

商业、服务业技工学校试用教材

饮食成本核算

一九八一年三月·

商业、服务业技工学校试用教材

饮食业成本核算

一九八一年三月

编 审 说 明

本书根据一九七九年商业部系统长沙教材规划的要求，在我部基层局、教育局的组织领导下，由武汉市饮食服务学校负责编写。经审定，可作为商业、服务业技工学校烹饪专业的试用教材，也可作为饮食业职工培训和自学参考书。

参加本书编写的有武汉市饮食服务学校的向家方、舒适存同志。写出初稿后，经上海市饮食服务学校、山东省饮食服务学校、武汉市饮食服务学校的代表讨论修改，并由上海市饮食服务学校的许传铭和武汉市饮食服务学校的邹剑峰同志总纂。

欢迎读者提出意见。

中华人民共和国商业部教材编审委员会

一九八一年三月

目 录

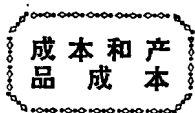
第一章 饮食业成本核算的意义和作用	(1)
第一节 成本核算	(1)
第二节 饮食业的成本核算	(2)
第三节 饮食业成本核算的意义	(4)
第四节 学习和搞好成本核算工作	(5)
第二章 主、配料成本的核算	(8)
第一节 净料成本的核算	(8)
第二节 净料成本核算的分类	(11)
第三节 净料率及其运用	(15)
附表1—5 五大类原料净料率参考表	(19—34)
第三章 调味品成本核算	(36)
第一节 调味品核算的意义	(36)
第二节 调味品用量的估算方法	(38)
第三节 调味品成本核算的方法	(39)
第四章 饮食产品成本核算	(42)
第一节 饮食产品成本核算的任务和方法	(42)
第二节 主食、点心的成本核算	(44)
第三节 菜肴制品的成本核算	(47)
第五章 饮食产品价格的核算	(50)
第一节 产品价格的构成	(50)
第二节 产品毛利率的确定	(52)
第三节 产品价格的计算	(54)

第一章 饮食业成本核算 的意义和作用

饮食业是社会主义商业的组成部分，做好饮食服务工作，对于满足人民生活需要，促进社会主义现代化建设，具有重要意义。

在中国共产党第八次全国代表大会关于政治报告的决议中曾指出：“应当在一切企业中……在提高质量的过程中，必须同时注意降低成本，为全面地完成国家计划而斗争。”为了全面地完成和超额完成饮食生产和经营计划，必须加强饮食业的管理，加强饮食业的成本核算。

第一节 成本核算



成本，广义地说，就是从事某种生产或经营时企业本身所用去的费用或支出的总和。不同企业在生产或经营过程中的各项费用和支出，就是各该不同企业的成本。所以，根据企业的经营分工，成本也就有工业成本、商业成本、交通运输成本和服务成本等等之别。

产品成本，即工业成本或制作成本。是由企业用于生产或加工某种产品的支出构成的。饮食业是制作饮食品的行业，它用于制作饮食品的支出，就是饮食业的产品成本。

用于某一个单位产品中的生产支出，叫单位成本；用于整个产品中的生产支出，叫产品的总成本。饮食业计算成本

的对象是单件饮食品，所以，饮食业的产品成本乃是单位成本。

要知道产品的成本是多少，首先必须对产品的成本（制作产品的各种费用）进行计算，那就要记帐、算帐，建立和健全各种制度，以便对企业的经济活动过程进行记录和分析，对生产支出和生产成果进行比较。这种记帐、算帐、分析、比较的过程，就是一般意义下的成本核算。

成本核算 的任务

成本核算是企业实行经济核算工作的组成部分，对任何企业来说，都是非常重要的。其任务包括以下两个方面：

1. 精确地计算出每个单位产品的成本，并使在制作过程中的实际用料与核定的原料一致。
2. 揭示成本提高或降低的原因，为降低成本找出方向，定出措施。

上述第一个任务乃是完成第二个任务的前提，所以，精确地计算产品成本，具体操作中按照成本单办事，在成本核算中占着重要地位。

第二节 饮食业的成本核算

饮食业的 经营特点

饮食业是从事饮食品的加工烹制的，并即时供应顾客食用的行业，既有烹制和即时销售各种主食、点心和冷、热菜肴的任务，又有提供堂吃服务的任务，因此，具有生产（工业）、零售（商业）和服务三种职能。这是饮食业的显著的经营特点。

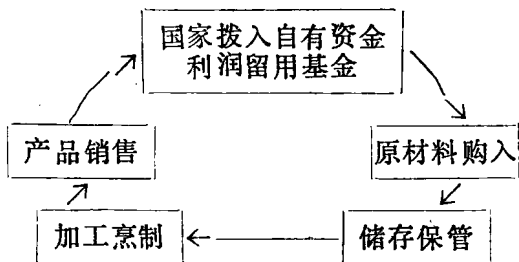
饮食业的资金来源和周转

国营饮食企业的资金，由国家根据企业的规模和经营范围等具体情况拨给定额资金，作为企业的自有流动资金。

独立核算的饮食企业，还可以在所实现的利润净额中，提取一定的利润，作为利润留用基金。在节日采购或季节性采购临时需要资金时，可经主管单位批准在利润留用基金中临时调剂。利润留用基金还可以用于补充流动资金、更新固定资产和扩大营业、增设网点的基建投资。

企业的资金在经营过程中反复不断地循环运动，叫做资金周转。饮食业的资金，周转一般较快。从购入原材料到烹制加工以至销售，整个经营过程时间较短，一般是当天购进当天销出，或者一天购进，在几天内销出。

饮食业的资金和资金周转，可用下图表示：



饮食业的成本

饮食业成本根据其业务性质，应划分为生产、销售和服务等三种成本。但由于饮食业的经营特点是产、销、服务统一在一个商店里实现，除原料的进价成本外，其它如职工工资、管理费用等，很难分清用于哪个环节，难以分别核算，所以

饮食业习惯上也就只以原料作为其成本要素，不包括生产过程中的其它一切费用。原料以外的其它各种费用，均另列项目，并入饮食企业的经营管理费用中计算。

饮食产品成本 的三要素

饮食业用以烹制饮食品的原料有粮、油以及鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜等，一切饮食产品都是由它们制作而成的。根据其在饮食品中的不同作用，这些原料大致可以分为三大类，即主料、配料（也称辅料）和调味品。这三类原料是核算饮食产品成本的基础，我们称之为饮食产品成本的三要素。

1. 主料：是制成各个单位产品的主要原料。以面粉、米和鸡、鸭、鱼、肉、蛋等为主，各种干货、蔬菜和豆制品次之。

2. 配料：是制成各个单位产品的辅助材料。其中以各色蔬菜为主，鱼、肉、家禽等次之。

3. 调味品：是制成品的调味用料。如油、盐、酱油、味精、胡椒等，主要起味的综合或调节作用。它在单位产品里用量很少，但却是必不可少的。

第三节 饮食业成本核算的意义

饮食业是整个国民经济的一个组成部分，由于企业的社会主义性质，加强成本核算，具有十分重要的意义。

正确执行党的 物价政策

饮食行业的价格政策，是通过执行规定的毛利率来实现的，也取决于成本核算及实际操作用料的精确与否。不然，即使按规定的毛利率核定产品销价，也不可能正确执行党的物价政策，其结果不是损害消费者的利益，影响党和人民群众的

关系，就是影响国家资金的积累。因此，搞好成本核算工作，是正确执行党的物价政策的重要一环。

维护消费者的利益

饮食业是为广大人民群众服务的行业。要服务得好，不但要改善服务态度，提高菜、点质量，重视营养卫生，同时还要维护消费者的利益，实行合理负担，做到买卖公平，等价交换。否则，即使其它方面工作做得很好，群众也不会满意的。而要做到买卖公平，首先要精确地核算饮食品的成本。因此，认真搞好成本核算乃是维护消费者利益的必要前提。

为国家积累资金

饮食业在为人民生活服务的同时，还担负着为国家合理积累建设资金的任务。如果成本核算不准，偏高了固然会损害群众的利益，偏低了也将影响企业经营成果，使企业达不到积累资金的目的，甚至造成不应有的亏损。因此，必须正确把好成本核算工作这道关，使企业能得到合理利润，为社会主义现代化建设事业服务。

促进企业的管理

成本核算是饮食企业经营管理的重要内容之一。做好成本核算工作，对于促进企业经营管理的健全有着极为深刻的意义。

第四节 学习和搞好成本核算工作

成本核算是企业经营管理的一项重要内容。饮食业的职工是饮食业成本核算的具体执行者。因此，一定要积极学习，认真搞好成本核算工作。

思想上提高
认识

成本核算既是经济核算工作的组成部分，同时就饮食业成本核算来说，也是烹饪技术的一个组成部分。因为饮食品成本的核定，不能没有烹饪技术人员的参与，而要使核定的成本在每一件饮食品中得到精确的体现，尤其有赖于烹饪技术人员在实际操作过程中严格掌握。因此，任何只会生产操作，不懂成本核算，不会合理地计算并使用原料的厨师，其业务技术的发展都受到一定的限制；只有既会操作，又懂核算，能合理选料、用料，制作适合群众需要的物美价廉的饮食品，才是全面发展的烹饪技术人员。一切烹饪技术人员都应当掌握成本核算的意义、方法和技术，把它作为从事烹饪工作的一项决不可少的基本的知识和技能。

只有真正理解饮食产品成本的构成要素，切实掌握主、配料和调味品的成本的核算方法，懂得各个经营环节对成本的影响，精通各种毛利率的换算，才能迅速、准确核定各种饮食产品价格。

技术上精益求精

要勤学苦练，熟练地掌握各种操作方法。使用原料要合理，操作投料要准确，要不断提高净料率，并充分利用下脚料，不断降低生产成本。

制度上严格把关

成本核算和其它各项经营管理制度有着密切的关系，特别是如果进、销、存制度不健全，成本也就难以核算准确。因此，要做好成本核算工作，必须把它同有关经营管理工作结合起来，严格地建立和健全各项制度，把好关口，堵塞漏洞，确保企业各项计划指标的完成。

思 考 题

1. 饮食业的成本核算有哪些重要意义?
2. 饮食品的成本与工业品的成本在核算上有什么区别?
3. 维护顾客的利益和为国家积累资金有没有矛盾?
4. 怎样对待饮食成本核算工作? 为什么说饮食成本核算是烹饪技术的一个组成部分?

第二章 主、配料成本的核算

主、配料是构成饮食产品的主体。主、配料成本是产品成本的主要组成部分。所以要核算产品成本，必须首先从核算主、配料成本作起。

饮食产品的主、配料一般要经过拣洗、宰杀、拆卸、涨发、初熟、拌制等等加工处理之后，才能用来配制成品。没有经过加工处理的原料称为毛料；经过加工，可用来配制成品的原料称为净料。

净料是组成单位产品的直接原料，其成本直接构成产品的成本，所以在计算产品成本之前，应算出所用的各种净料的成本。净料成本的高低，直接决定着产品成本的高低。影响净料成本的因素，一是原料的进货价格、质量和加工处理前的损耗程度；二是净料率的高低，即加工处理后的净料与毛料的比率。净料率越高，即从一定数量的毛利中取得的净料越多，它的成本就越低；反之，净料率越低，即从一定数量的毛料中取得的净料越少，它的成本就越高。

第一节 净料成本的核算

原料在最初购进时，多系毛料，大都要经过拆卸等加工处理才成为净料。由于原料经拆卸等加工处理过程后重量都发生了变化——损耗或增涨（如部分干货原料），其单位成本也因而发生变化，所以必须进行净料成本的核算。饮食业中对净料成本一般以“两”或“斤”为单位进行计算，所

以净料成本都是单位成本。具体计算方法有两种：

**一料一档的
计算方法**

一料一档的计算方法又有两种情况。

1. 毛料经过加工处理后只有一种净料，而没有可以作价利用的下脚料，则用其净料总两数，除其进价。计算公式是：

$$\text{净料成本} = \frac{\text{毛料总值}}{\text{净料重量}}$$

例：竹笋120斤，价款共33.60元，经过剥壳并切除老根后，得生竹笋肉36斤。老根熬鲜汁汤用，不计价。求生竹笋肉的每两成本。

$$\text{解：生竹笋肉成本} = \frac{33.60}{36 \times 10} = \frac{33.60}{360}$$

$$\approx 0.093 \text{ (元/两)}$$

答：生竹笋肉的每两成本是9分。

2. 毛料经过处理后得到一种净料，同时又有可以作价利用的下脚料则必须先从前进总值中扣除这些下脚料的价值。其公式是：

$$\text{净料成本} = \frac{\text{毛料总值} - \text{下脚料价值}}{\text{净料重量}}$$

例：母鸡一只重4斤，每斤单价1.40元。经过宰杀、洗涤，得生光鸡2.8斤。下脚料作价头、翅、爪0.40元，鸡血0.08元，鸡内脏0.56元，鸡毛、鸡肫皮0.05元。求生光鸡的每两成本。

$$\text{生光鸡成本} = \frac{1.40 \times 4 - (0.40 + 0.08 + 0.56 + 0.05)}{2.8 \times 10}$$

$$= \frac{5.60 - 1.09}{28} = \frac{4.51}{28} \approx 0.161 \text{ (元/两)}$$

答：生光鸡的每两成本为1角6分。

一料多档的计算方法

如果毛料经过加工处理后得到一种以上的净料，则应分别计算每一种净料的成本。分档计算成本的原则是，质量好的，成本应当略高；质量差的，成本应当略低。计算的方法是：

1. 如果所有这些净料的单位成本都是从来没有计算过的，则可根据这些净料的质量，逐一确定它的单位成本，而使各档成本之和等于进货总值。用公式表示，即：

净料（1）总值 + 净料（2）总值…… + 净料（n）总值 = 一料多档的总值（进货总值）

2. 在所有净料中，如果有些净料的单位成本是已知的，有些是未知的，可先把已知的那部分的总成本算出来，从毛料的进货总值中扣除，然后根据未知的净料的质量，逐一确定其单位成本。

3. 如果只有一种净料的单位成本需要测算，其它净料成本都是已知的，则可先把这些已知的净料总成本算出来，从毛料的进货总值中扣除后，再按“两”平均计算，其计算公式是：

$$\text{净料成本} = \frac{\text{毛料总值} - \text{其它各档价值总和 (一下脚料价值)}}{\text{净料重量}}$$

例：青鱼一条重4.5斤，每斤0.94元。经过宰杀、去鳞、鳃、内脏，得头尾1.3斤（每斤作价0.94元），中段2.5斤，鱼子作价0.10元。求中段的单位成本？

$$\begin{aligned} \text{解：中段成本} &= \frac{4.5 \times 0.94 - 1.3 \times 0.94 - 0.10}{2.5 \times 10} \\ &= \frac{2.908}{25} \approx 0.116 \text{ (元/两)} \end{aligned}$$

答：中段青鱼的每两成本为1角2分（弱）。

第二节 净料成本核算的分类

净料可根据其拆卸加工的方法和处理程度的不同而分为生料、半制品和熟品三类，其单位成本各有不同的核算方法。

生料成本的核算

生料就是只经过拣洗、宰杀、拆卸等加工处理，而没有经过任何半制或成熟处理的各种原料的净料。计算出单位（两）生料成本，是核算单位产品的成本的另一个步骤。其核算的程序是：

1. 拆卸毛料，分清净料，下脚料和废料。
2. 称量生料总重量。
3. 分别确定下脚料、废料的重量与价格，并计算其总值。
4. 生料核算成本。

生料成本的计算公式是：

$$\text{生料成本} = \frac{\text{毛料总值} - \text{下脚料总值} - \text{废料总值}}{\div \text{生料重量}}$$

例：某餐馆购进去骨猪腿肉6斤7两，单价1.18元，经过拆卸处理后，得肉皮8两，求净肉的单位成本。

解：根据题意和上述核算步骤，可知：

毛料的总值是： $6.7 \times 1.18 = 7.91$ （元）

下脚料肉皮0.8斤（每斤价0.40元）总值是：

$$0.8 \times 0.40 = 0.32 \text{（元）}$$

生料重量是： $6.7 - 0.8 = 5.9$ （斤）

再根据生料的核算公式，求得生料的单位成本是：

$$(7.91 - 0.32) \div (5.9 \times 10) = 0.127 \text{元}$$

答：每两净肉的成本是1角3分（弱）。

半制品成本的核算

半制品是经过初步熟处理，但还没有完全加工成制成品的净料。根据其加工方法的不同，又可分为无味半制品和调味半制品两种。不言而喻，调味半制品的成本要高于无味半制品的成本。大部分原料在烹调前都需要经过半制，所以，半制品成本的核算，是主、配料核算的一个重要方面。

1. 无味半制品成本核算：无味半制品又称水煮半制品，它的范围很广，如经过焯水的蔬菜和经初步熟处理的肉类等。

无味半制品成本计算公式是：

$$\text{无味半制品成本} = (\text{毛料进价总值} - \text{下脚、废料总值}) \div \text{无味半制品重量。}$$

例：五花肉2斤，单价1.02元，煮熟损耗30%，求熟肉每两成本。

解：第一步，分别计算各料重量和总值

$$\text{毛料总值} = 1.02 \times 2 = 2.04 \text{（元）}$$

$$\text{下脚废料总值} = 0 \text{（因为是处理好的五花肉）}$$

$$\text{无味半制品重量} = 2 \times (1 - 30\%) = 1.4 \text{（斤）}$$

第二步，代入计算公式：

$$2.04 \div (1.4 \times 10) = 0.15 \text{元 (弱)}$$

答：熟肉每两成本是1角5分（弱）。

2. 调味半制品成本核算：调味半制品即加放调味品的半制品，如鱼丸、肉丸、油发肉皮等。构成调味半制品的成本，不仅有毛料总值，还要加上调味品成本，所以其成本计算公式是：

$$\text{调味半制品成本} = (\text{毛料总值} - \text{下脚废料总值} + \text{调味品成本}) \div \text{调味半制品重量}$$

例1：干肉皮1斤用油炸，发成5斤（干肉皮油发后又用水浸泡，故重量增加），在油发过程中耗油2两。已知干肉皮每斤进价为1.20元，油每斤进价0.84元，求油发肉皮每两的成本。

解：将数值代入公式：

$$\begin{aligned} & (1 \times 1.20 + 0.84 \times 0.2) \div (5 \times 10) \\ & = 1.368 \div 50 = 0.0274 \text{ (元)} \end{aligned}$$

答：油发肉皮每两成本为3分（弱）。

例2：鳞鱼3.5斤，每斤1.10元，40%为鱼皮、鱼杂，20%为肠肚废料，40%为鱼肉剁成的鱼茸、每斤鱼茸加猪油1两、蛋清2个、酒半两、淀粉1两、又加味精、葱等调料价值共0.10元，制成鱼丸98个。求每只鱼丸的成本。

解：第一步，分别计算各种的价值或重量。

$$\text{毛料总值} = 3.5 \times 1.10 = 3.85 \text{ (元)}$$

$$\text{鱼茸重量} = 3.5 \times 40\% = 1.4 \text{ (斤)}$$

$$\text{用猪油重量} = 0.1 \times 1.4 = 0.14 \text{ (斤)}$$

$$\text{用猪油成本} = 0.14 \times 1.60 = 0.224 \text{ (元)}$$

$$\text{用蛋清量} = 2 \times 1.4 = 2.8 \text{ (个)}$$