

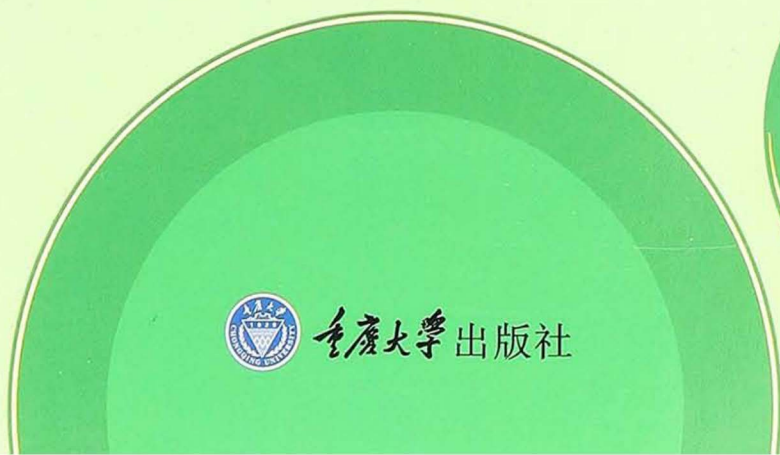


中等职业教育**中餐烹饪与营养膳食**专业系列教材

餐饮成本核算实务

CANYIN CHENGBEN HESUAN SHIWU

郭宏亮 编 著



重庆大学出版社

内容提要

本教材采用模块化结构分类的编排方式,以餐饮成本核算典型的6个模块、16项工作任务为学习内容,从实际应用的角度出发,对相关基础知识进行梳理调整,突出餐饮成本核算课程的实践性。以各项实际任务为切入点,以解决实际问题为目标,理论与实践相结合,教学活动设计形式多样,可操作性强,便于学习者理解和掌握。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮成本核算实务 / 郭宏亮编著. -- 重庆: 重庆大学出版社, 2018.1
中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材
ISBN 978-7-5689-0900-6

I. ①餐… II. ①郭… III. ①饮食业—成本管理—中等专业学校—教材 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第276889号

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

餐饮成本核算实务

郭宏亮 编著

策划编辑: 沈 静

责任编辑: 沈 静 版式设计: 沈 静

责任校对: 邹 忌 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 易树平

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆俊蒲印务有限公司印刷

*

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 6 字数: 146千

2018年1月第1版 2018年1月第1次印刷

印数: 1—3 000

ISBN 978-7-5689-0900-6 定价: 29.00元

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换

版权所有,请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书,违者必究

前言

根据《国家中长期教育改革和发展规划纲要（2010—2020年）》“以服务为宗旨，以就业为导向，推进教育教学改革”的要求，在《餐饮成本核算实务》的编写过程中，编者征求了行业、企业专家的意见和建议，对现有烹饪院校及开设的相关课程进行了广泛的调研，在充分听取了广大一线教师建议的基础上，确定了本书的编写原则和模式。

本书共分为6个模块，主要包括：认识餐饮成本核算、厨房常用计量工具及使用、原材料及菜品成本核算、饮食产品价格的核算、菜单的设计与定制、成本控制与管理，包含16个工作任务。每个工作任务在编排设计上主要包括：任务描述、学习准备、任务思考、知识学习、课后作业、拓展任务、知识链接7个环节。本书引导学生在学习基础知识的同时，强调理论与实践相结合，注重课程的实操性，从而提高学生的实际操作能力和水平。

本书在编写过程中，立足职业教育的课程体系建设，依据行业对相关岗位的实际需要，具有以下特点：

1.以实践为基础，以适用为原则。

本书根据职业教育以技能为基础的特点，强调理论知识与实践能力的培养相结合，突出操作性。同时，参考了劳动部职业技能鉴定的相关标准，适用于中等职业教育在校生的学习使用。

2.教材充分体现学科先进性和科学性。

教材反映了当前餐饮企业中的新理念、新技术、新工艺等，适当介绍了国内外最新的研究成果和管理经验，体现了教材的时代性和前沿性。

3.教材条理清晰，内容简单实用。

学习任务中各个环节设置符合学习认知心理，适用性、实用性强。任务既有课前的学习准备，又有课后的任务拓展；既有知识传授，又有实操演练，还有相关知识链接的介绍。本书把理论教学与烹饪专业实际操作相结合，更容易被学生所接受。

本书由北京劲松职业高级中学郭宏亮负责全部的编写工作。本书在编写过程中，得到了北京市职业教育专家杨文尧先生的指导，在此表示感谢！

由于时间仓促，本书的不足错漏之处在所难免，敬请专家、同行和广大读者批评指正。

编者
2017年7月

餐饮成本核算实务课程标准

一、课程性质与任务

餐饮成本核算实务是烹饪专业的专业基础课程。本课程重点介绍了餐饮成本核算方面的基础知识和基本核算方法，开设餐饮成本核算实务是为了扩大学生的知识面，培养学生的成本意识、帮助学生具备一定的管理能力，以便适应市场激烈竞争的需要。

二、课程目标

1. 知识目标

全面了解、掌握成本管理、餐饮企业成本核算与控制的基本知识。

- (1) 熟悉餐饮企业成本管理的基本知识。
- (2) 掌握餐饮企业成本核算的基本知识。
- (3) 掌握餐饮企业成本控制的基本知识。
- (4) 熟悉菜单设计的基本方法。

2. 职业技能目标

- (1) 掌握厨房常用计量工具的使用方法。
- (2) 掌握餐饮产品成本的核算方法。
- (3) 掌握零点菜单和宴会菜单的设计方法。
- (4) 掌握餐饮产品销售价格的核算方法与定价策略。
- (5) 掌握标准菜谱的制作方法。
- (6) 掌握经营效益分析的基本内容和方法。

3. 职业素质养成目标

- (1) 服务意识要求：成本意识、角色意识、服务意识。
- (2) 自我学习能力：会使用网络资源帮助解决学习过程中所遇到的问题。
- (3) 与人协作能力：互相帮助，共同学习，具备协作精神，服从大局。

三、参考课时

共计54课时。其中，教学时间48课时，复习考试时间6课时。

四、课程设计思路

餐饮成本核算实务按照厨房成本管理工作的过程来划分，课程内容以具体的计算任务为载体，按照从简单到复杂、从基础到综合的逻辑顺序展开，每个学习任务都与具体工作任务相结合，理论基础知识贯穿于实际操作过程之中，体现在做中学、在做中教的课程理念。

五、课程内容与要求

学习项目	学习任务	项目学习目标	参考课时
认识餐饮成本核算	任务1 什么是餐饮成本核算 任务2 为什么要进行餐饮成本核算	1.熟知餐饮产品成本的各要素。 2.熟知餐饮业的经营特点。 3.理解餐饮成本核算的概念和作用。 4.能够解读餐饮业成本的主要构成。	6
厨房常用计量工具及使用	任务1 厨房常用的计量工具 任务2 常用度量衡的单位及换算	1.识别厨房常用计量工具。 2.学会厨房常用计量工具的使用方法。 3.熟知厨房常用计量单位。 4.能够对厨房常用计量单位进行正确换算。	6
原材料及菜品成本核算	任务1 净料率和成本系数数的应用 任务2 净料成本的核算 任务3 调味品成本的核算 任务4 餐饮产品成本的核算	1.辨别净料的分类。 2.领会净料率与损耗率的关系。 3.能够对不同性质主配料、净料成本进行准确核算。 4.运用成本系数法计算菜肴成本变化。 5.能够对菜点产品中调味品成本进行准确核算。 6.掌握不同菜点产品制作成本的核算方法。 7.掌握宴会制作成本的核算方法。	12
饮食产品价格的核算	任务1 产品销售价格的构成 任务2 产品销售价格的计算 任务3 产品销售价格的调整	1.识记菜点产品价格的构成。 2.掌握毛利率间的换算方法。 3.分析毛利率与价格的关系。 4.能够利用毛利率法对菜点产品价格进行准确核算。 5.熟识产品价格调整的原则。 6.了解产品价格调整的步骤。 7.掌握产品价格调整的方法。	9
菜单的设计与定制	任务1 零点菜单的设计与制作 任务2 宴会菜单的设计与制作	1.了解零点菜单和宴会菜单的作用。 2.掌握零点菜单的定价策略。 3.学会对零点菜单进行科学评估和修订。 4.了解宴会菜单的设计原则。 5.熟识宴会菜单的基本设计原则。 6.学会根据顾客需求设计宴会菜单的基本方法。	6
成本控制与管理	任务1 标准菜谱的应用与制作 任务2 盈亏平衡分析 任务3 成本核算成果分析	1.了解标准菜谱在厨房管理中的作用。 2.熟识标准菜谱的制作要求。 3.能够规范运用标准菜谱的制作步骤进行编制。 4.了解盈亏临界点的内涵。 5.理解盈亏平衡分析在经营决策中的作用。 6.能够对一般餐饮企业的营业收入、成本费用、营业利润进行简要分析。	9

六、实施建议

1. 教学方法建议

建议本课程采用项目教学法、情境教学法、案例教学法等行动导向教学方法，运用小组



合作等教学方式开展教学活动。教师在教学中要为学生提供自主发展的时间和空间，努力培养学生的创新精神和实践能力，自觉地成为学生学习的引导者和促进者。学生必须重视、提升自己的职业素养，培养自己解决问题的综合能力，在学习过程中学会与人合作，自觉地成为问题的发现者和解决者。倡导多种学习方式，培养学生的创新精神、合作学习和研究探索的能力。在学习过程中，提出问题，发现问题，加强师生之间、学生之间的讨论、交流和展示，从而改变学生单一、被动地接受知识的学习方式。教学活动中应创设一定的工作情境，加强过程体验，增强学生的就业意识，体现教师在做中教，学生在做中学的理念。

2. 评价方法建议

建议本课程评价坚持评价主体、评价过程、评价方式的多元化原则。采用学生自评、学生互评、教师点评相结合，企业适度参与的评价方式。坚持过程评价、成果评价并重，过程评价注重对操作技能、学习态度、职业规范的评价，成果评价采用工作成果达标考核。

3. 师资要求

建议承担本课程教学的教师首先应具备高级中学教师资格，同时应具有在企业实践的经历。能够独立制作多媒体教学课件，熟练使用电子教学设备进行集体授课及个别辅导。能够根据学员特点灵活运用合作学习、探究学习等多种课堂教学及技能训练方法，促使其开展有效的教学活动。

4. 教学场地设备要求

具备多媒体教学设施设备和相关学习资源的教室。

5. 课程资源开发建议

建议本课程根据课程内容，编写理论实践一体化的课程教材，开发适合教师和学生使用的数字化教学素材和辅导学生学习的多媒体教学课件。充分利用行业资源，为学生提供阶段实训，提升其职业综合素质。

七、说明

本书中所选例题、案例多为西餐专业的实例，在中餐专业教学中可进行适当的调整。

Contents

目 录

模块1 认识餐饮成本核算

任务1 什么是餐饮成本核算	1
任务2 为什么要进行餐饮成本核算	5

模块2 厨房常用计量工具及使用

任务1 厨房常用的计量工具	9
任务2 常用度量衡的单位及换算	15

模块3 原材料及菜品成本核算

任务1 净料率和成本系数的应用	21
任务2 净料成本的核算	27
任务3 调味品成本的核算	31
任务4 餐饮产品成本的核算	35

模块4 饮食产品价格的核算

任务1 产品销售价格的构成	43
任务2 产品销售价格的计算	47
任务3 产品销售价格的调整	51

模块5 菜单的设计与定制

任务1 零点菜单的设计与制作	57
任务2 宴会菜单的设计与制作	63

模块6 成本控制与管理

任务1 标准菜谱的应用与制作	71
任务2 盈亏平衡分析	76
任务3 成本核算成果分析	80

参考文献	86
------	----

认识餐饮成本核算

【模块导读】

餐饮企业要想在激烈的市场竞争中立于不败之地，除了保证菜肴质量、提高服务质量外，还要做好餐饮成本核算工作，做到既不侵害消费者利益，又能使企业获得合理的经济效益，是至关重要的。

本模块是学习餐饮成本核算实务的理论基础，是深入了解餐饮成本核算作用和餐饮业经营的特点，理解餐饮业成本构成和要素的必要准备，对从事厨房管理工作具有重要意义。

【学习目标】

1. 熟知餐饮产品成本的各要素。
2. 熟知餐饮业的经营特点。
3. 理解餐饮成本核算的概念和作用。
4. 能够解读餐饮业成本的主要构成。

任务1 什么是餐饮成本核算

【任务描述】

本任务主要是学习了解餐饮成本核算的基本概念和基本方法，理解餐饮成本核算的构成要素及作用。

【学习准备】

通过网络学习，课前在家中制作一份“土豆鸡蛋沙拉”，完成表1.1的填写。



图1.1 土豆鸡蛋沙拉

表1.1 土豆鸡蛋沙拉成本

原料名称	原料单价	使用数量	金额
土豆			
鸡蛋			
沙拉酱			
其他（ ）			
合计			

【任务思考】

- 1.菜点产品成本由哪些部分构成？
- 2.为什么要对菜点产品进行成本核算？

【知识学习】

学习准备的总结分析

- 1.制作“土豆鸡蛋沙拉”时，使用最多的原料是_____，价格是_____元。
- 2.制作“土豆鸡蛋沙拉”时，使用最少的原料是_____，价格是_____元。
- 3.鸡蛋在本菜品中所起到的作用是_____。
- 4.制作一份“土豆鸡蛋沙拉”共计花了_____元。

1.1.1 确定餐饮产品成本的要素

餐饮产品制作过程中使用的原材料种类繁多，主要包括：粮、油、蛋、乳、禽、畜、水产、果蔬、干货、调味品等。根据其在菜品构成中的不同作用，一般可分为：主料、配料（也称辅料）和调料（也称调味品）三大类。它们构成了餐饮产品的成本，也称餐饮产品成本的三要素。其计算公式为：

$$\text{产品成本} = \text{主料成本} + \text{配料成本} + \text{调料成本}$$

1) 主料

主料，是指构成菜点产品的主要原料。根据菜点的品种不同，主料所用的原材料种类也不相同。一般情况下，主料在菜点产品的成本中价格较高，用量较大，因此所占菜品成本的比重也比较大。主料成本是构成菜点产品成本的主体。

2) 配料

配料，也称辅料，是指构成菜点产品的辅助原料。在各种菜点产品中起到增香、增色、增味、装饰等辅助作用。一般情况下，配料在菜点产品的成本中价格较低，用量较少，因此所占菜品成本的比重也比较低。在同一菜点产品中，配料成本往往低于主料成本。

3) 调料

调料，也称调味品，是指构成菜点产品口味的调味用料。在各种菜点产品中起到综合或调配菜点口味的作用。一般情况下，调料在菜点产品的成本中用量最少，所占菜品成本的比重也最低。但是，随着市场新型复合调料的不断推出以及一些特殊调味品（如藏红花等）的使用，一些菜点产品中调料成本所占的比重也在不断上升。



1.1.2 餐饮业成本的构成

餐饮业随着中国经济的不断深化发展,从1991年开始经历了连续20年以20%左右的速度增长,成为第三产业中最为活跃的行业之一。然而,从2012年开始,全国餐饮市场出现滑坡现象,特别是从2013年开始,经营成本上升,利润大幅下降,供求结构性失衡的现象极为普遍,严重阻碍了餐饮行业的发展。在认识到外部环境对行业发展具有深刻影响的同时,必须清醒地认识到:餐饮企业要发展,只是埋头经营是不够的,要着眼于需求,着眼于市场,在餐饮业转型升级的过程中,不断运用现代理念、现代模式、现代制度,使企业获得生存与发展的空间。

1) 餐饮成本核算的概念

从广义上看,餐饮成本主要包括原材料成本、员工工资、其他费用(水、电、燃气费,餐具、厨具费用,清洁费用,办公用品费,租金,电话费,银行利息等),其计算公式为:

$$\text{广义成本} = \text{直接材料费} + \text{直接人工费} + \text{其他费用}$$

从狭义上看,餐饮成本主要是指餐饮企业各部门为正常运营所需而购置的各种原材料费用。一般情况下,餐饮企业的成本核算仅指狭义的原材料的成本核算。

综上所述,餐饮成本核算是指餐饮企业在一定时期内,生产菜点产品时所消耗的食品原材料成本和其他费用的审核和计算。

2) 餐饮业成本的构成

从餐饮企业的经营性质来看,餐饮业的成本由生产、销售、服务3个方面发生的费用构成。由于这三者统一在一个企业里来实现,因此,除原材料的成本费用之外,其他费用(如人员工资、经营费用、管理费用等)成本均另立项目,列在餐饮企业的经营管理费用项目中去计算,这与其他行业的成本核算有着明显的区别。

依据1993年7月1日起实施的《旅游餐饮服务企业财务制度》第四十八条规定:企业在经营过程中发生的各项直接支出,计入营业成本,包括企业餐饮部和餐馆耗用的餐饮产品、饮料的原材料主料、配料和调料成本。因此,从制度上对餐饮企业的成本构成作出了明确的界定。在具体操作过程中,原材料成本主要包括产品的主料、配料、调料的成本和加工过程所产生的合理损耗。产品制作过程中使用的其他用料,视为配料列入成本。因异地采购和存储发生的运输费、保管费、冷藏费也应列入成本。

3) 餐饮产品的成本计算方法

在菜点成本计算过程中,无论具体商品原材料在菜点产品中充当什么角色,将其耗费金额相加即可,公式可表示为:

$$\text{菜点成本} = \text{菜品所用原材料成本之和}$$

如果将燃料成本计入,则公式可表示为:

$$\text{菜点成本} = \text{菜品所用原材料成本之和} + \text{燃料成本}$$

【目标检测】

1. 餐饮成本核算是指餐饮企业在一定时期内,生产菜点产品时所消耗的_____和_____形成的审核和计算。

- 2.菜点产品成本由_____、_____、_____3部分组成。
- 3.一般情况下，构成菜点产品成本的主体是_____。
- 4.在菜点产品的成本中用量最少的是_____。
- 5.餐饮成本核算与其他行业的成本核算一样，没有什么区别（是还是否）。

【任务拓展】

课后任意制作一道菜肴，并完成表1.2的填写（提交电子版及成品图）。

表1.2 材料成本

菜肴名称：_____

制作时间：_____

类别	原料名称	用量（g）	单价（元/kg）	金额（元）
主料				
配料				
调料				
成本合计（元）				

备注：原料用量的多少可进行估算。

【知识链接】

2014—2015年中国餐饮产业发展趋势分析报告（节选）

近年来，餐饮业人员成本、房租费用快速攀升，因成本上涨关闭门店的情况屡见不鲜，餐饮业百强企业也延续了这一趋势。统计显示，2012年百强企业营业收入增长16.8%，但人员费用、房租明显超过这一增速。其中，房租增长达到26.62%，比营业收入增长约高10个百分点。虽然从总体看，房租占营业收入的10.43%，但业态之间区别较大，餐馆酒楼等正餐企业自有物业较多，租金压力相对较小；而快餐企业多以租用为主，其房租成本已占营业收入的15%左右。与营业收入16.8%的增长相比，百强企业盈利增长直线下降，营业利润、利润总额、净利润同比分别增长4.04%，2.91%，5.2%，与营业收入增幅差距明显。从盈利能力来看，2012年百强企业表现明显逊于2011年，每餐位的营业额从2011年的5.34万元下降到4.62万元，降幅达15%；营业利润为14.22%，比2011年下降48.14%；平均净利润率为7.73%，比2011年百强降低3.85%，跌入近几年的新低，其中4家企业出现亏损。反观全球餐饮集团麦当劳和百胜，其净利润率则一直较为稳定。



任务2 为什么要进行餐饮成本核算

【任务描述】

本任务主要是学习和了解餐饮业的经营特点，理解餐饮成本核算的作用。

【学习准备】

课前进行同一品种原材料如“水果黄瓜、富士苹果”等在不同销售场所的价格走访调查，并完成表1.3的填写。

表1.3 市场调查

原料名称	销售场所	单价（元/kg）
	早市（ ）	
	商场（ ）	
	大型超市（ ）	
	其他（ ）	

【任务思考】

- 1.原料采购价格的变化，是否会对菜肴的售价及企业利润有影响？
- 2.餐饮企业采取哪种采购方式可以降低制作成本？

【知识学习】

学习准备的总结分析

- 1.上述采购价格最低的销售场所是_____。
- 2.上述采购价格最高的销售场所是_____。
- 3.假如你是采购员，你将采取什么样的采购方式？
- 4.除去采购因素，还有其他因素会影响菜肴的制作成本吗？

1.2.1 餐饮成本核算的作用

1) 菜品价格确定的基础

菜点产品销售价格的确定，必须由管理部门对菜品生产过程中使用的全部原材料进行成本核算之后，才能根据企业的具体要求核定销售价格。具体操作步骤是：

- ①根据选料情况，核算主配料的净料成本。
- ②按照菜品要求，确定主配料和调料的投料数量。
- ③核算各种用料的净料成本和投料数量，确定菜品成本。
- ④按照企业的毛利率，计算销售价格。

因此，菜品成本核算的准确性将直接影响销售价格的准确性，并影响企业的经济效益。

2) 厨房生产操作的标准

各餐饮企业根据其自身的经营特点和技术专长，制定了具有餐厅特色的标准菜谱，明确规定了各类菜品的主配料和调味品的投料数量及加工方法。操作人员在实际工作中，要严格按照标准菜谱的技术要求进行操作，既可以保证菜品风味特色的一致性，又可以保证

菜品成本的准确性。

3) 合理控制成本的途径

成本核算的最终目的是：控制成本，降低消耗，提高效益。原材料的采购、验收、存储、发放、加工切配、烹制成熟、销售服务、结算等经营的各个环节都会影响产品的成本。因此，餐饮企业要通过严格的成本核算和管理，提高产品加工技术水平，节约原材料，提高原材料的利用率，减少损失率，降低各项费用开支，以提高企业的经济效益。

4) 改善经营管理的依据

成本管理是现代社会企业必不可少的管理手段之一。随着餐饮市场竞争日渐激烈，想要立于不败之地，就必须加强成本管理。在菜品质量和服务水平相同的情况下，企业间的相互竞争最终会导致价格竞争。谁的运行成本低，就意味着谁可以显示出价格优势，与其他竞争者争夺更多的客户和市场，从而获得更多的利润。

成本核算是企业经营管理的重要内容之一。只有通过全面的成本核算，才能及时掌握营业收入、劳动效率、菜品质量、销售数量、原材料消耗，以及各项费用支出的具体情况，全面衡量企业经营的经济效益和管理水平，为经营者的决策、计划、管理、控制、分析等管理工作提供科学可靠的依据。

1.2.2 餐饮成本核算的意义

餐饮企业为保证自身良好的运行和发展，必须做好成本核算工作，其意义主要表现在：

- ①促使餐饮企业合理获利。
- ②执行国家政策，维护消费者利益。
- ③促进企业经营管理的改善。

1.2.3 餐饮企业的经营特点

1) 集生产、销售、服务于一体

餐饮业通过在厨房制作菜品，将其直接销售给顾客，同时还要为顾客提供良好的就餐环境和舒适周到的服务。从菜品的加工制作过程来看，它具有生产企业的性质；从菜品的直接销售来看，它又具有商业企业的性质；从提供的就餐环境、餐具服务来看，它还具有服务企业的性质。因此，餐饮行业与其他行业不同，它是集生产、销售、服务于一体的特殊行业。

2) 服务与消费过程统一

与其他企业不同，绝大多数餐饮企业的经营服务活动与消费活动是在同一时间和同一地点进行的。当顾客进入餐厅，服务员就开始提供相应的服务。顾客点餐，本身就是一种销售行为。厨师按顾客要求制作菜品，即生产制作过程。菜品上桌供顾客食用，即消费过程。整个服务和消费活动在一个过程中进行，这对餐饮企业在设施设备、技术水平、员工素养等诸多方面提出了更高的要求。

3) 地方风味特色显著

餐饮业在长期的历史发展过程中，由于不同国家、地区、民族的地理环境、物产资



源、生活习惯、宗教信仰等方面的不同,形成了具有不同风味特色的菜肴佳品。

目前,许多著名的餐饮企业,大多采取针对不同的消费群体,以某一种地方风味特色菜肴为主体,在就餐环境、服务设施、菜品特色、文化娱乐等方面形成各自不同特色的餐厅。

4) 经营方式多样化

随着经济和社会的不断发展,传统的一日三餐式的餐厅经营方式已经被打破。人们不再固守着进餐厅、看菜单点菜、上菜就餐的陈旧模式,而是力求简单快捷、自由自在、温馨舒适地用餐。因此,许多新型经营方式纷纷出现,如网络营销、连锁餐饮、超市餐饮、外卖式餐饮、休闲式餐饮等,满足了人们求新、求异的心理需求。

【目标检测】

- 1.餐饮成本核算的作用主要包括: _____; _____; _____; _____。
- 2.餐饮成本核算的意义主要表现在: _____; _____; _____。
- 3.餐饮业的经营特点主要表现在: _____; _____; _____; _____。

【任务拓展】

通过网络,对目前餐饮市场的经营方式进行调查,填写表1.4。

表1.4 经营情况调查

经营方式	餐厅名称	主要经营地点	人均消费(元)
大众化经营			
连锁经营			
特许经营			
无店铺经营方式			
外卖式经营			
超市式经营			
快餐店			
休闲式经营			
其他			

【知识链接】

餐饮业经营的基本特点

一、产品质量的易变性

餐饮业的食品原料大多为鲜活原料,在常温下容易腐坏变质,即使是干货原料,其保质期也相对较短。此外,制作出的成品其色、香、味、形等质量也非常易变。很多菜点产品,当温度变化时,其风味都会发生变化,即使再次加热,都无法恢复原有的风味,这为餐饮业的生产经营带来了许多的困难。



二、产品质量的差异性

餐饮产品的生产质量受到厨师的技术水平、服务人员的工作态度、服务质量、精神状态等多种因素的影响,会使产品产生差异性,即使是同一位厨师在不同的时间制作同一种产品往往也会出现质量偏差。在进餐服务过程中,服务员服务水平的差异有时会使服务效果截然不同。因此,餐饮企业为了减少这种差异性,制定出一系列生产、服务操作规程和质量标准,用来规范员工的职业道德教育和统一技术指标,使其服务、产品质量标准化,保证餐饮产品的整体质量。

三、产供销的同步性

餐饮产品质量的易变性,决定了餐饮产品的生产经营方式是产供销同步进行。大多数餐饮企业都是在顾客进行购买消费前很短的时间内进行生产,也就是现场制作、即刻消费,生产、销售与消费同时进行。这也使餐饮企业在销售上又存在销售量受场地大小的限制,销售量受时间的限制等特点。

四、产品的多样性

餐饮产品的多样性,首先表现在品种的多样性方面。菜肴品种丰富,形式多样。为了迎合市场和顾客对营养、风味等的不同需求,一家餐饮企业在菜单上提供的菜点产品往往多达几十种,甚至上百种。而现实中,每种菜品的实际需求难以预料,且大多数菜品不能批量生产。

其次,餐饮服务的难度大。餐厅每天所接待的客人来自社会的各个层面,存在年龄、性别、民族、地域、职业、文化背景、性格的差异,因此,在餐饮习惯方面存在差异。即使是同一种菜点产品服务,不同的客人的感受和评价也会大不相同。

第三,餐饮产品的生产环节多,管理难度大。餐饮产品的生产有菜单设计、原料采购、库房管理、烹饪制作、餐厅服务、费用结算等众多环节,相互连贯性较强,管理复杂,难度大。

厨房常用计量工具及使用

【模块导读】

按照餐饮企业菜点产品的质量标准要求，厨师要做到投料准确，需要对菜点中所使用的原材料按照配方要求进行操作规范。这是现代厨房管理的重要手段之一，也是保证菜品质量的基本要求。

本模块是认识标准菜谱配比的重要基础，是深入了解标准菜谱并能够根据其要求准确配制原材料的必要准备，对厨师按照标准菜谱进行实际操作具有重要意义。

【学习目标】

- 1.识别厨房常用的计量工具。
- 2.学会厨房常用计量工具的使用方法。
- 3.熟知厨房常用的计量单位。
- 4.能够对厨房常用计量单位进行正确换算。

任务1 厨房常用的计量工具

【任务描述】

本任务主要是能够识别厨房常用计量工具，学会厨房常用计量工具的使用方法。

【学习准备】

在不使用计量工具的情况下，如何测量一碗水的容量，并记录测量方法，如表2.1所示。

表2.1 测量方法

步骤	具体描述
1	
2	
3	
4	
5	

【任务思考】

- 1.如果厨师不按照企业规定的质量要求进行操作，会对餐厅的经营发展产生什么影响？
- 2.如何对菜点产品进行标准化操作？

【知识学习】

学习准备的总结分析

借助其他工具对原材料进行测量，其准确度难以达到使用专用测量工具进行称重测量的结果。在餐饮企业中，特别是在面点厨房工作中，经常使用专用测量工具，先对制作菜点产品所用的原材料进行称重测量，这样既可保证产品的统一性，也便于进行成本核算，保证企业的利润。但是，在中餐厨房里，常凭借厨师的专业经验来掌握，大多数采取品尝鉴定或估算的方式进行实际测量，菜品质量的标准无法实现有效的控制，这也是制约中餐烹饪技术向更高目标发展的重要因素。

2.1.1 厨房常用的计量工具的种类

1) 固体原材料常用计量工具

如表2.2所示。

表2.2 固体原材料计量工具

名字	例图
1.台式电子秤	
2.电子量勺	
3.手提式电子秤	