面。因此，食堂生产人员的产品成本核算，必须做到：

（一）价格既稳定又合理：

食堂工作的过程中，原材料、燃料的消耗情况以及产品质量的优劣等，最终要反映到产品成本中来，因此，生产人员必须本着“**实事求是**”的精神，正确地计算出单位产品成本。生产人员在核定单位产品价格时，还必须顾及到职工利益、

食堂利益和市场供应情况三方面，力求做到：价格合理，在保证职工日常消费、稳定饭菜价格前提下，逐步提高饭菜质量，降低成本，增加供应品种，改善服务态度。如果忽视某一方面的因素，就会导致单位产品价格的不稳定，不合理。

（二）经济实惠、合理安排职工生活：

食堂是革命和生产的后勤部、职工生活的供应部。生产人员要做到让职工吃饱、吃好，既清洁卫生，又经济实惠，就必须合理安排职工生活，当好“参谋”、做好“后勤”，使饭菜价廉物美，职工满意，更有利于抓革命、促生产。

（三）精打细算、勤俭办食堂：

生产人员除了必须遵守严格的手续制度和核算制度外，还必须全面持久地精打细算和厉行节约。只有这样，才能保障供给，防止贪污浪费，避免收支不清、手续不备的不良现象和一切不守纪律的现象；才能及时发现生产环节中某些不合理的现象、管理中的缺点和错误，挖掘降低成本的潜力，堵塞一切产生或可能产生的漏洞；才能最后做到“逐年降低成本”，把食堂伙食办得更好。

思 考 题

- 1、什么是食堂的产品成本？什么是食堂成本核算？什么是食堂的群众核算？
- 2、食堂群众核算的重要性在那里？有那些重要意义？
- 3、食堂群众核算的要求是什么？

第二章 饮食产品的生产

食堂进行饮食产品生产时，首先要领用原材料，要办理领用验收等手续。下面先讲一下原始凭证的作用。

原始凭证是会计凭证的一种，例如，生产人员向库房保管人员领取原材料的领料单，就是证明经济业务发生的原始凭证。

原始凭证是随着经济业务的发生所取得或填制的，它是用来反映经济业务内容，证明经济业务发生、明确经济责任的书面证明，是进行会计核算的原始资料 and 重要依据。

再讲一下原材料的领用手续和验收。为了正确地反映经济业务中的责任，生产人员必须根据当天的需要先进行预算，然后向库房保管人员领取原材料，再进行生产。

领取原材料时，应办理领料手续，填写领料单。

生产结束，剩余原材料一定要过秤盘点，并办理退料手续，填写红字领料单，同时，将原材料退交保管员验收入库。有些不宜入库的原材料可经保管人员验收后仍存放厨房和工作间。

如果有拨入或拨出原材料时，生产人员也应按上述要求办理领料手续。

本日营业完毕，生产人员对剩余产品进行盘点，作好原始记录并填写“原材料领料单”。

“原材料领料单”有一式二份和一式三份的，一般格式如下：

品 名	单 单		上 日		本 日		本 日		本 日		调 拨			成 品
	位	价	数 量	金 额	数 量	金 额	数 量	金 额	数 量	金 额	拨 入	拨 出	来 源 或 去 向	数 量

会计： 收款员： 保管： 生产人员：

“原材料领料单”内实发数由库房保管员填写（有的只填写数量，不填写单位和金额），其它各栏均由领料人员填写。

一、菜肴产品的生产：

（一）原材料的初步加工：

菜肴产品的生产是以购进各种荤素副食品通过自己生产（加工）成产品的。各种荤素副食品，有动物、有植物、有水中、有陆地上的，但这些原料并不能直接拿来来进行烹制，必须按照不同的原料进行不同的初步加工（包括有宰杀、剖

剥、洗涤、整理、拆卸、发料以及熟处理等），给正式烹制打下良好基础。

无论从卫生上、取料上、营养上，初步加工稍有不当，不但造成原材料的损失和浪费，加大产品成本，而且会直接影响菜肴的质量。再者，菜肴质量的优劣又直接关系着产品的价格。由此可见，原料初步加工所占地位相当重要，它不仅直接影响产品成本，而且直接影响产品销售价格。因此，各生产班组或生产人员对初步加工必须要有熟练的技术和高度的责任心。

1、毛 与净料：

食堂所购进的原材料在没有经过初步加工前，我们叫它“毛料”；初步加工后，除了得到原材料的主要部分“净料”、价值不大或没有价值的“废料”外，还有可回收、有利用价值的“下脚料”。可以看出：原材料（毛料）成本或者原材料（毛料）进价总值是由净料成本（或总值）、下脚料成本（或总值）和废料总值构成。

净料初步加工（经拆卸、熟处理）后，总的可以分生料、熟料（卤味品）、半制品（水煮半制品、油味半制品）三种，而这三种即是组成各个不同单位产品的主配料。

2、生料与熟料：

生料是针对熟料（卤味品）而言的，它与熟料加工的区别在于：不加温和不加调味品。但是有些原料由于口味和技术上的需要，烹制前需要加温（如肉、菜出水）但不成熟，或者加温又加放调味品亦不成熟（如油发肉皮、鱼肚），这种处理过程叫半制过程。经半制后的原料叫半制品。

由于半制的方法不同，半制品又可分两种，一种是“水煮半制品”，它只经开水煮并不加放调味品，所以也叫做“淡味半制品”。另一种是“油味半制品”，它不仅仅是单纯的加温，而且还要加放一定的调味品。另外，不加放调味品的半制品，大部分出自水锅，而加放调味品的半制品，大部分又出自油锅。那么，熟料（卤味品）与半制品的区别又在哪里呢？我们从下面表格里可以看出：

	熟料（卤味品）	半制品	
		水煮半制品	油味半制品
温度	加温成熟	加温不成熟	
调味品	加放调味品	不加放调味品	加放调味品
销售	直接切配成冷盘 或冷盆销售	需再加温（烹制）后才能销售	

（二）菜肴产品成本：

1、菜肴产品成品三要素：

在核算不同性质的产品之前，明确其成本要素的构成是极为重要的，否则，就可能使生产人员心中无数，甚至造成核算工作的错误。

菜肴产品的原材料一般都是各种荤素副食品，一切菜肴产品都由它们单一或按一定比重搭配而成的。根据它们在各种单位产品中使用的不同可分主料、配料和调味品三大类。这三大类总称菜肴产品成本三要素。

(1) 主料：就是组成各个单位产品的主要原材料。

(2) 配料：就是组成各个单位产品的辅助原材料。

主料和配料之间没有严格的区分，实际上都是各种荤素副食品。组成某一单位产品的主要原材料，就叫做这一单位产品的主料，反之，就叫配料。所以，同一类原材料，如猪肉，在这一种单位产品里为主料，而在另一种单位产品里就可能是配料。

(3) 调味品：调味品主要是起味的综合或调节作用，它在单位产品里用料较主配料来讲，一般总是很少的，但又是各种单位产品里必不可少的。

2、主配料成本：

主料是原材料的主体，亦是组成单位产品的主要原材料，配料是配着和衬托主体的辅助原材料。主配料的成本是单位产品成本的主要组成部分，它的成本高低直接决定着产品成本的高低，所以，要核算单位产品成本，必须首先从核算主配料的成本算起。

在“毛料与净料”一节讲述过，组成单位产品的主配料有生料、熟料和半制品三种。为了讲述上和核算上的方便，熟料（卤味品）已是产品，可以直接切配销售，我们将它放在“饮食产品核算”一章讲述。油味半制品由于与水煮半制品的半制方法不同，而且油味半制品与卤味品一样，都涉及到调味品成本问题，（水、油）半制品两者的核算对象和内容也不尽相同，所以，把油味半制品放在“调味品成本”一节讲述。下面只讲述生料和水煮半制品的核算。

(1) 生料核算：

生料核算的任务是将毛料拆卸后计算出单位（两）净料成本，为单位产品成本核算打下基础。

生料核算公式是：

$$\text{单位（两）净料成本} = (\text{毛料进价总值} - \text{下脚料总值} - \text{废料总值}) \div \text{净料两数}$$

核算前，先确定下脚料的单位价格并计算出其总值和废料总值，核算中，公式右边，有一算一，有二算二，全有全算。

例：食堂购进出骨猪腿肉675斤，单价1.04元，经过拆卸处理后，得肉皮75斤，肉皮回收单价0.32元，求单位（两）净料成本。

解：①此题先求毛料的总进价，得：

$$1.04 \text{元} \times 675 \text{元} = 702 \text{元}$$

②再求下脚料总值，得：

$$0.32 \text{元} \times 75 = 24 \text{元}$$

代入公式得：

$$\text{单位（两）净料成本} = (702 \text{元} - 24 \text{元}) \div [(675 - 75) \times 10] = 0.113 \text{元}$$

答：每两净料成本是一角一分三厘。

（2）水煮半制品核算：

水煮半制品的范围很广，不但许多蔬菜烹制前需要出水，有些肉类等，由于口味和技术上的需要，烹制前也需要水煮处理。

根据水煮半制品的半制过程可以知道，水煮半制品核算与生料核算，核算公式实际上是一样的，只要把生料核算公

式中的“净料”换为“水煮半制品”就可变“生料公式”为“水煮半制品核算公式”。所以，水煮半制品核算公式应是：

单位（两）半制品成本 = （毛料进价总值 - 下脚料总值 - 废料总值）÷ 水煮半制品两数

公式右边，有一算一，有二算二，全有全算。

例：食堂购进出骨猪腿肉675斤，单价1.04元，先经拆卸处理后，得肉皮75斤，肉皮回收单价0.32元，然后将净料水煮，得熟料360斤（生料一斤煮熟后为六折），求净熟肉每两成本。

解：①先求毛料进价总值，得：

$$1.04 \text{元} \times 675 \text{斤} = 702 \text{元}$$

②再求下脚料总值得：

$$0.32 \text{元} \times 75 = 24 \text{元}$$

代入公式得：

$$\text{单位（两）净熟料成本} = (702 \text{元} - 24 \text{元}) \div (360 \times 10) \approx 0.1883 \text{元}$$

答：每两净熟料成本约是一角八分八厘三毫。

例：食堂购进猪筋条肉7.5斤，单价1.04元，经过拆卸后得小排骨二两，净料7.3斤，再把净料水煮，得净熟料5.5斤（生料一斤煮熟为七·五折），如小排骨作价0.15元，求净熟料每两成本。

解：①先求毛料进价总值、得：

$$1.04 \text{元} \times 7.5 = 7.8 \text{元}$$

②已知下脚总值：0.15元

代入公式得：

单位(两)净熟料成本 = $(7.8\text{元} - 0.15\text{元}) \div (5.5 \times 10) \approx 0.1391\text{元}$

答: 每两净熟料约是一角三分九厘一毫。

(3) 拆卸率:

烹制菜肴产品所购进的原材料, 其品种花色是很多的, 即使同一类品种, 其规格、质量、产地也不是完全一样。生产班组和生产人员将原材料初步加工(拆卸、熟处理)后, 要逐一称重进行核算, 这样做, 不但时间来不及, 核算效率也低, 而且亦不胜其烦。在本行业历来长期的操作实践中, 根据原材料中的各种分类, 分别摸索出了它们的“净料率”、“熟品率”和“半制率”, 传统称此“三率”为“拆卸率”, 以代替逐一称重, 提高核算效率, 这已成为行业中生产人员进行核算的主要方法以及作为技术的借鉴。

为了使初学《食堂群众核算》的生产人员更好地学习和掌握, 我们引用了“武汉市饮食业使用原料折算出品率参考资料”附后, 以供使用, 并希望能在实际工作中逐步摸索, 并加以熟练掌握。

3、调味品成本:

(1) 调味品成本的意义:

调味品是饮食产品不可缺少的组成要素之一, 它的成本是产品成品的一部分。因此要精确的计算产品成本, 就必须同计算其它原材料(主配料)成本一样精确计算调味品成本。

一般来讲, 调味品的用量, 在大多数的单位产品中较主配料是少的, 但从整个饮食产品中的用量来看, 调味品的用量是很可观的, 如果把调味品成本看着“微不足道”, 每个单位产品中成本的计算都抹去调味品成本, 那么, 整个饮食产品