



普通高等教育“十一五”国家级规划教材  
高等职业教育餐饮管理与服务类专业教学用书

# 餐饮管理

C A N Y I N G U A N L I

MANAGEMENT



匡家庆/编著

*Canyin Guanli*

旅游教育出版社



普通高等教育“十一五”国家级规划教材  
高等职业教育餐饮管理与服务类专业教学用书

# 餐 饮 管 理

匡家庆 编著

TOURISM



旅游教育出版社

·北 京·

责任编辑:张瑞芳 王延永

图书在版编目(CIP)数据

餐饮管理/匡家庆编著. -北京:旅游教育出版社,2010.8

高等职业教育餐饮管理与服务类专业教学用书

ISBN 978 - 7 - 5637 - 1975 - 4

I. ①餐… II. ①匡… III. ①饮食业—经济管理—高等学校:技术学校—教材

IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 071621 号

普通高等教育“十一五”国家级规划教材  
高等职业教育餐饮管理与服务类专业教学用书

餐饮管理

匡家庆 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepx@ 163. com
印刷单位	北京科普瑞印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 × 960 1/16
印 张	20
字 数	320 千字
版 次	2010 年 8 月第 1 版
印 次	2010 年 8 月第 1 次印刷
印 数	1 - 5000 册
定 价	28.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

# 出版说明

根据《教育部关于以就业为导向深化高等职业教育改革的若干意见》的精神和教育部制定的《普通高等教育十一五国家级教材规划》的要求,我社对原有旅游高等职业教育教材进行了整理和更新提升。新版高职教材在保持原教材优势的基础上,注重紧密结合行业实际,反映当代社会经济发展的最新面貌,在内容和体系上更加注重满足一线教学的实际需要。

为方便教师教学和学生自主学习,增设了课前导读、学习目标、案例分析、本章小结等模块,从而在教师和学生之间搭建一个互动的平台,使教师能够更好地与学生沟通。与原版教材相比,本版教材在编排上主要具有以下显著特征:

**精简优化了内容。**在初版中,有些教材花大量篇幅介绍某些工种的岗位职责及主要任务,既占课时,又不便于教师教学。再版时,将这部分内容置于附录中,既便于教师灵活运用,又有利于学生分清主次。同时,针对旅游学科实践性强的特点,修订后的教材特别注意增补了一些案例,强化案例教学的作用。在案例的处理上,有些案例有评析,可以帮助学生进一步掌握每章重点;有些案例略去了评析,既给教师布置作业留下了余地,也可供学生自学使用。

**更新增补了资料。**根据旅游业最新发展情况,此次修订增补了最新行业法规,补充了我国加入世贸组织后的相关内容,更新了旧的材料和数据,使本版教材能充分反映行业的最新发展和业内最新的研究成果。

**加强了权威性和专业性。**本版教材的作者均为业内专家,有着丰富的教学经验及旅游企业的管理经验,能将教材中的“学”与“用”这两个方面很好地统一起来。在此基础上,经杜江等业内权威专家把关和专业编辑审读加工,确保了本版教材的权威性和专业性。

**贴近教学的全新编排。**增课前导读,帮助读者更好地理解各章内容;拟学习目标,帮助教师更好地与学生沟通;补有用信息、案例分析、思考与练习,让学生尽快消化所学知识;改目录风格,人性化的设计,面面俱到,全书内容一览无余。

经过教育部组织的专家评审,我社“旅游高等职业教育系列教材”中的大部分被批准列入普通高等教育“十一五”国家级规划教材,实现了行业教育与职业教育的平稳对接。

作为全国唯一的旅游教育专业出版社,有着丰富的旅游教育专业教材的编辑出版经验和庞大的专业作者队伍,我们将不负众望,力求把最专业权威的教材奉献给广大读者,为发展我国旅游教育事业作出更大贡献。

# 目 录

<b>第1章 餐饮计划管理与管理内容</b> .....	1
课前导读 .....	1
学习目标 .....	1
<b>第一节 餐饮经营计划管理</b> .....	2
一、餐饮经营计划的特点 .....	2
二、餐饮经营计划的内容 .....	3
三、餐饮经营计划的任务 .....	4
四、餐饮经营计划的编制方法 .....	5
<b>第二节 餐饮管理工作内容</b> .....	8
一、餐饮经营管理的主要环节 .....	8
二、餐饮管理工作的内容 .....	10
本章小结 .....	15
思考与练习 .....	15
<b>第2章 餐饮组织管理</b> .....	17
课前导读 .....	17
学习目标 .....	17
<b>第一节 餐饮部组织机构设计</b> .....	17
一、餐饮部的组织原则 .....	17
二、餐饮部的组织形式 .....	18
三、组织机构图的作用 .....	20
四、岗位职责 .....	20
<b>第二节 人员配置</b> .....	28
一、人员配备的依据 .....	28
二、人员配备的方法 .....	29
三、员工班次安排 .....	34
本章小结 .....	36
思考与练习 .....	36
<b>第3章 餐饮产品设计</b> .....	37

课前导读	37
学习目标	37
<b>第一节 餐厅功能布局与设计</b>	37
一、餐厅设计原则	38
二、影响餐厅设计布局的因素	39
三、餐厅设计布局要素	40
四、不同类型餐厅的功能布局要求	45
<b>第二节 菜单设计</b>	48
一、菜单设计的原则	48
二、菜单的种类及特点	51
三、各类菜单的设计	52
四、菜单的定价	55
五、菜单的定价方法	59
<b>第三节 特色服务项目的设计</b>	64
一、主题餐饮设计	64
二、主题宴会设计	67
本章小结	72
思考与练习	72
<b>第4章 餐饮服务管理</b>	73
课前导读	73
学习目标	73
<b>第一节 餐厅概述</b>	73
一、餐厅的定义	73
二、餐厅的分类	74
三、饭店中餐厅的种类	77
<b>第二节 餐饮服务方式</b>	77
一、中餐服务方式	78
二、西餐服务方式	80
<b>第三节 餐厅服务管理</b>	82
一、餐厅服务流程管理	82
二、餐厅日常管理工作	89
三、餐厅经理工作内容	90
<b>第四节 自助餐与房膳管理</b>	91
一、自助餐服务	91
二、房内用膳服务	94

第五节 餐饮服务质量控制 .....	97
一、餐饮服务规范的制定 .....	97
二、餐饮服务质量的控制 .....	102
本章小结 .....	110
思考与练习 .....	110
<b>第5章 宴会服务与管理</b> .....	<b>111</b>
课前导读 .....	111
学习目标 .....	111
第一节 宴会的种类与特点 .....	111
一、中餐、西餐宴会 .....	112
二、自助餐 .....	112
三、酒会 .....	112
四、其他宴会 .....	113
第二节 宴会预订管理 .....	114
一、宴会预订员的选择 .....	114
二、宴会预订方式 .....	114
三、宴会、会议预订资料 .....	115
四、宴会、会议预订表格 .....	116
五、宴会预订的程序 .....	119
第三节 宴会台面与台型设计 .....	121
一、宴会台面设计与布置 .....	122
二、宴会台型设计与布置 .....	123
第四节 宴会服务管理 .....	126
一、宴会的场地布置 .....	127
二、宴会的物品准备 .....	127
三、人员安排 .....	128
四、宴会开始前的检查 .....	129
五、宴会的现场督导 .....	130
六、宴会的结束工作 .....	131
第五节 宴会客史档案的管理 .....	131
一、宴会客史档案的内容 .....	132
二、宴会客史档案的信息来源 .....	133
三、宴会客史档案的管理 .....	133
本章小结 .....	134
思考与练习 .....	134

<b>第6章 餐饮原料筹措管理</b> .....	136
课前导读 .....	136
学习目标 .....	136
<b>第一节 食品原料采购管理</b> .....	136
一、采购的要求和方式 .....	137
二、采购程序 .....	139
三、采购质量控制 .....	140
四、采购数量控制 .....	142
五、采购价格控制 .....	144
<b>第二节 食品原料验收管理</b> .....	145
一、验收的要求 .....	145
二、验收的程序和要求 .....	146
<b>第三节 食品原料贮存与发放管理</b> .....	148
一、贮存管理的任务 .....	148
二、贮存管理的要求 .....	149
三、各类贮藏库管理 .....	150
四、原料盘存管理 .....	153
五、原料发放管理 .....	155
本章小结 .....	157
思考与练习 .....	157
<b>第7章 餐饮物资管理</b> .....	158
课前导读 .....	158
学习目标 .....	158
<b>第一节 餐饮经营物资的种类</b> .....	158
一、餐厅常用设施和用品 .....	158
二、厨房设备和器具 .....	166
<b>第二节 餐饮物资的保养与管理</b> .....	171
一、餐厅服务用具的保养与管理 .....	171
二、餐具的洗涤管理 .....	174
三、厨房生产设备的保养与管理 .....	177
四、冷冻冷藏设备的选择与保养 .....	179
<b>第三节 餐饮物资的定额管理与损耗控制</b> .....	181
一、餐饮经营物资的定额管理 .....	181
二、餐具的保管 .....	182
三、餐具的损耗控制 .....	182



本章小结 .....	185
思考与练习 .....	185
<b>第8章 餐饮生产管理</b> .....	186
课前导读 .....	186
学习目标 .....	186
第一节 厨房组织管理 .....	186
一、组织机构 .....	187
二、岗位职责 .....	189
第二节 厨房生产流程管理 .....	193
一、厨房生产的管理过程 .....	193
二、厨房生产阶段的管理 .....	195
第三节 标准菜谱的制定 .....	201
一、标准菜谱的作用 .....	202
二、标准菜谱制定程序与要求 .....	202
第四节 厨房卫生与安全管理 .....	203
一、食品卫生管理 .....	203
二、食物中毒的预防与处理 .....	205
三、厨房安全管理 .....	206
本章小结 .....	208
思考与练习 .....	208
<b>第9章 酒吧服务管理</b> .....	209
课前导读 .....	209
学习目标 .....	209
第一节 酒吧的种类与特点 .....	209
一、酒吧的种类 .....	209
二、酒吧的经营特点 .....	211
第二节 酒水部的组织 .....	212
一、组织机构 .....	212
二、岗位职责 .....	212
第三节 酒水流程管理 .....	215
一、酒水的采购 .....	216
二、酒水的验收 .....	217
三、酒水的贮存 .....	218
四、酒水的发放 .....	220
第四节 酒水的销售控制 .....	221

一、酒水成本控制 .....	221
二、零杯销售控制 .....	221
三、整瓶销售控制 .....	223
四、混合销售控制 .....	223
本章小结 .....	225
思考与练习 .....	225
<b>第 10 章 餐饮营销管理 .....</b>	<b>226</b>
课前导读 .....	226
学习目标 .....	226
<b>第一节 餐饮营销知识 .....</b>	<b>226</b>
一、餐饮营销的定义和要求 .....	226
二、餐饮市场预测与细分 .....	228
<b>第二节 餐饮市场调研 .....</b>	<b>233</b>
一、餐饮市场调研的定义 .....	233
二、餐饮市场调研的方法 .....	233
<b>第三节 餐饮销售策略与技巧 .....</b>	<b>239</b>
一、对外销售策略与技巧 .....	239
二、对内销售策略与技巧 .....	240
本章小结 .....	247
思考与练习 .....	248
<b>第 11 章 餐饮成本控制与分析 .....</b>	<b>249</b>
课前导读 .....	249
学习目标 .....	249
<b>第一节 餐饮成本构成和控制体系的建立 .....</b>	<b>249</b>
一、餐饮成本的构成 .....	249
二、餐饮成本控制体系的建立 .....	250
<b>第二节 菜单设计中的计划性成本控制 .....</b>	<b>251</b>
一、营销定位与菜单的关系 .....	251
二、菜单设计需考虑的因素 .....	252
三、菜单定价与计划性成本控制 .....	253
<b>第三节 餐饮管理过程中的成本控制 .....</b>	<b>254</b>
一、采购过程中的有效管理 .....	254
二、验收、仓储、领发料过程中的管理 .....	256
三、食品烹制过程中的成本控制 .....	257
四、食品服务与销售控制中的成本控制 .....	258

<b>第四节 餐饮产品销售中的成本控制</b> .....	259
一、设法增加顾客人数 .....	259
二、影响顾客的购买行为 .....	260
<b>第五节 餐饮成本分析</b> .....	262
一、餐饮成本分析的意义 .....	262
二、餐饮成本分析的内容与方法 .....	262
本章小结 .....	263
思考与练习 .....	263
<b>第12章 餐饮人力资源管理</b> .....	264
课前导读 .....	264
学习目标 .....	264
<b>第一节 餐饮人员的招聘、选择与管理</b> .....	264
一、员工的招聘与选择 .....	264
二、管理者的招聘与选择 .....	268
<b>第二节 餐饮人员行为管理</b> .....	273
一、员工行为设计 .....	274
二、员工行为限定 .....	277
<b>第三节 建立餐饮业培训系统</b> .....	281
一、建立新员工培训系统 .....	281
二、岗位员工技术等级资质确认 .....	283
三、编写培训大纲 .....	287
<b>第四节 知识培训与技能培训</b> .....	289
一、知识培训的具体步骤 .....	289
二、技能培训的具体步骤 .....	290
本章小结 .....	291
思考与练习 .....	292
<b>第13章 餐饮品牌经营与连锁经营</b> .....	293
课前导读 .....	293
学习目标 .....	293
<b>第一节 餐饮品牌经营</b> .....	293
一、餐饮品牌的含义和形象构成 .....	293
二、品牌的作用 .....	295
三、餐饮品牌的建设 .....	296
<b>第二节 餐饮连锁经营</b> .....	301
一、连锁经营的产生与发展 .....	301

二、连锁经营的特点 .....	302
三、餐饮连锁的基本形式 .....	305
本章小结 .....	306
思考与练习 .....	306

# 第 1 章

## 餐饮计划管理与管理内容

### 课前导读

餐饮计划管理,即正确编制餐饮经营计划,合理确定计划目标。做好餐饮计划管理,是餐饮管理的首要条件和基本要求,它为餐饮经营管理的正常有序进行奠定了基础,也为完成餐饮管理的各项任务提供了保障。

### 学习目标

- 掌握餐饮计划的主要内容和编制方法
- 了解餐饮管理的主要工作环节
- 掌握餐饮管理的主要内容

餐饮业是充分利用餐饮设施为宾客提供餐饮实物产品和餐饮服务的生产经营性行业。

餐饮作为一个行业,自它形成发展至今,经历了一个漫长的历史过程。这个满足人类最原始需求的古老行业,随着人类智慧的积累、科技的进步,其经营形态和操作方法发生了根本性的变化,而餐饮服务在这个漫长的演变过程中也发展成为人类生产活动和商业活动的重要组成部分。18 世纪末、19 世纪初,随着旅游业的兴起,作为旅游饭店重要组成部分的餐饮业也得到了迅速的发展,并对旅游业、饭店业的发展起到了积极的推进作用。

改革开放以来,随着我国社会生产力的高度发展和综合国力的进一步提高,人们生活水平得到极大的改善,人们在政治、经济、商贸、旅游、科技、文化等方面的交流日益频繁,使得现代餐饮业朝着环境舒适幽雅、产品风味突出、服务质量不断提高的方向发展,对旅游饭店餐饮经营与管理的研究也逐步走向深入。

餐饮管理与客房管理、财务管理等一样,是现代饭店管理的一个重要组成部分,它是一个包括市场营销、客源组织、生产原料管理、厨房生产管理、餐厅销售管理、人力资源管理等的系统管理过程。餐饮管理涉及的知识领域十分广泛,因而餐饮管理具有相当的复杂性。

## 第一节 餐饮经营计划管理

餐饮经营计划是饭店经营目标和管理任务的集中体现,它直接决定人、财、物的调配管理和餐饮经营业务活动的组织,影响资金的使用和最终产出的经济效益。正确编制餐饮经营计划,合理确定计划目标,做好餐饮计划管理,是餐饮管理的首要条件和基本要求。

### 一、餐饮经营计划的特点

经营计划是根据市场供求关系,在分析企业内外客观环境的基础上,对餐饮管理的任务和目标及其实现措施所作出的安排,它有四个特点。

#### (一) 目标性

从本质上来说,计划管理就是确定目标,组织业务活动的开展,保证计划指标的实现。因此,餐饮经营计划必须以企业经营方针为指导,分析客观环境,掌握市场供求关系的变化,在收集计划资料的基础上,作好预测,然后通过财政预算,对餐饮收入、成本、费用、利润等作出全面安排。这些指标一经确定和分解,就成为企业、部门和基层管理的具体奋斗目标,指导餐饮管理各项业务活动的开展。因此,餐饮经营计划实质上是目标管理的具体运用。

#### (二) 层次性

餐饮经营计划有店级计划、部门计划、基层作业计划。部门内部还有食品原料采购计划、厨房生产计划、餐厅销售计划、成本计划等。各级、各部门、各餐厅的计划互相联系,互相依存。

#### (三) 综合性

经营计划是一项综合性较强的工作,它涉及全饭店及各部门、各环节各项业务活动的开展。具体来说,业务上涉及采购、贮藏、生产和销售;内容上涉及各级、各部门的收入、成本、费用和利润。计划的贯彻执行涉及业务管理的全过程,体现在供、产、销活动的各个方面。因此,餐饮经营计划必须以经济效益为中心,以销售预测为起点,以业务经营活动为主体,以经营措施为保证,具有较强的综合性。

#### (四) 专业性

经营计划是一项专业技术性较强的工作,在编制计划之前,要作好调查研究,分析经营环境,掌握市场供求关系的变化;编制过程中,要作好销售预测,搞好财政预算,合理安排各种指标;执行过程中要利用信息反馈,掌握计划进展和可能出现的偏差,发挥计划的控制职能。因此,餐饮管理人员只有掌握这些专业技术,并善于灵活运用,才能做好计划管理工作。

## 二、餐饮经营计划的内容

### (一) 市场营销计划

#### 1. 销售计划

它是根据市场需求在确定产品风味和花色品种的基础上,分析饭店档次、接待对象、接待能力来制订的。销售计划的内容包括餐厅接待人次、上座率、人均消费等以及不同餐厅的食品收入、饮料收入、烟草和其他收入及总销售额等。

#### 2. 食品原材料计划

它是食品原材料采购为主,其内容包括采购成本、库存储备、资金周转、期初库存、期末库存等。

#### 3. 产品生产计划

生产过程的组织直接影响产品质量、客人需求和食品原材料消耗,是确保销售计划得以顺利完成的基本条件。餐饮产品生产计划是以餐厅销售计划为基础,通过计划指标的分解来制订的,它以短期计划为主。其内容主要包括花色品种安排、食品原材料消耗、厨师任务安排、单位产品成本控制等。

#### 4. 餐厅服务计划

餐厅服务计划以提高服务质量、扩大产品销售为中心,是根据餐厅类型、就餐环境和接待服务规格来制订的。主要内容包括服务程序安排、服务质量标准、人均接待人次、职工人均创收、优质服务达标率、客人满意程度、投诉降低率等。

### (二) 经营利润计划

餐饮管理的最终目的是在满足客人需求的前提下,获得良好的经济效益,其经营计划本质上是一个利润计划。计划内容包括四个方面:

#### 1. 营业收入计划

它是根据餐厅上座率、接待人次、人均消耗来编制的。餐饮营业收入的高低受不同餐厅等级规格、接待对象、市场环境、客人消费结构等多种因素的影响,编制营业收入计划,需要区别不同餐厅的具体情况。其内容与销售计划基本相同。

#### 2. 营业成本计划

营业成本是影响餐饮利润的重要因素。营业成本主要指食品原材料成本。编制成本计划,以产品成本为主,其内容主要包括标准成本率、成本额和成本降低率指标,以此作为食品原材料成本管理的依据。

#### 3. 营业费用计划

营业费用是指食品原材料成本以外的其他各种合理耗费。其内容大致可分为固定费用和变动费用两大类。前者包括房屋折旧、家具设备折旧、人事成本、销售费用、管理费用、交际费用、装饰费用,等等。后者是随餐饮销售额的变化而变化的费用,包括水、电、燃料费用及客用消耗品、服务用品、洗涤费用等。这些费用共同

构成餐饮流通过费用。营业费用计划就是要确定这些费用指标及其费用率和变动费用率等。

#### 4. 营业利润计划

营业利润是经济效益的本质表现。营业收入减去营业成本、营业费用和营业税金,就是营业利润。营业利润计划指标内容还包括利润额、利润率、成本利润率、资金利润率、实现利税等。

### 三、餐饮经营计划的任务

#### (一)分析经营环境,收集计划资料

分析经营环境主要是指市场环境的分析和研究,也就是要做好市场调研,掌握市场动向、特点、发展趋势和市场竞争状况,然后结合本饭店实际情况,分析饭店餐饮顾客类型、档次、需求变化、产品风味、花色品种、价格水平、服务质量等同市场的适应程度,找出自己的优势和不足,为确定餐饮经营方向和计划目标提供客观依据。

收集资料主要包括本地区旅游接待人次、增长比率、停留天数、旅客流量等对餐饮计划目标的影响;饭店各餐厅近年来的接待人次、增长比率、客房出租率同餐饮计划目标的关联程度和餐厅上座率及人均消费等;各餐厅近年来的营业收入、营业成本、营业费用、营业利润及成本率、费用率、利润率等各指标的完成结果及变化规律。将这些资料收集起来,分析整理,结合市场环境,作为编制餐饮经营计划的客观依据。

#### (二)预测目标,编制计划方案

餐饮市场营销计划和经营利润计划的内容和结果最终通过收入、成本、费用和利润等计划指标反映出来。

预测目标,编制计划方案,重点做好五个方面的工作:

第一,根据市场动向、特点和发展趋势,以调查资料为基础,预测各餐厅的上座率、接待人次、人均消费和营业收入。

第二,分析食品原料消耗,制定各餐厅标准成本,预测成本额、成本率,确定成本降低率指标。

第三,根据业务需要和计划收入,分析流通过费用构成及其比例关系,预测各项费用消耗,确定费用降低率指标。

第四,分析营业收入、营业成本、营业费用和营业利润的关系,预测餐饮利润目标。

第五,在上述预测分析的基础上,编制餐饮计划方案,初步确定各项计划指标。

#### (三)搞好综合平衡,落实计划指标

综合平衡是计划管理的基本原则。餐饮计划方案完成后,还要搞好综合平衡,



落实计划指标。其任务是：

(1) 审查收入、成本、费用和利润的相互关系。

(2) 审查采购资金、储备资金、周转资金的比例关系，使之保持衔接和协调。

(3) 审查收入、成本、费用和利润在各部门之间的相互关系，使资源分配和计划任务在各部门之间保持协调发展。

在此基础上分析讨论，作出计划决策，形成各项计划指标。

(四) 发挥控制职能，完成计划任务

编制计划方案、落实计划指标后，执行计划的过程就是发挥计划控制职能，完成计划任务的过程。其重点有三：

(1) 以餐厅、厨房为基础，分解计划指标，明确各级、各部门及各月、各季具体奋斗目标，以吸引全体员工共同努力，完成计划。

(2) 建立信息反馈系统，逐日、逐周、逐月、逐季统计计划指标完成结果，并与计划相比较，发现问题，纠正偏差，发挥计划控制职能。

(3) 建立健全奖惩制度，奖勤罚懒，确保计划顺利完成。

#### 四、餐饮经营计划的编制方法

(一) 营业收入计划编制方法

##### 1. 确定餐厅上座率和接待人次

以餐厅为基础，根据历史资料和接待能力，分析市场发展趋势和准备采取的推销措施，将产品供给与市场需求结合起来确定餐厅上座率和接待人次。接待人次要考虑店内外客人、店内与客房出租率联系，店外以历史资料为依据。其计算方法是：

$$\text{餐厅上座率} = \frac{\text{计划期接待人次}}{\text{同期餐厅座位数}} \times 100\%$$

店内客人接待人次 = 客房间数 × 365 × 年出租率 × (1 + 双开率) × 餐厅上座率

##### 2. 确定餐厅人均消费

餐饮人均消费应将食物和饮料分开，食品确定人均消费额，饮料确定销售比率。其计算方法是：

$$\text{食品人均消费} = \frac{\text{食品销售收入}}{\text{接待人次}}$$

$$\text{饮料计划收入} = \text{食物收入} \times \text{饮料比率} + \text{服务费}$$

$$\text{饮料比率} = \frac{\text{饮料销售额}}{\text{食品销售额}} \times 100\%$$

##### 3. 编制营业收入计划方案

营业收入计划一般可通过季节指数分解到各月，也可逐月确定。营业收入计