

餐飲成本 實務學

沈松茂 著

餐
旅
教
育
專
業
叢
書
4

沈松茂主編

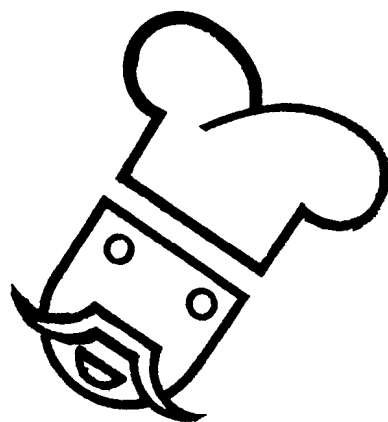
19
28

1219
S528

餐 飲 教 育 專 業 叢 書

餐 飲 成 本 實 務

沈 松 茂 編 著



中 國 餐 飲 學 會

餐飲成本實務

原 著：沈松茂

出 版：中國餐飲學會

發行人：沈松茂

登記證：局版台業第4575號

局版台業第6163號

地 址：台北縣新莊市仁愛街44號

電 話：02-9937250・9939538

傳 真：02-9941440

郵劃帳號：12969569

印刷裝訂：立聯印刷有限公司

初版一刷：1980年9月1996年4月再版

ISBN 957-99382-9-6

本書如有破損，裝訂錯誤，寄回更換。

定價：新台幣300元

序

自中國餐飲學會成立以來，經吾人之苦口婆心催生下，餐飲科系終於誕生了，同時編著完成一系列的教科書，再再地顯示出了餐飲已受重視是吾人所感到欣慰的，然而吾人在中國大陸、世界各國推動餐飲技藝文化交流的活動中，廚師資格之認定已為世人所共識，此乃因關係到消費者的權利與生命健康，然而究竟要如何著手於提升廚師文化水平及技藝的水準？除了落實餐飲各層次教育，及廚師證照考試制度之外，還須廚師在職訓練、技藝交流餐飲衛生之教育推廣，不斷地提昇廚師的文化水平及管理人員的素質。

工商業發達的今天，人類要求高品質的今日，餐飲的經營管理，再再地受重視，在食物方面，除了色、香、味、形、質、感外，還要衛生營養並兼，具有食療的效果，以及廚師文化水平的提昇是必然的，吾人建議證照管理制度，並同時編著完成了學科教材及術科教材之錄音帶、錄影帶，希望能為有心考取證照及餐飲專業經營者的進修與參考資料。

而隨著社會進步與人民生活品質的提昇，同時飲食習慣改變，外食人口越來越多，更迫使西式速食進入國內市場，使得餐飲業者對用餐環境的設計，與廚房設計及環保觀念之改變，消費者要求衛生、可口安全營養，同時餐飲業在無形的競爭中，不斷追求更好的經營理念，不斷的提昇廚師的文化教育及技藝的水平。

在三十年前，本人身為餐飲從業人員，從最基層的工作做起，並在六十九年著作完成「最新餐飲實務上、下冊」，此乃國內第一套的餐飲專業教材。隨著知識領域拓寬在國外學習期間，針對

國內餐飲專業的需求，陸續不斷的整理與出版。有關餐飲管理與實務的專業教材，中西餐教材、調酒、泡沫飲料及國際餐飲技藝的專業教材。

八十二年應全世界出版業的鼓勵，本人才真正整理出整套餐飲專業材料，在此感謝同業先進提供很多寶貴的資料，及本會林秘書長率同全體會務人員日夜整理，並感謝所有會友的協助，嘉惠學子及餐飲業者。

最後感謝我太太鍾美珠協助我，照顧整個家，使我有時間研究與寫稿，陸續出版餐飲專業系列，茲因匆促付梓，內容若有錯誤，麻煩先進學者專家多予指正賜教。



編著者：沈松茂

於民國82年12月4日

于中國餐飲學會

中華民國餐飲學會出版部

CHINESE FOOD AND BEVERAGE INSTITUTE

負責人：沈松茂

Chief Exevutive: Shen Sung-Mao

新莊市仁愛街44號

No. 44 Jenai Street, Shin Chuang, Taipei Hsien, Taiwan, R.O.C.

TEL:(02)993-7250 • 993-9538 FAX:994-1440 • 991-1410

學會出版部簡介

本會以研究餐飲學術，經營管理技藝訓練，餐飲專業教材出版，為提升餐飲服務品質推廣餐飲衛生，經營管理資訊，成立中國廚藝教育推廣中心，培訓未婚女性婚前烹飪教育，家庭主婦烹調技術，泡沫紅茶飲料調配技術，廚師考照輔導專業教材、學科、術科測驗題庫，術科錄影帶及錄音帶講解，甲、乙、丙級各級教材。

本會是世界中國烹飪聯合會常務理事會，同時沈松茂理事長是創會發起人，同時也協助教育部編著完成餐飲科、家政科、食品科之全部教材。並在台灣首次舉辦滿漢全席文化展示活動北、中、南，及在北京發表滿漢全席源流，頗受世界各國餐飲業的肯定，而餐飲專業著作共有30餘套，並設餐飲專業圖書館，烹飪教室，中國廚師考照培訓中心，服務社會大眾。

(Exhibitor Description)

The Food and Beverage Institute is engaged in the research of food

and beverage techniques, the training of management personnel, the publication of professional food and beverage literature, to raise the quality of food and beverage service and dining hygiene, towards these goals, the institute is actively involved in the business of management information, including the establishment of the educational center for Cooking Art, which offers Pre-marital, culinary training for women and cooking courses for housewives. While the training center for Cook Licence provides specialized training material for the chef licence examination, offers test question banks for academic and rote examinations, supplies video and audio tapes for the explanation of rote examinations, as well as advanced, intermediate and beginning level teaching materials.

The Chinese Food and Beverage Institute is the administrative agency for the International Chinese Culinary Association; at the same time, the president of the agency, Mr. Shen, Sung-Mao, is the founder of the institute, who has assisted the Ministry of Education in Completing the editing and writing of the teaching materials for the food and beverage, home economics and foods subjects.

In addition, the institute is the pioneer of publically displaying the cultural art of the Man Han Imperial Feast all across Tajwan as well as in Beijing, a feat that has been recognized as the hallmark of culinary achievement in the food and beverage field worldwide. Furthermore, the institute is credited with over 30 titles on food and beverage topics, has set up a specialized library for the food and beverage industry, a culinary classroom, and the Training Center for Chinese Cook Licence, all to serve the public.

餐飲感賦

沈松茂 82.7.10

晨起窗外旭日出，朝霞四射照陋室。
歷書難危固酸辛，向不計較得與失。
私衷尚存小願望，天借餘年完著述。
腹藏餐飲之專業，端賴從容好執筆。
雜花燦爛夏已臨，醒來居然發狂吟。
養生之道有妙訣，營養均衡與衛生。
餐廳經營靠管理，服務品質佔優先。
烹調菜餚講技術，證照考試要落實。
稀有動物要保護，自然烹調獻大眾。
差能溫飽常自慶，何須多賺銀和金。
餐飲學會名與就，共同努力始有成。
世界華人常共研，環保餐飲與衛生。
餐飲之首是中菜，廿一世紀是中國。

沈松茂座右銘

～飲和食德六大信念～

- 一、要有良好的職業道德。
- 二、要有良好的管理制度。
- 三、要有良好的技藝佳餚。
- 四、要有良好的衛生習慣。
- 五、要有良好的公道價格。
- 六、要有良好的敬業樂群。

中國餐飲學會十大工作目標

- 一、選定計劃方針、發揚本會宗旨。
- 二、強化質量並重、塑造本會形象。
- 三、擴大活動聯誼、激勵會員教育。
- 四、增員服務大眾、提昇餐飲素質。
- 五、促進餐飲行銷、奠定管理方針。
- 六、研究培訓方案、奠定專業技能。
- 七、落實證照制度、塑造餐飲人才。
- 八、加強環保衛生、保障個人健康。
- 九、參與國際活動、增強國際友誼。
- 十、促進國際交流、達成國際水平。

餐飲成本實務

前言

餐飲業發展快速的今天，學者對於餐飲成本的結構，不是很瞭解經過本會多年的分析與研究，各地區的資料結合並各專家提供的資料，致使本會對宴會成本，及編制原料採購單等內容，對於實際分析作了多重的例證，當然中國菜與西餐的成本從這實務的當中證實同時結合供學者參考之用，由于在整理過程中，本書定有許多不妥之處，歡迎諸位批評指正。

筆者謹識

餐飲成本實務

目錄

第一章 餐飲成本核算的意義和作用

- 第一節 餐飲成本概念
- 第二節 餐飲業的成本核算
- 第三節 餐飲業成本核算的意義
- 第四節 做好成本核算的工作

第二章 主料、配料成本的核算

- 第一節 淨料成本核算
- 第二節 淨料成本核算分類
- 第三節 淨料率及其運用

第三章 調味品成本核算

- 第一節 調味品成本核算
- 第二節 調味品用量的估算方法
- 第三節 調味品成本核算的方法

第四章 餐飲產品成本核算

- 第一節 餐飲產品成本核算的方法和特點
- 第二節 主食、點心的成本核算
- 第三節 菜餚製品的成本核算
- 第四節 宴席的成本核算

第五章 餐飲產品價格的核算

- 第一節 餐飲產品價格的構成
- 第二節 餐飲產品毛利的確定
- 第三節 飲食產品價格的計算
- 第四節 餐飲產品毛利率的換算

第六章 加強成本管理

第一節 採購進貨

第二節 加強貯藏保管

第三節 提高操作水平抗大銷售服務

第四節 降低經營管理費用

第五節 餐飲成本控制

第六節 餐飲成本分析

第七節 餐飲成本計算

結論

第一章 餐飲成本核算的意義和作用

餐飲業是專門從事烹飪、加工和出售餐或飲的製品，並提供場地、設備、服務（勞動）以滿足顧客需要的行業，餐飲業是國民經濟的重要組成部分，它對於繁榮經濟、活躍市場、豐富人民生活、為人民消費服務、適應旅遊事業的開展、促進農工商發展站有重要的作用，人類群聚及活動的地方都要餐飲業的配合才能有積極的作用，旅遊、觀光、車站、碼頭、名勝，沒有餐飲業就會帶來不便，然而餐飲行業確實有著相應發展的重要地位。

然而餐飲業在競爭的環境中，即要保質保量，可行性的價格是必須管理與加強核算其經濟效益。

第一節 餐飲成本概念

一、成本和產品成本

成本廣義的說，就是從事食品生產或經營餐飲行業本身所耗用的費用或支出的總和。餐飲業在經營過程中的各項費用和支出，如原材料消耗、勞動報酬、燃料、及動力消耗、固定資產折舊、器具設備消耗等，就是餐飲成本。

餐飲成本，即是制作成本，是由餐飲業用于人力與產品消耗所構成的，這些都是出售產品價格決定的重要關鍵，餐飲業是生產食品的行業，它用于製作餐飲成品的消費支出就是產品的成本。

為產品所支出費用是該產品的成本，全部產品的生產費用之和稱為總成本，餐飲業計算成本是以單件為單位計算乃是單位成本。

要知道每一道菜的成本是多少，首先就應對每一道菜進行計算，那就要記帳、算帳，建立建全的制度，以便對支出及成果進行比較，這種記帳、算帳、分析、比較的過程就是一般意義下的成本核算。

二、成本核算的任務

成本核算是餐飲業核算工作的組成部分，對於餐飲業來說是非常重要的，其任務有以下幾點：

- 1.精確的計算每個單位（每一道菜）的成本為合理的確定出售價格打下基礎。
- 2.促使各製作部門（廚房）及營業部門不斷的提高技藝和服務水平，加強管理保證菜餚品質，嚴格的作成本控制，堅持的服務程序，不斷地提高服務質量。
- 3.揭示單位成本提高或降低的原因，指出降低成本的途徑，促進改善經營管理，努力降低成本，提高經濟效益。

第二節 餐飲業的成本核算

一、餐飲業的經營特點

祇要領有政府頒發餐飲業執照如廚師執照與餐飲學會專業證書者才可以從事餐飲業，而餐飲業是從事食品加工烹制，為提供顧客用餐之場所及設備，及時供應顧客用餐並為顧客提供服務的一種企業，餐飲業不同于其他行業，它具有生產加工、服務（人力）、商業三方面的職能，這也就是餐飲業獨特的一面，在業務行銷方面，它生產加工的過程較短，隨做隨賣，銷售與生產是密切結合的，所配備的原材料和制作的餐飲成品，品種繁多，隨著市場需求，季節，消費者的要求經常變化，來適應大眾消費者不同的需要，雖然餐飲業規模有大、中、小各個等級不同，設備條件不同，經營方式不同，但是總是要求在保證規格、質量的前提下菜餚的色、香、味、形、質感俱全、環境舒適、餐具清潔衛生、並且要求服務人員熱情周到、禮貌待客，有的餐飲業附帶外送或代售煙、酒、其他商品等，業務供顧客所需，所以餐飲業的範圍界定確實是目前公平交易委員會及稅務機關將來界定範圍重要的課題。

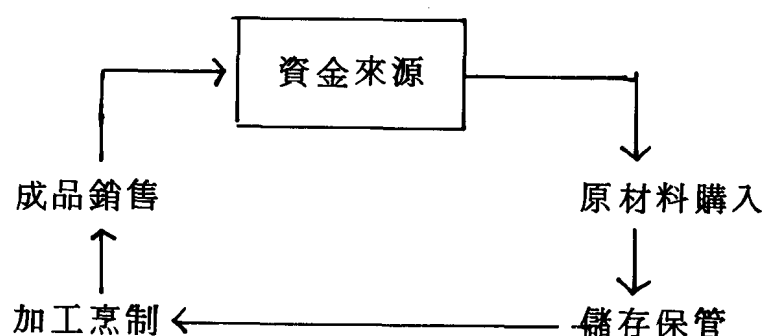
二、餐飲業的資金來源和資金週轉

餐飲投資者應依據經營的規模、範圍、設備，具體的情況設定資

金，並要有定額的流動資金，餐飲業的資金來至繳納所得稅及流動基金。

餐飲業的基金在經營過程中，反復不斷的循環運用，叫做資金週轉，餐飲的資金一般週轉較快，從購入原材料到烹製加工至銷售，整個經營過程時間較短，一般是當天採購當天售出，或者是一天採購，在幾天內售出。

餐飲業資金和資金週轉如下圖：



以上只表明資金的週轉狀況

三、餐飲業的成本

餐飲業的成本，依據其業務性質，應劃分製作（生產）、銷售和服務三種成本，除原料進價成本外，其他如職工工資、管理費用等很難分出用于那個環節，難以分別核算，所以餐飲業的成本即製作成品的成本，習慣上作為原料為其成本要素，不包括製作過程中及其他費用，原材料外的其他費用均另列項目，計入餐飲業的經營管理費用中計算，原材料成本的構成，包括製作成品的主料、配料、調料和這些原材料的合理耗損，在加工製作過程中包括菜點的用料，視同配料列入成本，在外採購原料的運輸費、以及包租倉庫儲存原料的保管費等應列入成本。

四、餐飲製作成品成本的三要素

餐飲業用以烹製餐飲成品的原料有糧、油、雞、鴨、魚、肉、蔬菜等，根據其在餐飲成品中的不同作用，這些原料大致可分為三大類

即主料、配料（也稱輔料）和調味料品，這三類原料是核算餐飲成本的基礎，我們稱之為餐飲成本三要素：

- 1.主料：是製作各種單位成品的主要原料以麵粉、大米和雞鴨、魚、肉、蛋等為主，各種海產、乾貨、蔬菜 and 豆製品次之。
- 2.配料：是製作成品各種單位成品的輔助材料，其中以各蔬菜為主，魚、肉家禽等次之。
- 3.調味品：是製作成品的調味用料，如油、鹽、醬油、味精、胡椒、等。主要是起味的綜合或調節的作用，是不可少的但用量很少。

第三節 餐飲業成本核算的意義

加強餐飲業的成本核算，具有十分重要的意義。

一、正確配合市場的物價政策

餐飲業的價格政策是依據菜單設計，營業對象及目標，設定執行規定毛利率來實現的，也取決于成本核算及實際操作用料的精確與否，不然即使按所設定毛利率核定售價標準，也不可能配合市場物價政策，同時損害了消費者的利益，也就是影響餐飲業盈利，因此做好成本核算工作是非常重要的。

二、維護消費者的利益

餐飲業是服務的行業，要經營的好，要服務好，不但要改善服務態度提高菜點質量，重視營業衛生，而且維護消費者的利益，實行合理消費，買賣公平價廉物美，否則即使其他方面工作做得好，群眾也不會滿意，因此成本核算的精確，買賣公平是維護消費者利益的必要前題。

三、為經營者獲利

餐飲業成本核算不準，偏高了影響消費者的利益，偏低了影響經營的成果，使之減少盈利，造成不應有的損失因此為經營者獲利應正確的做好成本核算工作。