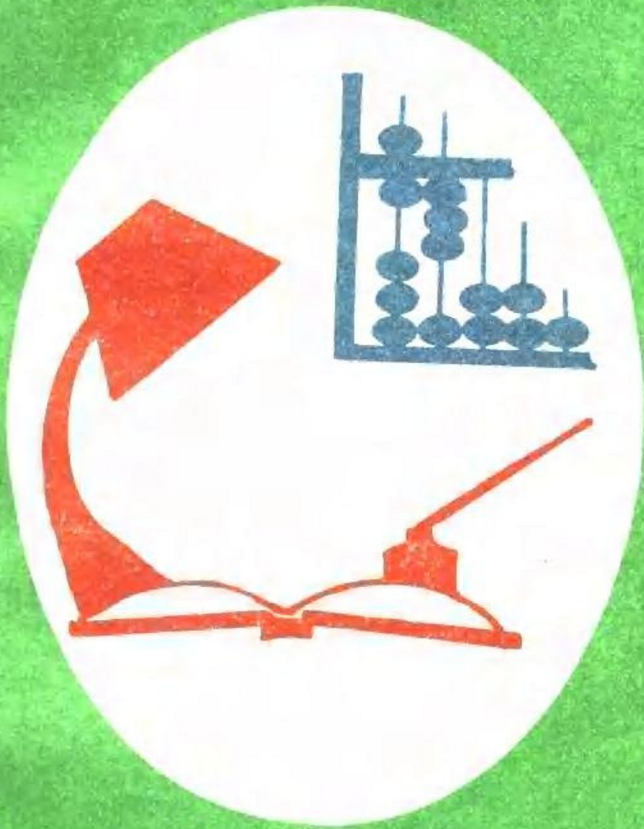


PENGREN

烹饪技术丛书



膳食核算

人

山版社

《烹饪技术丛书》之六

膳食核算

SHAN SHI HE SUAN

主 编 朱良银

副主编 文德卿 华裕方 马维江

编 著 翟西平 郑生富 王金城

丁 玲 胡镇海 唐修洪

李文卿

人民军医出版社

1991年 北京

内 容 提 要

本书是由长期从事饮食业教学和研究工作的专家、教授编著的《烹饪技术丛书》之六。本书根据膳食核算的基本特征,由浅入深地介绍了膳食原料成本、膳食产品价格、膳食营养和粮食(票)与伙食费的核算方法,以及加强管理,提高伙食效益的途径。对多种不同组织膳食形式的包伙制、购买制、预约登记制的食堂和经营性餐厅的核算管理方法,分门别类地进行了叙述。书中原理明确,方法具体,例题丰富,针对性强,化繁为简,通俗易懂。是食堂会计的工具书和膳食管理人员的重要参考书。

膳 食 核 算

朱良银主编

*

人民军医出版社出版

(北京市复兴路22号甲3号)

(邮政编码:100842)

军事经济学院印刷厂印刷

新华书店总后科技发行所发行

*

开本:850×1168毫米1/32·印张:5.375·字数:135千字

1991年5月第1版 1991年5月(武汉)第1次印刷

印数:1—22 500 定价:3.80元

ISBN 7-80020-217-8/TS·4

【科技新书目 240—183〇】

《烹饪技术丛书》编委会人员名单

顾问：王其琨 顾景范 于光潮
耿正望 叶正如

主任委员：朱良银

副主任委员：文德卿 华裕方 马维江
桂双平 王玉长

委员（以姓氏笔划为序）：

马振伦	王建华	王敬波	牛苏忠
孔晓基	田增文	邢连义	刘化绵
刘老套	刘俭旺	刘六树	池连国
孙元贵	李友贵	李卫东	李永华
李端民	李清爱	李振清	李留欣
宋传元	何庆保	牟树伟	陈建民
陈喜军	陈森荣	罗玉桂	张付生
张修政	张福庆	胡之木	杨元升
杨挺余	周兆金	郭克海	高党生
黄振龙	寇恒高	梁锡智	翟西平
蔡元忠	潘怀熬		

出版说明

1988年以来,在驻鄂部队烹饪理事会和中国人民解放军炊事培训中心的倡导下,组织部分长期从事烹饪和营养食品教学、研究、管理工作的专家、教授们,组成了有38个单位参加的《烹饪技术丛书》编委会。由各编委任编写组长,汇集了军内外精通烹饪技艺有关尖子和长期从事管理工作的人才、逾百名作者,编著了这套《烹饪技术丛书》。

全套丛书由《烹饪营养》、《烹饪原料》、《食品与饮食卫生》、《餐饮服务心理学》、《筵席指南》、《膳食核算》、《厨房饮食设备的运用》、《锅灶知识与技术》、《刀工与火候》、《烹饪原料初加工》、《主食制作》、《雕刻与拼摆》、《烹与调》、《一菜多做》、《大锅菜》、《小菜制作》等16本书所组成。《膳食核算》一书是《烹饪技术丛书》之六。经我们审定,可作为培训初、中级烹饪技术人才的试用教材和自学烹饪技术的参考书。

全套丛书在组织编著过程中,得到了总后军需部科训处、给养处和武警总部军需处等机关和军事经济学院军需系的大力支持。军事经济学院院长王其琨教授,中国营养学会理事长、营养学报主编、国际营养科学联合会N/2专家委员会委员顾景范教授,第四军医大学于光潮副校长,总后军需部给养处耿正望副处长,科训处叶正如大校等专家、首长欣然受聘为丛书顾问。王其琨将军还为丛书题写了书名。同时,各级首长和后勤部门对各编委、编写小组的工作给予了大力支持和帮助。

《膳食核算》一书,由翟西平、郑生富、王金城、丁玲、

胡镇海、唐修洪、李文卿等同志编著。朱良银、文德卿、华裕方、马维江等同志主编定稿。军事经济学院军需系魏功伟副教授、中国人民解放军炊事培训中心副师职教员钟钦发等同志参加了编审工作。在编、审过程中，参阅并摘录了部分文献资料。

在此，谨一并致以衷心地谢意！

限于我们的专业技术水平和实践经验，加之编、审、出版时间仓促，本书中的缺点和错误在所难免，期盼海内外广大读者提出宝贵意见，以便再版时修订，使全套丛书日臻完善！

中国人民解放军炊事培训中心
《丛书》编委会
驻鄂部队烹饪理事会

1990年10月

目 录

绪 论	(1)
第一章 膳食原料的成本核算	(5)
第一节 主料配料的成本核算	(7)
一、净料率及其运用	(7)
二、生料的成本核算	(19)
三、半成品的成本核算	(22)
第二节 调料的成本核算	(24)
一、调料成本核算的意义	(24)
二、调料成本核算的方法	(25)
第二章 饮食产品的成本核算	(29)
第一节 饮食产品成本核算的任务和特点	(29)
一、饮食产品成本核算的任务	(29)
二、饮食产品成本核算的特点	(30)
第二节 饮食产品成本核算的方法	(30)
一、批量产品的成本核算	(31)
二、单件产品的成本核算	(34)
第三章 膳食产品价格核算	(36)
第一节 膳食产品价格的特点与定价原则	(36)
一、膳食产品价格的构成	(36)
二、膳食产品价格的特点	(37)
三、膳食产品的定价原则	(38)
第二节 膳食产品价格确定方法	(39)
一、基层伙食单位的膳食产品价格确定	(40)

二、机关食堂的膳食产品价格确定·····	(40)
三、经营性餐馆的膳食产品价格确定·····	(40)
第四章 膳食营养核算 ·····	(62)
第一节 营养核算的作用与原则·····	(62)
一、营养核算的作用·····	(62)
二、营养核算的原则·····	(64)
第二节 营养核算的方法·····	(66)
一、营养核算的依据·····	(66)
二、营养核算的单位·····	(66)
三、食物中热能的计算方法·····	(67)
四、营养核算的方法和步骤·····	(68)
第三节 编制营养食谱的方法·····	(69)
一、计算法·····	(69)
二、食物“等价”交换选食法·····	(75)
第五章 粮食(票)与伙食费的核算 ·····	(86)
第一节 粮食(票)、伙食费核算的作用与要求(86)	
一、粮食(票)、伙食费核算的作用·····	(86)
二、粮食(票)伙食费核算的要求·····	(87)
第二节 核算凭证·····	(88)
一、主、副食逐日消耗凭证·····	(88)
二、伙食费、粮票收(借、领)据·····	(89)
三、记帐凭证·····	(90)
四、出售代金券、饭票登记表·····	(91)
五、退回代金券、饭票登记表·····	(92)
六、出售主、副食登记表·····	(93)
七、发放票证登记表·····	(94)
第三节 粮食(票)帐·····	(95)
一、建立粮食(票)帐·····	(95)
二、记帐方法·····	(100)

第四节	经费帐	(108)
一、	建立经费帐	(108)
二、	记帐方法	(111)
第六章	加强管理, 提高膳食水平	(118)
第一节	人员管理	(118)
一、	人员选配与优化组合	(118)
二、	挖掘动力因素, 调动积极性	(122)
三、	加强业务训练, 提高业务素质	(127)
第二节	膳食质量管理	(131)
一、	膳食质量管理的特点	(132)
二、	膳食质量管理的基本内容	(132)
三、	膳食质量管理的措施	(136)
第三节	食堂制度管理	(139)
一、	食堂管理制度的建立	(139)
二、	食堂管理制度的落实	(145)
第四节	不同膳食形式的核算管理	(147)
一、	包伙制食堂的核算管理	(148)
二、	购买制食堂的核算管理	(150)
三、	预约登记制食堂的核算管理	(151)
四、	经营性食堂的核算管理	(153)
附录	计算练习题	(154)

绪 论

膳食核算是指加工、烹饪和出售饮食制品等进行原料、产品、价格、营养价值以及经营管理上的核算。膳食核算既是经济核算工作的一个重要方面，又是烹饪行业中的一个组成部分，也是烹饪行业炊管人员的一项经常性的工作。加强膳食核算工作，对于膳食科学管理和搞好饮食业经营都具有十分重要的作用。

(一)

《膳食核算》的研究对象和范畴，既包括经营性的食堂、餐厅、饭店等饮食业（指专门从事烹饪加工和销售饮食制品，并提供消费场所、设备和服务性劳动以满足就餐者需要的行业。）；又含包伙制的厂矿工人、学校学生、部队士兵等食堂；还兼顾预约制、选餐制、购买制等多形式的机关干部、企事业单位职工、院校教工、医院伤病员、部队军官、机关等食堂。而上述各种组织膳食形式的单位，要办好餐厅、食堂、饭店，就必须要加强核算与管理。

《膳食核算》一书，主要由以下几部分内容构成。

一是膳食原料的成本核算

原料是饮食产品的基础和主体，由主料、配料、调料三要素所构成。本章内容通过对主、配、调料成本核算方法的研究，详细地介绍了生料和半成品及调料的成本核算方法；并对原料的净料率及其具体应用进行了叙述；还汇编了几类常用原料的参考净料率。

二是饮食产品的成本核算

这是烹饪行业成本核算的主要环节和加强管理的重要方面。本章内容从饮食产品成本核算的任务和特点入手，详细地介绍了批量和单价产品的成本核算方法，为进行膳食产品的价格核算奠定了必要的基础。

三是膳食产品价格核算

制定合理的产品价格，是搞好膳食管理的客观要求，关系到广大就餐者的切身利益。本章内容运用价格理论，介绍了产品价格的构成、特点和定价原则；并对不同组织膳食形式的食堂、餐馆的膳食产品，运用“内扣法”、“外加法”等多种价格确定的方法分别进行了研究；还对内扣法与外加法的换算、几类常用饮食产品的成本和毛利率及销售价格核算对照等进行了汇编，以便于工作的展开和顺利进行。

四是膳食营养核算

膳食是一门科学，要科学办伙食就必须提高膳食的营养质量。本章内容从营养核算的作用与原则入手；详细叙述了营养核算的方法与步骤；并对制定营养食谱的“计算法”和“食物‘等价’交换选食法”进行了详细介绍。对我们如何制定科学的食谱，怎样在不同经济条件下运用食品交换方法达到营养价值的等价交换，使有限的伙食费发挥出最大的营养效能一定大有裨益。

五是粮食（票）与伙食费的核算

钱、粮、物的核算贯穿于膳食管理工作的每一个环节，是加强膳食的科学管理，提高膳食水平的重要手段。本章内容主要是从食堂会计的日常经济业务活动着眼，从填制各种原始凭证、记帐凭证开始介绍；运用会计原理，详细叙述了采用收付复式记帐的方法，记载各种帐簿。若能学会本章内容，就为当好食堂的“红管家”，胜任单位的司务长奠定了良好的业务基础。

六是加强管理，提高膳食水平

膳食保障工作，既要搞好采购、供应、加工、烹调，又要加

强各环节的管理，这是烹饪行业的经常性工作任务，是提高膳食保障水平的重要途径。本章内容既着眼于人员与膳食质量的管理；又注重了食堂各项规章制度的建立与落实；还对如何加强包伙制、购买制、预约登记制和经营性等食堂的核算管理进行了卓有成效的探索。

(二)

古往今来，膳食一直是关系到国计民生的一件大事。而膳食质量的高低，往往又受到经济条件和营养应用等因素的制约和影响。如果营养应用不好，膳食质量的好坏，就会片面地受到经济条件的限制；但若加强膳食的计划与管理，应用营养核算实施膳食调配，做到先算后吃，那么，虽然经济水平有限，伙食费标准较低，也可以大大提高膳食的质量。因此，了解膳食的核算与管理，搞好膳食原料和饮食产品的成本核算，进行膳食产品的价格核算，强化膳食的营养核算，懂得食堂会计的核算方法，学会核算管理，从而提高科学膳食和管理水平，既是对炊管人员的业务素质的基本要求，同时也是广大就餐者的迫切愿望，更是编著本书的目的所在。

加强膳食核算，具有十分重要的意义。

首先，搞好膳食核算，是正确贯彻执行国家物价政策的重要一环

国家对烹饪行业的价格政策，是通过制定毛利率来体现的。各单位则是通过执行规定的毛利率来实现执行国家的物价政策。这就取决于膳食核算与实际操作投料的精确程度。对于非经营性的食堂来说，加强核算则是对膳食供应的标准和制度正确贯彻落实的具体体现。

其次，只有搞好膳食核算，才能维护就餐者利益

烹饪业是直接为广大就餐者服务的行业，要求我们不但要改

善服务态度，提高饭菜质量，注重食品与饮食卫生，讲究合理营养与平衡膳食，而且必须维护就餐者利益，做到物美价廉，买卖公平，负担合理，定价公道，一视同仁，不能漫天要价，侵占就餐者利益。而要做到这些，就必须加强膳食核算，精确进行成本计算。因此，搞好膳食核算是维护就餐者利益的首要条件。

第三，只有搞好核算，才能促进管理，提高保障水平

膳食核算是各食堂、餐厅经营管理的重要内容之一。建立健全严格的核算制度之后，关键在于抓好落实。只有搞好核算，依据核算所提供的数据，资料去指导管理、改善经营，去考察餐厅的经营是否有利，管理水平高低，才能促进膳食的科学管理，提高保障水平。因此，做好膳食核算工作，对于管理的科学化有着重大的意义。

最后，搞好核算是提高经济效益，为国家提供积累的重要手段

对于经营性的饮食业来说，在为人民生活服务的同时，还担负着为国家提供积累的任务。若不进行膳食核算，就会以想当然，拍脑袋定价，记的是良心帐，赚的昧心钱，损公肥私，坑害了消费者，损害了国家利益，中饱了私囊。如果核算不准，偏高了，就会损害就餐者利益；偏低了，则将影响企业经营成果，使企业减少盈利甚至造成亏损。因此，必须正确把好膳食核算关，使企业得到合理盈利，提高企业的经济效益，为国家多做贡献。

(三)

膳食核算是食堂，饭店经营管理的一项重要内容，是专业会计人员，广大炊管人员都应实施的一项经常性的工作。因此，必须要提高认识，努力学会。

一是思想上提高认识，端正态度

膳食核算既是专业会计人员的本职业务，同时就膳食成本，

产品价格等核算内容来说，也是烹饪技术的一个重要组成部分。因为膳食产品成本的核定，价格确定等，不能没有烹饪技术人员的参与。要使核定的成本在膳食产品中得到精确的体现，则依赖于烹饪技术人员在加工烹调过程中准确投料，严格掌握。因此，任何只会烹调操作而不会膳食核算并合理使用原料的厨师，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、投料、用料、制作适合群众需要的物美价廉的饭菜，才是全面发展烹饪技艺人才。对于食堂专业会计人员或食堂司务长等炊管人员而言，更是自己第一任职的需要，是拿手戏，是看家本领，更应该掌握它、精通它、正确运用它。

二是学习上刻苦努力，扎扎实实

要认真学习，真正理解膳食成本的构成要素，懂得各个环节对成本、价格、营养价值的影响。要反复运算，切实掌握主、配、调料的核算方法，膳食产品的价格确定，营养食谱的计算与编制，食堂凭证的编制与帐簿的记载，精通各种毛利率的换算等。刻苦努力，扎扎实实学习，使自己早日成为既是烹调技艺的人才，又是精通核算业务的尖子。

三是制度上严格把关，狠抓落实

膳食核算要建立健全一整套规章制度，同时与其它各项经营管理制度有着紧密的联系，因此，要做好膳食核算工作，既要狠抓核算规章制度的建立健全，又要把它同其它经营管理工作结合起来，狠抓落实，加强基础工作，把好关口，堵塞漏洞，确保企业各项计划指标完成，事业单位的各项服务保障水平的提高。

四是技术上勤奋苦练，精益求精

要搞好膳食核算，必须勤奋苦练，熟练地掌握各种操作方法，核算方法，使其有机结合起来，要合理使用原料，准确投料，努力提高净料率，充分利用副产品和下脚料，不断降低成本，从而不断提高效益。

第一章 膳食原料的成本核算

膳食原料是构成饮食产品的主体。不同的膳食原料在一定的饮食产品中具有不同的地位和作用。一般，我们将膳食原料分为以下三种：

主料：是饮食产品中的主要原料，具有份量大、成本比重高的特点。

配料：或称辅料。其地位仅次于主料，是饮食产品中起辅助、配合作用的原料。其份量、成本比重低于主料。

调料：是饮食产品中调和滋味的主要原料，其投量一般不大、成本比重也较小。

这三种原料的成本即构成饮食产品的成本，也就是说：

饮食产品成本 = 主料成本 + 配料成本 + 调料成本

所以，我们将主料成本、配料成本、调料成本称为饮食产品成本的“三要素”，一定饮食产品的原料成本是指生产饮食产品中实际消耗的各种原料价值的总和，除此之外，以下几种费用也应计入原料成本：

一是加工菜点的辅助用料的费用。如制作纸包鸡所用的玻璃纸等。

二是各原料的合理损耗费用。如因运输而破损的鸡蛋，但损耗率必须控制在1%以内。

三是外埠采购原料的搬运费、手续费等。

四是借外单位仓库存放的租金等费用。

第一节 主料配料的成本核算

主料、配料是构成饮食产品的主要部分。核算原料成本，首先必须核算主料、配料成本。

饮食产品的主料、配料，从购进到饮食产品的形成，其间要经过一系列的初步加工，如叶菜的拣洗、根茎果菜的去皮去蒂、水产品的去壳打鳞挖腮除内脏、禽畜的分档拆卸以及干料的涨发等等，原料的重量会发生变化，原料各部位的用途也不一样，核算主料、配料的成本，就要全面地考虑这些问题。

一、净料率及其运用

原料经加工处理后可直接用来配菜、烹调的原料称“净料”，相反，未经初加工且不能直接烹调的原料称“毛料”。

原料的进价是毛料的价格，而直接用于配菜的是净料，即构成产品原料成本的应是净料成本，所以，存在着毛料与净料成本的换算问题，换算时必须借助于净料率这个概念。

（一）净料率的定义及公式

净料率是指原料重量与毛料重量的比率，即

$$\text{净料率} = \frac{\text{净料重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\%$$

〔例〕土豆 1 公斤，经削皮得净料 0.8 公斤，求其净料率。
解：

$$\text{净料率} = \frac{\text{净料重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\% = \frac{0.8}{1} \times 100\% = 80\%$$

答：土豆经削皮，其净料率为 80%。

〔例〕购入母鸡 30 只，共计 60 公斤，经宰杀、去毛、去内脏、洗涤后，得净鸡 42 公斤，求这批母鸡的平均净料率。

解:

$$\text{净料率} = \frac{\text{净料重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\% = \frac{42}{60} \times 100\% = 70\%$$

答: 这批母鸡的平均净料率为70%

(二) 净料率的运用

在很多情况下, 更多的是知道毛料的重量, 根据经验的积累, 也了解到不同原料经不同加工处理后的净料率, 那么, 人们就由以上两个条件求得原料的净重; 同样, 在知道净料率和净料重量的前提下, 也可求得该原料的毛重。即:

由

$$\text{净料率} = \frac{\text{净料重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\%, \text{ 可得}$$

$$\text{净料重量} = \text{毛料重量} \times \text{净料率},$$

$$\text{毛料重量} = \frac{\text{净料重量}}{\text{净料率}}$$

〔例〕青鱼一条重2公斤, 现知经打鳞、挖鳃、去内脏等处理后, 其净料率为80%, 求净鱼重量。

解: 净料重量 = 毛料重量 × 净料率

$$= 2 \times 80\%$$

$$= 1.6 \text{ (公斤)}$$

答: 该青鱼净重1.6公斤。

〔例〕制作爆腰花10份, 每份需净猪腰150克。猪腰净料率为75%, 问需采购多少鲜猪腰,

解:

$$\text{毛料重量} = \frac{\text{净料重量}}{\text{净料率}} = \frac{150 \times 10}{75\%} = 2000 \text{ (克)}$$

$$= 2 \text{ (公斤)}$$

答: 需采购鲜猪腰2公斤。