

皆さまの商売繁盛にご活用ください

フード・ドリンクレシピ

<1>料理名、使用量、売価を記入し、料理の種別にチェックを入れます。

<2>材料名・分量・原価と、調理手順を記入します。

<3>原価額と原価率を計算します。計算式は以下の通りです。

原価額 = (材料の原価の合計額)

原価率 = (原価額) ÷ (売価)

<4>memoの欄には、完成スケッチ、調理・セールスのポイントなどを記入します。

日付: 年 月 日

<1>	料理名			使用量	皿分	売価	円
	☐ 前菜 ☐ 肉料理 ☐ 魚料理 ☐ デザート ☐ おつまみ ☐ その他						
<2>		材料名	分量	原価	調理手順		
	1						
	2						
	3						
	4						
	5						
	6						
	7						
	8						
	9						
	10						
	11						
	12						
	13						
	14						
15							
<3>	原価額				円		
	原価率				%		
<4>	memo						

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)

＜3＞原価額と原価率を計算します。計算式は以下の通りです。

$$\text{原価率} = (\text{原価額}) \div (\text{売価})$$

日付: 年 月 日

＜ 1 ＞

{

	ドリンク名		売価	円
--	--------------	--	-----------	----------

}

＜ 2 ＞

{

	材 料 名	分量	原 価	調 合 手 順
1				
2				
3				
4				
5				
6				

}

＜ 3 ＞

{

原価額	円	memo
原価率	%	

}

＜ 4 ＞

※ 原価額＝(材料の原価の合計額) 原価率＝(原価額)÷(売価)

日付: 年 月 日

料理名 鶏肉と春雨のサラダ				使用量 / 皿分	売価 500 円
☒ 前菜 ☐ 肉料理 ☐ 魚料理 ☐ デザート ☐ おつまみ ☐ その他					
	材料名	分量	原価	調理手順	
1	ほぐし鶏 国産	60g	57円	① もどいた春雨を 食べやすく切る。 きゅうり・にんじんは 千切り、3cm程度に 切る。 ② ほぐし鶏と①を 中華ドレッシングで和え 胡麻と赤唐辛子の 輪切りを散らす。	
2	春雨	80g	39円		
3	中華ドレッシング	適宜	5円		
4	いりごま	適宜	2円		
5	きゅうり	1/2本	29円		
6	にんじん	1/3本	13円		
7	三つ葉	1/3束	33円		
8	唐辛子 輪切り	適宜	3円		
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
原価額			181	円	
原価率			36.2	%	
memo					

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)

日付： 年 月 日

ドリンク名 ジントニック				売価 600 円
	材料名	分量	原価	調合手順 氷を入れたグラスに 材料を注いでステアする。
1	ドライ・ジン	45ml	60円	
2	トニックウォーター	135ml	52円	
3	カットレモン(1/8)	1/8カット	5円	
4				
5				
6				
原価額 117 円				memo
原価率 19.5 %				

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)

日付： 年 月 日

ドリンク名 ギムレット				売価 700 円
	材料名	分量	原価	調合手順 材料をシェーカーに入れて シェイクして カクテルグラスに注ぐ
1	ドライ・ジン	45ml	60円	
2	ライムジュース	15ml	15円	
3	シュガー	1TSP	3円	
4				
5				
6				
原価額 78 円				memo 
原価率 11.1 %				

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)

日付:

年 月 日

料理名				使用量	皿分	売価	円
☐ 前菜 ☐ 肉料理 ☐ 魚料理 ☐ デザート ☐ おつまみ ☐ その他							
	材料名	分量	原価	調理手順			
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
原価額				円			
原価率				%			
memo							

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)

日付： 年 月 日

ドリンク名				売価	円
	材料名	分量	原価	調合手順	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
原価額				円	
原価率				%	
				memo	

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)

日付： 年 月 日

ドリンク名				売価	円
	材料名	分量	原価	調合手順	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
原価額				円	
原価率				%	
				memo	

※ 原価額 = (材料の原価の合計額) 原価率 = (原価額) ÷ (売価)