

现代餐饮成本核算与控制
(第三版)

习 题 答 案

段仕洪 编著

上海财经大学出版社

第一章

一、问答题

1. 什么是餐饮业？有何特点？

答：是指专门从事烹饪原料加工，烹制调味，出售餐饮制成品，并提供消费场所，设备和服务性劳动，以满足饮食就餐顾客服务需要的行业成为餐饮业。

餐饮业经营有如下特点：

1) 餐饮业产品生产加工过程短，以手工和机械操作为主，随做随卖，生产和销售密切结合。

2) 餐饮业所撬用的原材料品种多，制作的食品种类多，随着市场、季节、气候、消费者的需要而变化经营，以适应广大顾客的不同需要。

3) 餐饮企业虽然经营规模不同，设备条件不同，经营方式不同，但要遵循的总要求：即在保证规格质量的前提下，做到餐饮食品具有色、香、味、形、器、质、营养和卫生条件都要符合要求。

4) 餐饮业要求就餐环境舒适，餐具清洁卫生，服务人员热情周到，礼貌待客。

5) 餐饮业还可附代经营销售香烟、酒类、饮料、土特产零售服务，以方便就餐顾客购买。近年来还创新网络推介、快递外卖、云销售。

2. 现阶段餐饮业有哪些体制？

答：现阶段餐饮业有如下几种体制：

1) 全民所有制

例如，国家人民大会堂、国宾馆的餐饮部门、省、市、自治区、县招待所、疗养院、办事处的餐饮部门。

2) 集体所有制

例如，企业单位、街道社区、乡镇企业集资入股兴建的饭店、酒家、餐馆、饮食店等。

3) 个体私营所有制

例如，个人独立投资兴建的宾馆、饭店、酒楼、酒家、餐馆、摊点、大排档、农家乐、渔家乐等。

4) 中外合资所有制

例如，外商与中方共同投资合作合股兴建经营的宾馆、饭店、美食街、餐馆、餐饮娱乐城、度假村、西饼屋等。

5) 外资所有制

例如，外商独立投资兴建经营的宾馆、餐馆、酒店、美食城，食街、食府、西餐店等。

3. 各类体制的餐饮业启动资金从何而来？

答：由于体制不同，启动资金应由各体制企业主投入。

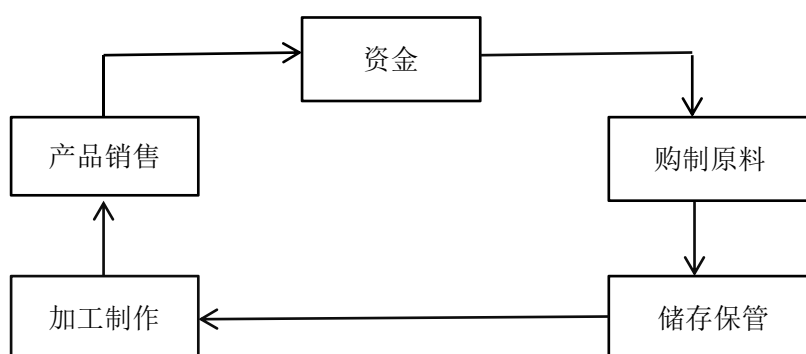
1) 国营体制，由国家财政资金投入。

2) 集体所有制的，由集体集资投入。

- 3) 个体私有制的由个人独立承担投入。
- 4) 中外合资所有制的由合资双方投股份投入。
- 5) 外商经营所有制的由外方投入。

4. 餐饮业资金如何周转？

餐饮业经营资金周转示意图：



5. 餐饮业成本核算有哪些原则？

答：餐饮业成本核算应遵循如下原则：

- 1) 严格遵循物价部门和行业规定的开支标准。
- 2) 建立和健全原始记录。
- 3) 实行定额管理，健全原料管理制度。
- 4) 实行专业核算与群众参与齐抓共管相结合。

6. 餐饮业成本核算有哪些任务？

答：餐饮业成本核算有如下几项主要任务：

- 1) 认真执行物价政策，增强市场竞争能力。
- 2) 准确计算餐饮产品成本。

- 3) 揭示餐饮产品成本升高或降低的原因，寻求控制成本的途径。
- 4) 严格按照成本指标配料，保证餐饮产品质量。

7. 餐饮业成本核算有哪些要求？

答：对餐饮业成本核算有如下要求：

- 1) 提高思想认知。
- 2) 学有所成，熟练运用。
- 3) 力求技术上精益求精。
- 4) 在制度上严格把关。

二、填空题

1. 餐饮业是从事烹饪原料加工、烹制调味、出售餐饮制成品、为顾客提供消费场所和设备，及时提供服务性劳动的经营性质企业。
2. 餐饮业有：生产加工、商品销售、消费服务的重要职能。
3. 餐饮业的资金按用途分为流动资金、固定资金、专用资金三大类。
4. 餐饮产品成本由主料、配料、调料、燃料四要素构成。

三、选择题

1. 现代餐饮企业是（A、D）
A. 自主经营； B. 计划经营； C. 指令生产； D. 自负盈亏。
2. 单个产品耗用的价值称为（C）

A. 总成本； B. 企业成本； C. 单个成本； D. 产品成本。

3. 北京人民大会堂的餐饮部门属于（C）

A. 外资所有制； B. 个体私营所有制； C. 全民所有制； D. 集体所有制。

第二章

一、问答题

1. 餐饮业中什么是毛料？

答：刚从市场上购进的，还没有经过加工处理的，餐饮业称之为毛料。

2. 餐饮业中什么是净料？

答：购进的原料经过处理，可以直接用来配置成品的原料，餐饮业称它为净料。

3. 一料一档的计算公式是什么？

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

4. 一料多档的计算公式是什么？

解：净料成本 = $\frac{\text{毛料总值} - \text{其他各档净料总值} - \text{下脚料总值}}{\text{净料重量}}$

5. 何谓净料率，其计算公式是什么？

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

6. 何谓损耗率，其计算公式是什么？

$$\text{解：损耗率} = \frac{\text{耗损重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\%$$

7. 成本系数应用在餐饮产品成本核算中的作用是什么？适用于何种情况？

答：运用成本系数具有缩短计算过程，节省工作时间等作用。当某些主料、配料的市场价格上涨或下跌时，需要重新计算净料单价及其成本的情况 运用成本系数计算公式。

二、填空题

1. 购进的不需要再进行粗加工，即可用来直接做食品的原料，餐饮行业中称之为净料。

2. 调味半制品成本核算的计算公式：

$$\text{调味半制品成本} = \frac{\text{生料总值} - \text{下脚料总值} + \text{调料总值} + \text{燃料值}}{\text{调味半制品重量}}$$

3. 熟制品成本核算的计算公式：

$$\text{熟制品成本} = \frac{\text{生料总值} - \text{下脚料总值} + \text{调料总值} + \text{燃料值}}{\text{熟制品重量}}$$

三、选择题

1. 鲜活禽类毛料加工成净料后，量会 (A)。
A. 减少； B. 增多； C. 不多不少； D. 原重量。
2. 干货原料涨发后，净料会 (B)。
A. 减少； B. 增多； C. 不多不少； D. 原重量。

四、计算题

1. 现有精牛肉片 4 千克，90 元/千克，腌制用调料 2 元，加水拌匀腌制后得牛肉片 5 千克，求腌制后的肉片，每千克成本是多少元？

解：1) 精牛肉片总成本：

$$90 \text{ 元} \times 4 = 360 \text{ 元}$$

$$2) \frac{360 \text{ 元} + 2 \text{ 元}}{5} = 72.40 \text{ 元}$$

答：腌制后的牛肉片每千克成本是 72.40 元。

2. 现自制水煮肉丸 5 千克，用净瘦肉茸 5 千克，32 元/千克，腌制调料 1 元，燃料费 1 元，求每千克水煮肉丸成本是多少元？

解：1) 净肉茸总成本

$$32 \text{ 元} \times 5 = 160 \text{ 元}$$

$$2) \frac{160 + 1 + 1}{5} = 32.50 \text{ 元}$$

答：每 1 千克水煮肉丸成本是 32.50 元。

第三章

一、问答题：

1. 什么叫调料？

答：在制作菜肴、面点时，加入的调味料、调色料、调香料、调质料，统称为调料。

2. 调料分为哪几种？

答：调料分为调味料、调色料、调香料、调质料几大类。

1) 调味料

分别体现出咸味、鲜味、甜味、香味、辣味、苦味、酸味的统称为调味料。

2) 调色料

一些食品添加剂和天然配色料统称为调色料。

3) 调香料

一些食用香精，食用香料，食用香菜，统称为调香料。

4) 调质料

用食用油，蛋液，食用合成料添加入主料中经烹制后，食品酥香可口，这些原料统称为调质料。

3. 为什么要核算调料成本？

答：菜肴和面点的色泽、质地、香酥、美味，除了来自主配料本身外，很大一部分也来自各种调料。很多的菜肴、面点的配料成本占

了总成本的相当比例。在一些菜肴、点心中，调料成本甚至超过主配料成本，例如“开水白菜”“芋茸奶羹”“生日蛋糕”“中秋月饼”等。因此，准确核算调料成本，对核算菜肴、面点成本具有十分重要的实际意义。

4. 调料成本核算有哪些特点？

答：调料成本核算有如下特点：

- 1) 用料多少不固定，随用随取，按用多少计算成本。
- 2) 用估算法取平均值计算成本。
- 3) 对单一调味品和复合调味品采用不同核算方法。

5. 什么叫燃料？

答：在制作菜肴、面点的过程中，绝大部分品种都需要经过加热，而烹制加热就需要燃料。餐饮业在烹制菜肴、面点时所需的热能，主要来源于木柴、木炭、煤炭、煤球、柴油、酒精（固体／液体）、液化气、天然气、沼气、电等，这些统称为燃料。

6. 对菜肴、面点为何要进行燃料成本核算？

答：近年来，燃料价格不断攀升，燃料费用在餐饮产品占成本的比重相当高。因此，准确核算原料成本对于计算餐饮产品成本有着十分重要的现实意义。

二、填空题

1. 单一调味品成本计算公式：

$$\text{单一调味品成本} = \frac{\text{购进价} + \text{运杂费}}{\text{数量}}$$

2. 复合调味品成本的计算公式：

$$\text{复合调味品单位成本} = \frac{\text{复合调味成本之和} + \text{燃料成本}}{\text{复合调味品重量}}$$

3. 直接耗用燃料的计算公式：

$$\text{燃料成本} = \frac{\text{燃料进价} + \text{运杂费}}{\text{使用燃料总时间}} \times \text{实际用燃料时间}$$

4. 平均耗用燃料的计算公式：

$$\text{燃料平均成本} = \frac{\text{燃料耗值}}{\text{产品数量}}$$

三、选择题

1. 现盘点厨房物资，糖池中可装 500 千克白糖，现池中仅有一半白砂糖，可用（D）方法进行计算？

A. 称称； B. 容器； C. 体积； D. 规格比照；

2. 现烤制中秋月饼，通常选用（B）作为燃料。

A. 煤球； B. 电； C. 木炭； D. 燃气；

四、计算题

1. 现烹调 20 份自助餐菜肴，用去调料 5 元，求每份菜肴调料成本是多少元？

$$\begin{aligned}\text{解： 批量生产调料平均成本} &= \frac{\text{批量耗用调料总值}}{\text{产品总量}} \\ &= \frac{5}{20} = 0.25\end{aligned}$$

答：每份菜肴调料成本是 0.25 元。

2. 现炸油条 60 根，用去花生油 6 元，求每根油条的调料成本是多少元？

$$\text{解： 批量生产调料平均成本} = \frac{\text{批量耗用调料总值}}{\text{产品总量}}$$

答：每根油条调料成本是 0.10 元。

第四章

一、问答题

1. 餐饮产品成本有何意义？

答：餐饮产品成本核算是餐饮业成本核算的主要内容，是制定餐饮产品价格的依据。产品的成本核算精确了，之后产品的销售价格才能定得精确，从而做到既能为店方赢得合理利润，又能照顾顾客利益，还能照章缴纳税。因此，精确核算餐饮产品成本有着十分重要的现实意义。

2. 什么是先总后分成本核算法？

答：先计算出每批餐饮产品的总成本，然后再计算出单件餐饮产

品的成本，即每批餐饮产品的平均成本。这种核算方法称为“先总后分法”。

3. 什么是先分后总成本核算法？

答：先计算出单件餐饮产品成本而后逐一相加求出总成本，这种方法称为“先分后总”成本核算法。

4. 如何核算主食成本？

答：主食大多是批量生产，分散销售，故可以用“先总后分”法进行成本核算，即求出主食的平均成本。

5. 什么是点心？它分为哪几类？

答：那些用烹饪原料制成的、量少、小件、用小碗、小碟盛装，以共品茶、喝稀粥、喝牛奶、喝豆浆的食品，可惯称之为点心。

点心按使用原料称之为荤食点心、素食点心、米食点心、面食点心；按风味用途又分为粤式菜点、苏式船点、宫廷美点、清真面点等。

6. 单个菜肴成本如何核算？

答：餐饮产品的成本是产品所耗用的各种原料（主料、配料、调料）的成本之和。要核算餐饮产品的成本，只要将其所用原料成本逐一相加就行了。

7. 如何进行餐饮产品成本的验算？

答：餐饮产品成本验算公式如下：

1) 主料金额 = 产品成本金额 - 调配料金额 - 燃料金额

2) 调配金额 = 产品成本金额 - 主料金额 - 燃料金额

3) 燃料金额 = 产品成本金额 - 主料金额 - 调配料金额

二、填空题

1 先总后分成本核算的计算公式：

$$\text{单件产品成本} = \frac{\text{本批产品主料成本} + \text{配料成本} + \text{调料成本} + \text{燃料成本} - \text{下脚料成本}}{\text{产品数量}}$$

2. 先分后总成本核算的计算公式：

$$\text{单件产品成本} = \text{主料成本} + \text{调料配料成本} + \text{燃料成本}$$

三、计算题：

1. 面点部制做“生日蛋糕”20 个 已知每个蛋糕需要用蛋液 2 元，面粉 2 元，白糖 3 元，奶油 3 元，调料 2 元，燃料 2 元，求制作这 20 个“生日蛋糕”的成本是多少元？

$$\text{解：} (2 \text{ 元} + 2 \text{ 元} + 3 \text{ 元} + 3 \text{ 元} + 2 \text{ 元} + 2 \text{ 元}) \times 20 = 260 \text{ 元}$$

答：做 20 个“生日蛋糕”的成本是 260 元。

2. 制作鲜肉蒸饺 50 份，用去精面粉 2.5 千克，5 元/千克；腿肉 1 千克，60 元/千克；麻油 0.15 千克，30 元/千克；瓜菜酌量 3 元，姜葱调味品 5 元，燃料 2 元，求每份鲜肉蒸饺成本是多少元？

解：
$$\frac{5 \text{ 元} \times 2.5 + 60 \text{ 元} \times 1 + 30 \text{ 元} \times 0.15 + 3 \text{ 元} + 5 + 2}{50}$$

$$= 1.74 \text{ 元}$$

答：每份“鲜肉蒸饺”成本是 1.74 元。

3. 制作一份“滑蛋牛肉”，用去腌制牛肉 0.2 千克，110 元/千克；净鸡蛋液 0.3 千克，6 元/千克；调料 3 元，求这份“滑蛋牛肉”成本是多少元？

解：
$$110 \times 0.2 + 6 \times 0.3 + 3 = 26.80 \text{ (元)}$$

答：这份“滑蛋牛肉”成本是 26.80 元。

第五章

一、问答题

1. 什么是成本毛利率？其计算公式是什么？

答：毛利与成本之间的比率，称为成本毛利率。

其计算公式：
$$\text{成本毛利率} = \frac{\text{产品毛利}}{\text{产品成本}} \times 100\%$$

2. 什么是销售毛利率？其计算公式是什么？

答：毛利与销售价格的比率，称为销售毛利率。

其计算公式：
$$\text{销售毛利率} = \frac{\text{产品毛利}}{\text{产品售价}} \times 100\%$$

3. 已知成本和成本毛利率，求售价的计算公式？

其计算公式：产品售价 = 产品成本 × (1 + 成本毛利率)

4. 已知成本和销售毛利率，求售价的计算公式？

其计算公式：产品售价 = $\frac{\text{产品成本}}{1 - \text{销售毛利}}$

5. 已知成本和售价、成本、税金、经营费用，求利润额。

利润额 = 售价 - 成本价 - 税金 - 流通费用

6. 毛利率以什么形式表现？

答：产品销售价格减去产品成本后的差额，也就是产生经营费用、利润、税金的总和，称为毛利。毛利与产品成本或售价之间形成的比率，称为毛利率，通常用百分比（%）来表示。

7. 利润额以什么方式表现？

答：利润额以实际数据表现形式。

8. 餐饮产品制订销售价应遵循哪些原则？

答：餐饮产品制订售价应遵循如下原则：

- 1) 餐饮产品的售价应反映餐饮产品的价值。
- 2) 餐饮产品的售价必须适应市场需要。
- 3) 餐饮产品的定价必须将灵活性和稳定性相结合。

二、计算题

1. 现制做“银芽肉丝”一碟，成本 24 元，成本毛利率 60%，求着蝶“银芽肉丝”售价是多少元？

解：其计算公式：

$$\text{产品成本} \times (1 + \text{成本毛利率}) = \text{产品售价}$$

$$24 \text{ 元} \times (1 + 60\%) = 38.40 \text{ 元}$$

答：着蝶“银芽肉丝”售价是 38.40 元。

2. 现制做“白灼基围虾”一碟，成本 55 元，销售毛利率是 45%，求这蝶“白灼基围虾”售价是多少元？

解：其计算公式：
$$\frac{\text{产品成本}}{1 - \text{销售毛利率}} = \text{产品售价}$$

$$\frac{55}{1 - 45\%} = 100 \text{ 元}$$

答：这蝶“白灼基围虾”售价是 100 元。

第六章

一、问答题

1. 什么叫筵席？为什么要对筵席成本进行核算？

答：筵席，又称燕饮，会饮、饮筵、酒筵等。是人们为社交需要，根据接待规格和礼仪程序而精心编排的一整套菜点。因此，筵席又被

称为艺术的组合。筵席是一种高级的饮筵席形式，与日常就餐，聚餐有着明显区别。筵席具有聚餐式，规格化与社交性的特征，是烹调工艺的集中反映，是礼仪，文明饮食的表现形式。

如果没通过筵席成本核算，配菜不知配菜，灶台不知烹制，餐厅也不知如何结账。只有进行成本核算清楚，配菜才知道按规定份额配，灶台按规定烹调，餐厅知道最后结账。

2. 怎样对酒会筵席成本、售价进行核算？

1) 酒会筵席成本核算的计算公式：

$$\text{单桌人数餐标成本} = \text{人数餐标} \times 10$$

2) 酒会筵席售价进行核算公式：

外加法计算公式：

$$\text{售价} = \text{人数餐标} \times 10 (1 + \text{成本毛利率})$$

内扣法计算公式：

$$\text{售价} = \frac{\text{人数餐标} \times 10}{1 - \text{销售毛利率}}$$

3. 怎样对点心宴成本、售价进行计算？

1) 对点心宴成本的计算公式：

$$\begin{aligned} \text{单桌成本} &= \text{单个品种成本} + \text{单个品种成本} + \text{单个产品成本} \\ &\quad + \text{单个产品成本} \end{aligned}$$

2) 点心宴售价的计算公式：

外加法计算公式：

$$\text{售价} = \text{成本} \times (1 + \text{成本毛利率})$$

内扣法计算公式：

$$\text{售价} = \frac{\text{成本}}{1 - \text{销售毛利率}}$$

4. 怎样对饺子宴成本、售价进行核算？

1) 饺子宴成本的计算公式：

$$\text{单桌成本价} = \text{单个品种成本} + \text{单个品种成本} + \text{单个品种成本}$$

2) 饺子宴售价的计算公式：

外加法计算售价公式：

$$\text{售价} = \text{成本} \times (1 + \text{成本毛利率})$$

内扣法计算售价公式：

$$\text{售价} = \frac{\text{成本}}{1 - \text{销售毛利率}}$$

二、填空题

1. 筵席成本、售价核算的计算公式：

$$1) \text{单个筵席成本} = \underline{\text{单个品种成本} + \text{单个品种成本} + \text{单个品种成本}}$$

2) 单桌筵席售价的计算公式：

外加法计算售价的公式：

$$\underline{\text{售价} = \text{成本} \times (1 + \text{成本毛利率})}$$

内扣法计算售价的公式：

$$\text{售价} = \frac{\text{成本}}{1 - \text{销售毛利率}}$$

2. 点心宴成本、售价的计算公式：

1) 单桌筵席成本 = 单个品种成本 + 单个品种成本 + 单个品种成本

2) 单桌筵席售价的计算公式：

外加法计算售价的公式：

$$\text{售价} = \text{成本} \times (1 + \text{成本毛利率})$$

内扣法计算售价的公式：

$$\text{售价} = \frac{\text{成本}}{1 - \text{销售毛利率}}$$

第七章

一、问答题

1. 餐饮产品生产销售全程成本核算管理有哪些环节？

答：有采购原料、验收、储藏保管、领料、加工、烹调、销售结账等全程，每环节都应加强管理，不出纰漏，降低成本才能赢利。

2. 为什么从原料采购开始，每个环节都抓成本核算？

答：因为从购原料计划单，采购进料，验收储藏，领料发货，加工烹调，产品销售，资金结算的每一个环节都会对成本核算构成影响，

哪一个环节出了问题，都会影响成本和售价达不到预期效果，因此要抓全程成本核算。

3. 现阶段餐饮经营管理费用包括哪些项目？

答：现阶段餐饮经营管理费用包括如下项目：

店铺房屋租赁费，水费、电费，职工工资、职工五险，税费（大中型企业要交费，小微企业免交税费），广告宣传费等等。

4. 为什么要降低经营管理费用？如何降低？

答：餐饮产品销售额中所占经营管理费用越底，纯利额就越高，反之纯利额越底。通过对各种经营环节所有费用能降低的，尽量少开的。注重生产过程中的安全，用电、用火、用沸水、用机械等方面的安全。不出生产事故，大家身体健康。注意节约用水，用电，降低房子租金。现在国家对小微企业减免税金或全免税金。这些都是降低经营费用的途径。

二、填空题

1. 餐饮企业对烹饪原料验收是由保管员来执行。
2. 影响厨房生产效率的有内在和外在两种因素。

三、选择题

1. 厨房生产经营的第四个环节是（D）。

A. 采购； B. 验收； C. 储藏； D. 领料；

2. 厨房打破一口大锅，属于（B）成本费用。

A. 原料成本； B. 经营成本； C. 成品成本； D. 销售成本；