**附件4：**

**风味档项目主要品类成本测算说明**

合作经营档口的菜单（品种价目表）。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 成品菜名称 | 规格 | 售价（单位：元） |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| ……… |  |  |  |

主要特色菜品的技术方案。必须包含以下表格：

特色单品菜： 核算表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 成品菜  （A） | 成品材成本 | | | | 单品菜毛利率  1-E/A |
| 主料  （B） | 辅料  （C） | 综合调味及其他（D） | 合计（E=B+C+D） |
| 重量 |  |  |  |  |  |  |
| 售价  （价格） |  |  |  |  |  |

备注：A指的是整个菜品的重量及售价；B指的是菜品中主要食材的重量及成本价；C指的是菜品中辅助食材的重量及成本价；D指的是菜品中综合调味及其余材料的重量及成本价。