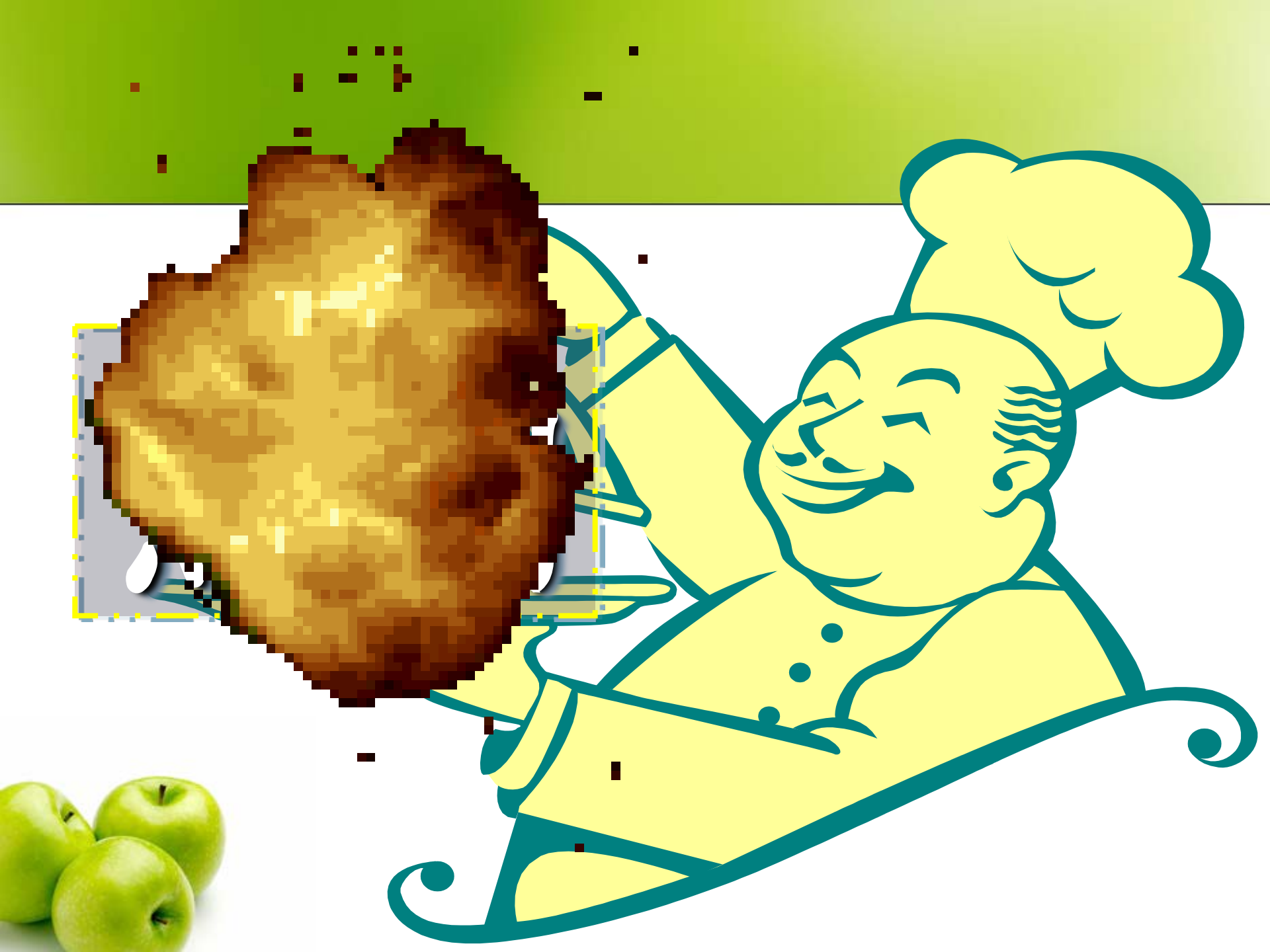




# 料理烹調原理

- 主講人：胡永輝
- 現職：行政院職訓局中餐烹調評審&命題委員
- 南台科技大學專技助理教授
- 經歷：南榮技術學院專技副教授



# 烹調的意義和目的



## ☆烹調的意義:

凡是食物材料和食品經過洗.切再加入一種至數種的調味料或使用其他方法,使之變成可食之物,這種加工過程稱之為『烹調』。

## ☆烹調學的意義:

研究食物材料方法和食品在烹調過程中所引起的物理、化學變化而尋求最合理的烹調方法的學問,稱為『烹調學』。

## ☆烹調的目的:

(1)改善食物的外觀與美味,增進食慾,滿足吃的本能 (2)使難以食取的食品變為易食取的食品(3)促進消化,增進消化率(4)消滅細菌與寄生蟲,確保衛生安全



# 烹調技術的起源

- **火的運用**:新石器時代開始就之用火烤熟食物及有熟時的觀念。
- **直接烘烤法(石烹)**:人類發現的最早而運用的方法。將食物放在燒的滾燙的石頭上烤熟。
- **加水烹調法**:最早是將燒紅的石頭投到樹葉所包的水盆當中直接將魚與水同時加熱。日後也產生了蒸、煮、汆、燙等技術。
- **鹽的運用**:住海邊的人發現食物加鹽的滋味很好。鹽的發現使烹調技術從『烹』進入到『調』的境界。
- **用油烹調法**:青銅器時期，獲知使用動物脂肪的方法，放入油鍋中,即用油烹調法的開始。油溫一般可達  $180^{\circ}\text{C}$ ，提高了食物烹調速度也保留食物的美味。油熟法廣泛的被運用，產生了煎、炒、炸等技法。
- **調味品與植物油的使用**:殷、周時代發明了醬油、醋、果醬、香料等調味品。戰國時期，烹調理論已知旺火、溫火、小火之意，並強調酸甜苦辣鹹五味。漢代開始使用植物油，唐宋時更為進步。到了清代有了所謂的『滿漢全席』



# 調味的意義

顧名思義,就是讓材料和調味品予以適當的配合,藉烹調途中所發生的物理及化學變化,除去不佳的味道,增加美味的一種技術。如果味道調得好,稍微差一點的材料也會味美;如果調味笨拙,就算是精選的食材也會如同嚼蠟。調味不僅使料理多變化,也是造成地方料理具有特色的決定者。任何種類的料理,都必須經過調味的過程,因此,調味是人類生活中不可或缺的技术。俗語說:『開門七件事,柴、米、油、鹽、醬、醋、茶』,其中有四件是調味料,由此可知,調味在人類生活中所扮演的角色何其重要。





# 調味的處理

- **調味**是烹調技術中重要的項目,調味料、香辛料的正確適量的添加,及靈敏的掌握火候,可藉烹調途中所發生的物理及化學變化,除去不佳的味道,增加美味的一種技術。而調味一般分為三個階段。**(1.)加熱前烹調**:使材料加熱前先獲得味道,並除去某些材料的腥味**(2.)加熱中烹調**:決定性的調味。對於大火、快速烹調的材料,需事先拌好要用的調味料成『綜合調味汁』,以便烹調中取用 **(3.)加熱後烹調**:使菜餚的滋味更吸引人。



# 如何掌握調味的原則

- 所加的調味料量要適當，調味時必須先了解該項菜餚的正確味道。一道菜要加入數種味道時，須以哪一個味道為主，必須明確，才能正確掌握其獨特的味道。
- 使用與材料相配的調味料，要活用材料本身的味道，不可濫用調味品而抹殺了菜的本身風味。
- 對於本身沒有味道的材料，有必要加以適當的調味，以補其鮮味之不足。
- 正確使用味精。



# 味的種類

- **鹹味**：是調味料中的主角
- **甜味**：除了使菜餚的味道變甜外，亦有去腥、膩的作用
- **酸味**：除了酸之外，亦有除腥消膩的作用，並促進食物中鈣質的分解。
- **辣味**：除了辣之外，有刺激胃腸，幫助消化的作用。
- **香味**：除了使菜餚芳香、刺激食慾之外，並有除腥味和膩味的作用，主要的調味料有酒、蔥、蒜、香菜、芝麻、芝麻醬、芝麻油、酒糟、桂花、桂花醬、玫瑰醬、椰子油、桂皮、八角、茴香、花椒、五香粉、等。
- **鮮味**：可使料理鮮美，主要調味品有螃蟹、蝦子、蠔油、味精、鮮湯等。
- **苦味**：本來是一般人所討厭之味道，但部分菜餚加入苦味烹調，反而產生一種獨特香味，主要調味品有柚皮、陳皮、檳榔樹皮、枸杞子等。





# 複合味

具有二種以上的味道，大部分是製造而成的

- 酸甜類：糖醋、蕃茄醬、山楂醬等。
- 甜鹹類：甜麵醬等。
- 鮮鹹類：醬油、蝦殼露、魚露、蝦醬、豆鼓等。
- 辣鹹類：辣豆瓣、辣醬油等。
- 香辣類：咖哩油、芥末糊等。
- 香鹹類：椒鹽（花椒與鹽的混合）等。



# 調味時的注意事項

- 放調味品時要求準確、及時
- 要根據材料的本味、特質進行調味
- 要迎合顧客的飲食習慣調味



# 中國菜之烹調法

- 我國對烹調一向很講究,菜式作法多變且精細。加上幅員廣闊及各地天然環境迥異，於是逐漸形成具有特殊風味的各省菜餚，如：川菜、湘菜、粵菜、北平菜、江浙菜、…等。因此，中國菜的烹調就有很多不同的方法，據統計，可分成三、四十種：炒、爆、焗、煎、炸、煮、燙、汆（川或白勺）、涮、蒸、燉、扣、燒（叉燒.乾燒.白燒.紅燒）、燜(紅燜.黃燜)、熬、滷、燴、羹、溜、煸、煨、烤、烘、燻、醃、醬、泡、醉、風、拌、凍、拼、貼、燴、扒、烹、拔絲。一般常用的方法，不外煎、蒸、炸、炒、燜、燉、滷、烤、燻、溜、汆等。



1.炒:將食物材料洗切好後，鍋裡放入適量的油燒熱，先爆香辛料，隨即把菜到入鍋中，用菜鏟或湯瓢急速把菜翻炒幾下，並加鹽拌勻，不要蓋鍋蓋，見菜七分熟，加調味料，再拌炒幾下，起鍋裝盤。

2.爆:利用大火熱油之熱能，在很短的時間內使食物材料燒熱的一種方法。爆與炒大同小異，爆的材料多為鮮嫩易熟之物，加熱時間比炒為短。

3.煸:將炸過或煎熟之食物材料，再放回鍋中，加調味料及少許水，煮至無汁液，且入味。



4.煎:以少量油，置鍋中燒熱，放入材料，用中火慢煎，藉油之熱力，使食物炙熱，兩面發黃，外皮鬆脆。

5.炸:把食物材料經處理好後，放入多量油中，藉油之熱力將材料烹熟的方法。油炸使食物材料在很短的時間內熟，使其顏色變黃，品質變酥。能將材料中之水份除去，造成獨特之芳香味並提高食物之熱含量。

炸的方式大致分為冷油小火慢炸，中火炸及熱油大火炸等。視材料不同，烹調目的之差別做適當選擇。炸時亦可依其外表沾附物不同而分軟炸、乾炸、酥炸。





6.煮:把材料洗切好，放入鍋中，加入適量之水或湯汁，用大火燒滾，利用水之熱力，把菜煮熟，然後調味食用。

7.燙:把材料洗切好後，放入滾水內或已滾的高湯中，至半熟或七、八分熟，見湯水再沸時，即可將被燙之菜撈出，另加配料與調味料，即成最鮮嫩之菜餚。

8.蒸:把食物材料處理好後，架在鍋內水上面或放在蒸籠內，利用水蒸氣之熱力，促使食物材料能熟。



9.燉: 方法(一)將食物材料入鍋，先用大火燒滾，撇去泡沫，放入 燉鍋中，用小火燒一段時間。使菜既熟爛湯汁也濃，再加入調味料拌勻即可。

方法(二)外鍋放入多量水，內鍋加入材料和適量的湯汁或水以及佐料、調味料等，蓋緊鍋蓋或用玻璃紙封住內鍋口，以中火或小火，長時間烹煮。借外鍋之熱氣傳導和蒸氣對流，使食物酥爛。

10.扣:把主菜和配菜，經處理好後，依序裝入蒸碗中，排列整齊，不使其散亂，上放佐料或調味料，入蒸鍋或蒸籠內蒸熟，吃時倒扣於大盤中或大碗中。



11.燒:把食物材料經炒煎後，再加入少許水或高湯及調味料，用微火悶煮，將湯汁燒乾一些，汁液較為濃稠。燒又可分為(一)醬燒(二)乾燒(三)紅燒(四)白燒。

12.燜:把食物材料經炒、煎或炸之手續後，加入調味料、高湯，以小火經長時間慢慢燒煮，不使漏氣，使材料爛而汁濃。又可分為紅燜與白燜兩種方法。

13.滷:把食物材料處理好後，放入煮滾的滷汁中，滾煮適當的時間，利用滷汁調味著色。又可分為中藥滷與醬汁滷兩種。



14. 燴: 把主菜材料與配菜材料分別處理燙熟後，再倒入鍋內加調味料，一同略炒或略煮，再用芡粉芡芡使成濃汁狀而成。燴又可分為燴煮和燴炒兩種。
15. 羹: 又稱糊或濃湯，以高湯或水煮材料，調好味道後，加太白粉水，使成薄糊。
16. 溜: 又稱滑，將已煎炸好或燙熟之食物，加入調好味、勾好芡之稠汁中拌勻。作法與燴很相似，但湯汁比燴少。



- 17.醃:把食物材料處理好後，放入洗淨的容器內，加入適當的調味料，使菜入味。有些菜經醃後可以生食，有些菜則須加熱才可以吃，因此可分生醃與熟醃。
- 18.泡:把一種或兩種以上的蔬菜切成薄片，晾乾水分，利用特製的泡菜汁浸漬出來的，可以生食，也可以熟食。
- 19.拌:又稱涼拌，把食物材料處理好後，放入大碗內，加入調味料拌勻，使其入味。可分為涼拌與熱拌兩種方式。



# 保管與容器

- 調味品的種類非常多,有液體,也有固體,有的容易流動,有的容易揮發,所以選擇容器時,要配合調味品在物理上及化學上的變化。例如：金屬性容器含有鹽分，不可裝入酸性的調味品，如：鹽、醬油、醋等。否則會因為化學變化而變質，且容易損壞容器，尤其金屬會被溶解入醋中，引起汙染。透明的容器不可裝油脂類的調味品，因為透明的容器容易吸收陽光，使調味品酸化變質，不能長期儲存，用陶器或玻璃容器裝高溫的油，容易破裂，因此，調味品的容器及保管，要注意下列二點：





## ★一.調味品的保存

- \* 保存處所的溫度不可過高或過低
- \* 保存處所不可過濕或過乾
- \* 有些調味品不可以過份接觸日光或空氣

## ★二.調味品的整理

- \* 不可長期保存,原則上應該及早使用
- \* 要把握使用量,不可製作太多
- \* 性質不同的調味品要分類儲藏
- \* 要勤於整理及檢查醬油、炸過東西的油,每天使用後,要過濾,以除掉糟粕。澱粉水要每天換,醬油要長期儲存時,應經煮沸,以防止生霉或變質。



# 調味品的放置

- 烹調作業要迅速，日常使用調味品最好放在爐灶又側近處或爐灶旁的工作台上，以方便取用，先用者放在近處，常用者放在近處，不常用者放在遠處，乾燥者放在遠處。



# 火候的分類

- 烹調所使用的材料，五花八門，其性質形狀有硬、軟、大、小、厚、薄之分，而菜餚有的要達到芳香，有的要做成新鮮而柔軟，所以，在加熱過程中，要使用不同的火力及加熱時間來烹調材料，這就叫「掌握火候」。



# 火候

- 旺火：也叫武火、急火、大火。適用烹調法如：炒、爆、炸、溜等。
- 中火：也叫文武火。適用烹調法如：燒、煮。
- 小火：又叫文火、溫火。適用烹調法如：煎、貼。
- 微火：也叫煙火。適用烹調法如：燉、燜、煨。



# 火候對食物的影響



- 食物在加熱過程中所發生好的變化，應充分加以利用，但也有壞的變化，則應予以極力防止，烹調時，使用不同的火候、材料、加熱方法，就是為了達成這個目的，關於火候及加熱方法，應把握下列原則：



- 1.硬而大的材料,一般使用弱火或文火,長時間加熱,責組織會分解,肉質就會變軟。
- 2.軟而小的材料,一般使用強火,短時間加熱,才不會變成黏糊狀。
- 3.用水加熱時,一般使用中火或弱火。
- 4.用油作加熱輔助材料,一般用強火。
- 5.蒸時要用強火,但精細材料要使用中火或小火。
- 6.烘、烤的火力要均等。





# 切配技術—刀工

- 運用廚用刀具對烹調原料進行切割或雕刻等加工,使之形狀呈所需型狀之工藝。烹調原料多數形狀寬廣長厚或不規則，除一些須整料烹製的菜色之外，均需經過細緻的刀工加工，使形狀規則、美化，利於烹調、入味，並方便食用。一般菜餚加工，多數在烹調前進行，冷菜則有些在烹製成熟並冷卻後，再進行刀工加工。



# 刀工的意義及基本要求

- 刀工是廚師的基本基礎，廚師在學習烹調之前就必須學習刀工。何謂刀工？就是利用各種不同的刀法將材料切成特定形狀。廣義的說，刀工有粗材料的加工和細材料的加工二種。
- 粗材料加工：材料在第一階段加工時所使用的刀法
- 細材料加工：決定材料最後形狀的各種刀法，兩者間具有密切的關係。



# 刀工的意義

- 刀工技術不僅決定材料的形狀,且影響菜餚完成後的色、香、味、形與衛生等方面。施用刀工的意義有下列幾點：
- (1.)使菜餚易於入味
- (2.)使烹調容易
- (3.)令人賞心悅目

研究並學習刀工時,首先需熟之有關領域的基本事項,然後才能對刀工工作上的各別事項,進一步做研究。同時應注意：刀工的優劣，將影響菜餚的色、香、味、形。



# 刀工的基本要求

- (1)適應烹調要求,必須使材料粗細、厚薄均一。
- (2)成形整齊均勻,切的乾淨俐落勿連起。
- (3)操作姿勢要正確。
- (4)材料的性質和把握刀法處理。
- (5)合理使用原料,善加利用材料物浪費。



# 刀法的種類

- 基本刀法分為：

(1.) **直刀法**：刀面與砧板成直角的刀法。一般可分為切、剝、砍等。

(2.) **平刀法(水平切)**：又稱片刀法、批刀法。

刀面是側倒與砧板面接近平行的一種刀法。一般使用於無骨的原料。

(3.) **斜刀法**：刀面與砧板大於或小於 $90^\circ$ 角的一種刀法。原料截面較直切截面為大，用途較廣。有斜刀片和反刀片兩種。

(4.) **混合刀法**：又稱花刀法。運用直刀和斜刀法再原料表面劃一些一定深度刀紋的方法。主要用於切花紋。如：魷魚捲形花刀。



# 材料經刀工處理後的形狀

- ( 1 ) 塊：菱形塊、大方塊、小方塊、長方塊、滾刀塊、段等。
- ( 2 ) 片：有大小厚薄之分。依烹調法而定，有月牙片、菱形片、長方片、厚片、薄片、蝴蝶片等。
- ( 3 ) 條與絲：條與絲的形狀相似，只是粗細有別。
- ( 4 ) 丁：較塊小。可分為大丁、小丁、碎丁、菱角丁等。
- ( 5 ) 粒：多用於彈性較佳的食材。較丁小，大如綠豆。
- ( 6 ) 末：多用於菜餚中的配角，無固定形狀。比粒小。
- ( 7 ) 茸又稱泥：原料切細後，用刀剁成極細的茸泥狀。如：剁成軟漿的魚、肉、蝦等為茸。剁成黏膏漿狀的為泥。





# 認識刀工定義

1.塊(3-5公分塊)→厚片→中片→薄片

2.厚片(1.6-2.0公分)→棍條→段→塊→丁→粒

3.中片(0.5-0.8公分)→中條→中段→中丁→粒→末

4.中片→菱形中塊→菱形中片→菱形薄片

5.薄片(0.1-0.3公分)→絲→末→茸→泥

6.棍條(1.4-1.8公分)→滾刀→斧刀



# 磨刀法

磨刀工具具有磨刀石、磨刀磚兩種。前者係沙岩物質，質地粗糙，用粗磨刀石磨刀，難免損傷刀刃。後者為泥沙磚製品，質地細膩，易使刀磨成銳利，且不傷及刀刃。但是在上新刃時，或刀刃有缺口時，可先以粗磨刀石磨砥尖銳，然後用細磨刀磚磨，將磨得銳利。可見兩種磨刀石及磚各具用途，是廚房中絕對不可缺少的必需品。



# 傳承與發展

- 飲食業是社會中不可或缺的行業，隨著經濟發展與國民生活的提高，培育專業的烹飪人才，並對此技術作不斷的研究改進是當前之務。中國菜的烹調術具有優異的作工表現及藝術欣賞的價值，烹飪人才不僅必須承襲傳統，更應做不斷的突破，充實自己物理、化學、衛生、美術等各方面的知識。學習烹飪，其目的在於提高食物品質，以滿足國民日增的生活需要，必須學習理論與技術，因為僅知「作法」或「祕訣」以不敷當前所需，必須從「會」再成為「好」然後變成「快」。



# 綜觀飲食趨向—原味烹調

一.現代人飲食偏差特性:

(1.)講求豐盛(2.)精緻性(3.)講求快速(4.)  
口味偏重(5.)健康飲食等於素食

二.健康意識日漸抬頭

講求「天然、健康、原味」

三.為何要推廣原味烹調?

現在的加工食品,大多加了鹽或含鈉,應盡量  
避免食用。味精的爭議性。所以吃多會有口  
渴的現象。

四.大部分市售調味料之特性:價錢便宜、味道奇佳、分子量小  
、水和性大、容易製造、抑制細菌效果佳、不須經消化作用即可  
收縮利用。



## 原味烹調的方法及優點:

- (向食物借水、向食物借油、不加味精)

(1)無水烹調好處:保存營養分,保留食物原色原味

(2)無油烹調好處:吃出健康無負擔

(3)以天然調味料調味:健康取向



# 結論

- 1.調味料仍然是屬很爭議的一門科學,少用調味料將有益身體健康是眾所公認的事實。
- 2.經常採用原味烹調,可使身體負擔降到最低,受到最大益處。
- 3.廚師廚藝最高境界為「烹調藝術及食物原味的充分發揮」,而非濫用調味料。
- 4.美食的定義為「好吃不口渴」,凡口渴者其調味料一定過量,必不為美食,應慎選之。
- 5.美食的口號:

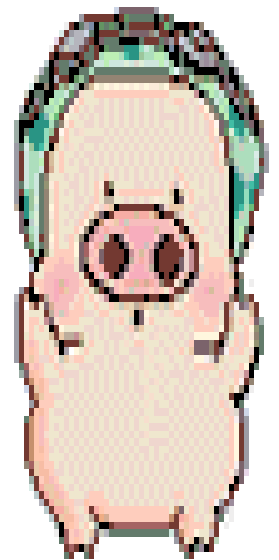


調味料少一點  
餐飲衛生棒

健康多一點  
健保少一年



完 畢  
THE END





# 餐飲財務分析與 成本控制

胡永輝 助理教授



# 第一章 餐飲業的緒論

## 第一節 餐飲業的基本介紹

### 一、餐廳的演變

很早以前在中國就有餐廳的設立，名詞何形式有所不同，並沒有所謂通用的名字。歐洲各國的餐飲發展，也有相當久的歷史，古希臘羅馬時代，地中海沿岸城鎮的餐館，除了餐飲服務，尚有歌舞表演。

西元1850年，法國巴黎的『GRAND GOTELO』可成為現代餐廳的早期代表。十九世紀末，餐飲業已成為觀光事業的最主要商品之一。



## 二、餐廳的定義

為了便於財務分析及成本控制，將餐廳的定義概述如下

(一)、字面上的意義

(二)、實質上的意義

(三)、條件上的意義



### 三、餐飲業的分類

經濟部商業司所頒定的中華民國行業營業項目標準分類，餐飲業可以分類如下：

#### (一) 餐館業

1. 速食餐廳

2. 一般餐廳

3. 小吃店業

4. 飲料店業



## 四、餐飲業的特性

### (一)、明顯的淡旺時段

- 1.每日營業有尖峰與離峰時段
- 2.明顯的淡旺季

### (二)、商品原料的報廢率高

### (三)、座位是商品的一部份

### (四)、地點的適中性

### (五)、產業關連性大

### (六)、不可分割性

### (七)、勞力密集

### (八)、多屬於小本經營不易實施企業化經營





## 第二節 台灣餐飲業的沿革與現況

### 一、沿革

#### (一)、保守時期

早期台灣餐飲的水準不高，直到明末清出鄭成功駐守台灣的時候，將福建菜帶進來。福建菜的特色是，清爽不油膩，然而味道鮮美，尤其是其湯頭，有『一湯十變』的傳言。

甲午戰爭之後，日本統治台灣，把純正的日本料理帶進來，另外，西餐也透過日本人同步的引進台灣。





## （二）、多元化時代

民國三十八年國民政府撤退來台之後，大陸各地的料理與台灣飲食互相結合，川菜、湘菜、粵菜、江浙菜、北京菜、甚至於蒙古烤肉等，都在台灣可以品嚐的到。

## （三）、高度競爭的時代

目前台灣的餐飲業已進入高度競爭的時代，經濟活動的國際化、職業婦女的加倍成長，以及休閒場所的多樣化等因素，使得餐飲業由單純的提供餐食及飲料的場所。



## 二、經營現況

### (一) 從業人員招募不易

1. 薪資結構不若其他產業
2. 外界的刻板印象
3. 薪資待遇不佳

### (二) 員工數量不足

### (三) 從業人員素質偏低

### (四) 員工流動率過大



- (五) 交通日益惡化
- (六) 餐廳定位與顧客群不明確
- (七) 店面取得不易
- (八) 電腦化未能普及
- (九) 標準化程度難徹底
- (十) 服務及餐飲品質難以認定



### 第三節 台灣餐飲業目前的消費趨勢

- 一、自助餐非常的盛行
- 二、外食人口的比率升高
- 三、對於品質的要求提高
- 四、健康飲食的注意
- 五、追求餐食中的氣氛



## 第四節 台灣餐飲業未來的發展趨勢

- 一、外賣食品業將快速成長
- 二、西式的速食業仍將佔有一席之地
- 三、團體伙食的市場將持續成長
- 四、連鎖店的經營方式將會擴展神速
- 五、專賣店的經營方式
- 六、企業化的經營
- 七、國際化的經營
- 八、標準化的經營



## 第二章 餐旅業成本

### 第一節 成本的定義

餐旅業是服務業的一種，製造業強調的是『生產導向』，而旅館業強調的是『消費導向』。

#### 一、成本定義

##### (一) 製造業產品

製造業產品的成本內容，包括：

1. 直接原料
2. 間接原料
3. 直接人工
4. 間接人工
5. 製造費用





## (二) 餐旅館業

### 1. 客房

2. 餐飲：包括中餐廳、西餐廳、日本餐廳、義大利餐廳、酒吧、咖啡廳、宴會廳、鐵板燒、法國餐廳等。

3. 其他營業部門包括：電話、傳真、洗衣、付費電視、按摩、停車場、三溫暖、雜貨店等。

4. 其他收入：包括商店街租金、下游廠商收入。

上面四大項，客房及餐廳占了將近90%的營業量。



## 二、成本與費用

期初存貨+進貨-期末存貨=銷貨成本

## 三、直接材料與成本的關係

製造業是『少樣多量』，而餐飲業則是『多樣少量』。並有製造業一般都是『生產導向』，只要經過公司行銷部門的下列步驟：

1. 市場調查
2. 可行性分析
3. 研究發展
4. 試用或試吃
5. 消費者的反應



## 第二節 餐廳食品成本率

### 一、一般單點的餐廳

從業界所得到的資料顯示，一家營運五年以上的單點餐廳，他們的食品成本率都在36%左右，但是，並非此家餐廳的菜單中美一道菜的食品成本百分比都剛好36%左右，透過加權計算的結果德初其平均的食品成本百分比大約在36%，這樣的食品成本百分比36%餐廳還是有盈餘。



## 二、一般的咖啡廳

包括國際光觀大飯店的咖啡廳或是一般的咖啡廳如西雅圖咖啡等，它們的食品成本百分比率，依據長期的資料顯示大約在26%是依個正常值。

## 三、義大利餐廳

依據統計資料其食品成本率和咖啡不相上下，大約在26%左右。

## 四、自助餐廳

國內各大小自助餐廳的食品成本率平均大約是在44%左右。



## 第三節 食品成本的認定

### 一、盤點的因素

- (一) 半成品過磅困難
- (二) 空間窄小
- (三) 光線不夠
- (四) 盤點人員容易生病
- (五) 原物料容易腐敗
- (六) 盤點者

### 二、存貨的特性

### 三、控制食品成本





## 第四節 標準食物成本的計算

茲將標準物成本的計算步驟如下：

1. 經由標準食譜來計算每一道菜的標準食品成本的金額。
2. 每一道菜去乘以實際售出的份數，再乘以每份菜式食材原料的標準成本，便可以得出已售出食物的標準食品成本的總數。
3. 實際售出的份數乘以菜單上所標示的售價，便可以得出實際銷售的金額。
4. 將標準食物成本的總額去除以食物銷售總金額再乘以100%就是為標準食品成本的百分比。





為了能夠執行上述的計算作業流程，必須具有下列的一些資料：

1. 菜單上所有菜式所售出的詳細營業收入分析表。
2. 菜單上所有菜式的『標準食譜卡』。
3. 製作菜單上所有菜式的食品材料的平均菜單，以前是用『先進先出法』來計算，但是，自從餐廳電腦化之後都已經改成『加權移動平均法』來計算。
4. 由標準時普卡中可以得出每一道菜的標準食物成本。



# 第三章 食品成本的控制

## 第一節 食品成本

在前面的章節已經談到三個主要重點：

1. 餐廳的食品成本所指的就只有「直接成本」
2. 根據業態與業種，其合理食品成本百分比：
  - (1) 中餐廳、日本料理獲法國餐廳大約是36%
  - (2) 咖啡廳大約是26%
  - (3) 義大利餐廳大約是26%
  - (4) 自助餐廳大約是44 %
3. 只要生鮮的原物料買進到廚房，或南北貨被領到廚房，均被是為已銷售的「食材成本」



## 第二節 食品成本控制的要素

### 一、菜單

菜單方面應當從下列六點說明：

- 1.新鮮度的著重
- 2.刺激食慾
- 3.菜色充實
- 4.出菜必須迅速
- 5.必須考慮季節性
- 6.重視市場調查



## 二、採購

- 1.盡量以大量採購為原則，以避免採購過量
- 2.廚師所習慣與喜好選用的菜類問題
- 3.請購單位與採購單位應該保持良好溝通

## 三、驗收

為了防止驗收單位在「成本」上產生弊病，可採用下三點：

### 1.驗收單的設立

- (1) 第一聯：給廠商
- (2) 第二聯：給財務部做應付帳款傳單用
- (3) 第三聯：給採購部
- (4) 第四聯：留在驗收單位



## 2. 聯合驗收：

- (1) 單一窗口制
- (2) 請購者、採購者與驗收共同驗收
- (3) 保持物品的新鮮
- (4) 解決單位設定上的困難

## 3. 度量衡

四、儲存

五、發放

六、準備

七、調理

八、服務

九、推銷