

1. 概述

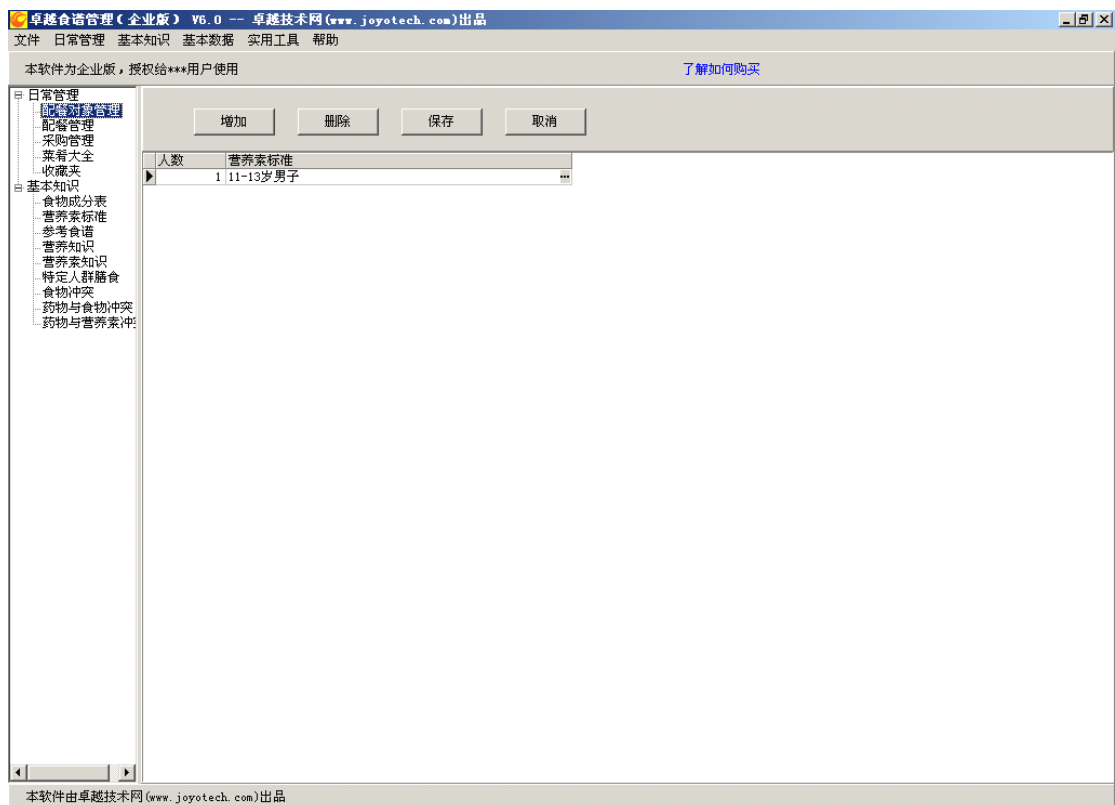
《卓越食谱管理》是一套融合现代营养学及计算机工程技术于一体的营养配餐软件。它是以现代营养学为基础，并在数十名营养专家学者专业实践经验指导下开发完成的。2006 年初该软件第一版本的开发工作完成并成功发布，发展至今已经有多个年头，在我们坚持不懈的努力下，《卓越食谱管理》软件完成了多次升级改版，目前已经升级到 V6.0 版本。

《卓越食谱管理》软件特别适合学校食堂、政府机关食堂、企事业单位食堂、军队食堂、医院疗养院食堂、营养师等有营养配餐需求的团体或个人使用，是营养师和配餐工作者的最佳配餐助手。

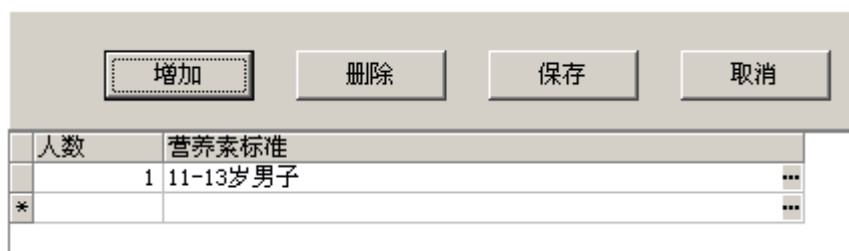
2. 配餐对象管理

配餐对象管理用于设置配餐对象人数以及所适用的营养素标准。

点击左侧功能菜单“配餐对象管理”，系统在右侧显示配餐对象管理界面，如下图所示：



点击“增加”按钮，列表中新增一条记录：



输入配餐对象人数后，点击“...”，系统弹出窗口供选择营养素标准：



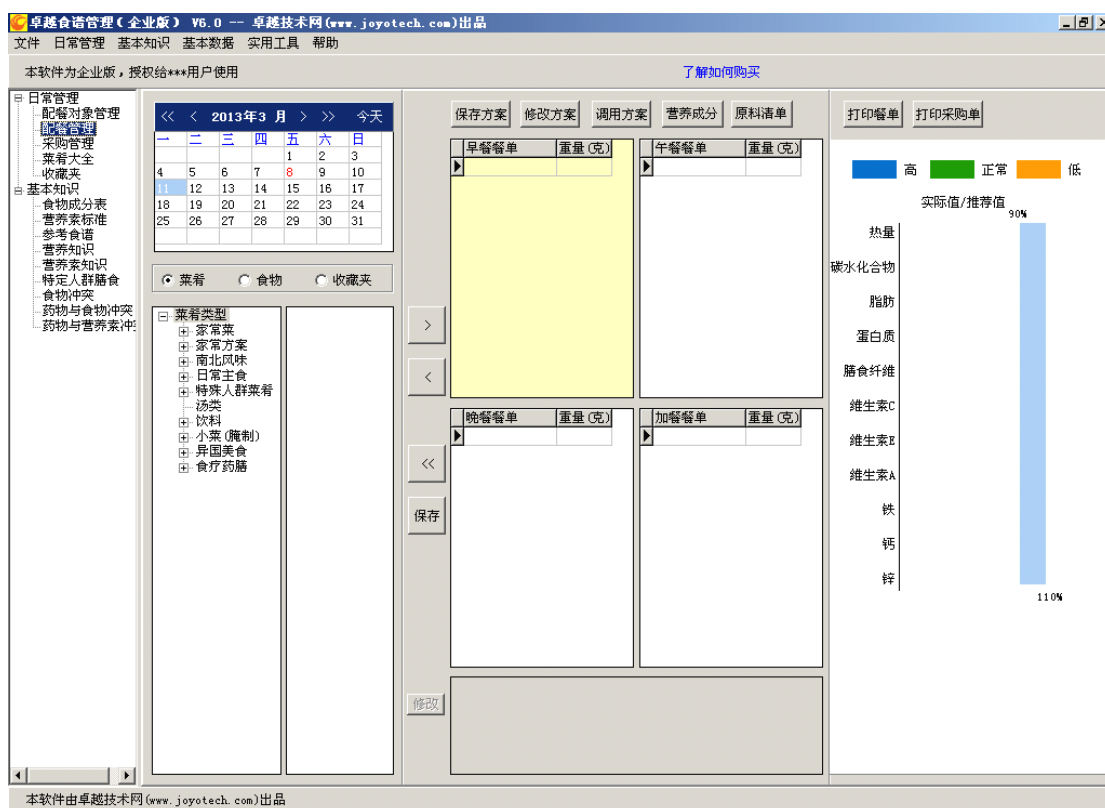
在这里设置好配餐对象后,在配餐时将根据配餐对象的人数以及所适用的营养素标准计算各种营养素是否符合营养配餐的要求。

3. 配餐管理

配餐管理功能用于配餐。

用户可配置某一日的餐单,也可连续配置一周中每一日的餐单,作为一周的餐单。

点击左侧功能菜单“配餐管理”,右侧显示配餐管理界面,如下图所示:



3.1. 选择日期

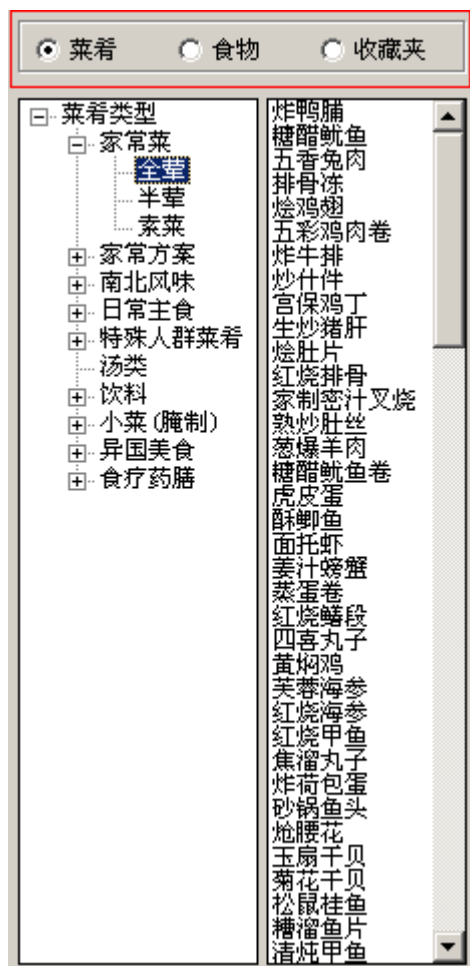
其中，用户可点击日历中的日期，查看某一日的餐单，或配置当天的餐单。如下图所示：



点击日历上方的“<<”可把日历翻到上一年，点击“>>”可把日历翻到下一年，点击“<”可把日历翻到上一月，点击“>”可把日历翻到下一月，点击“今天”可把日历翻到今天。

3.2. 选择菜肴

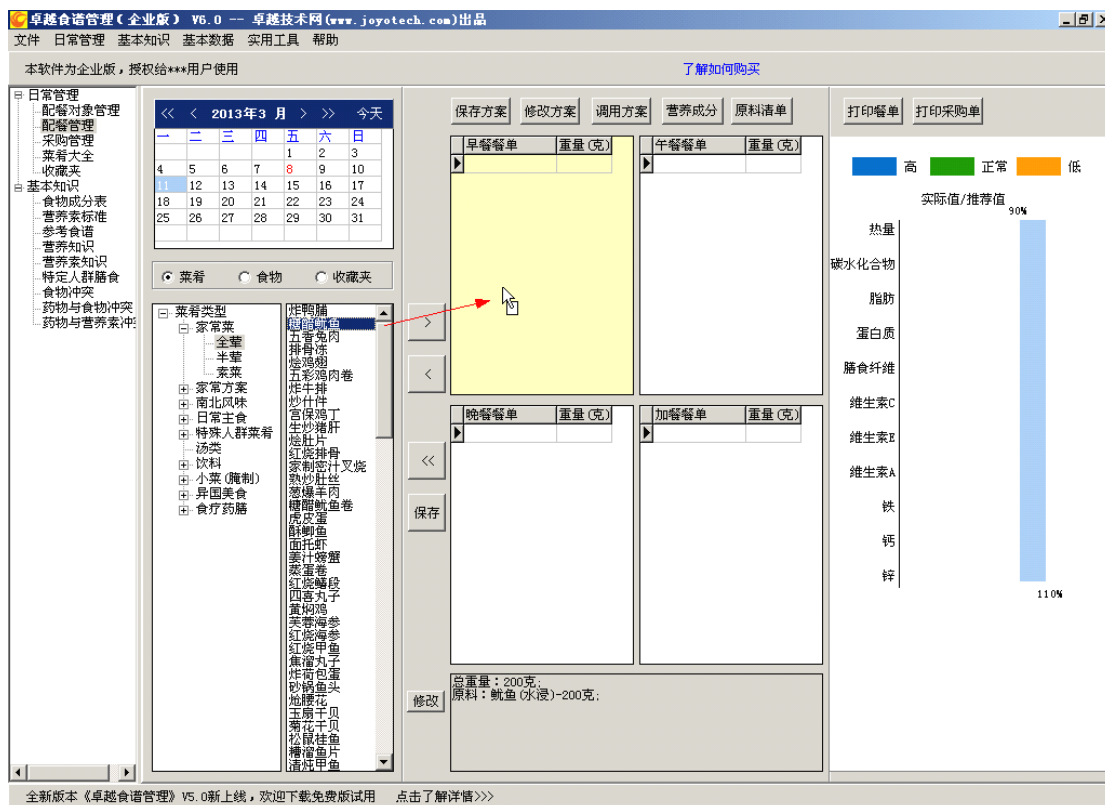
点击“菜肴”、“食物”、“收藏夹”可分别选择菜肴大全中的菜肴、食物成分表中的主食、添加到收藏夹的菜肴：



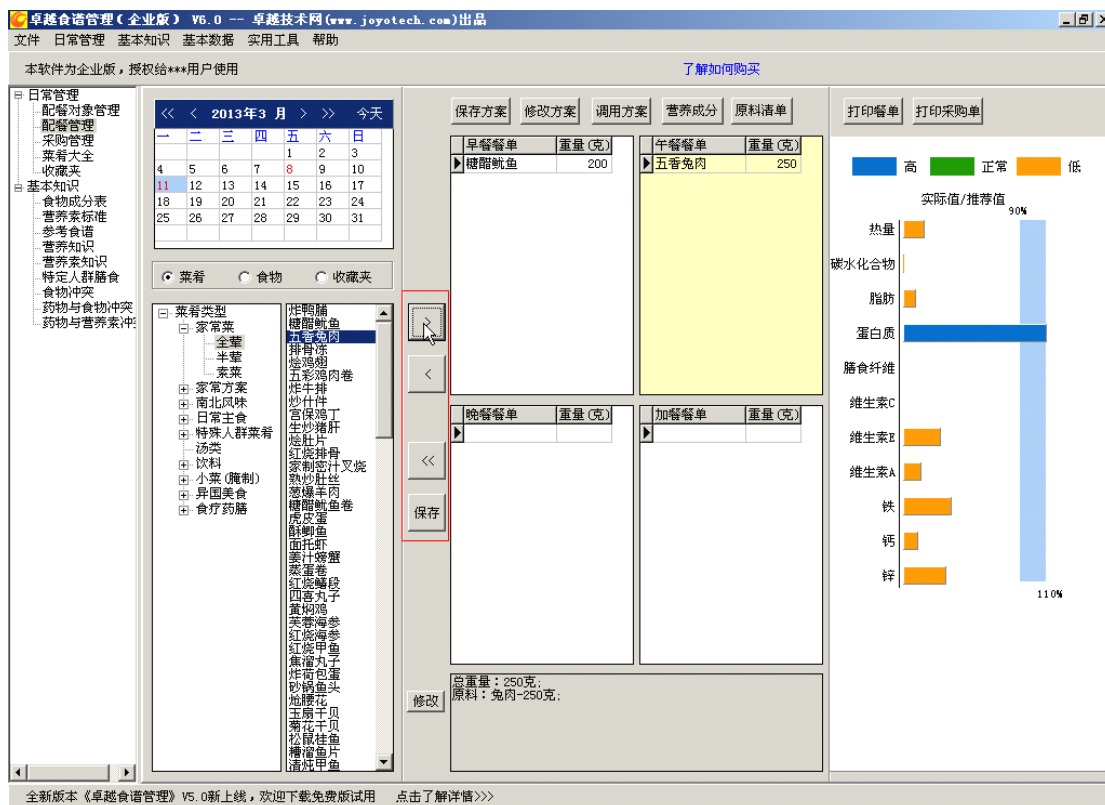
3.3. 添加到餐单

把“菜肴”、“食物”、“收藏夹”列表中的菜肴或主食添加到餐单有两种方法。

一种方法是把列表中的菜肴拖到早餐、午餐、晚餐或加餐的餐单中：



另一种方法是先鼠标点击早餐、午餐、晚餐或加餐的餐单, 使之被选中(背景变成淡黄色), 然后选中左侧列表中的菜肴, 点击“>”按钮(下图中红框所示), 将该菜肴添加到餐单中:



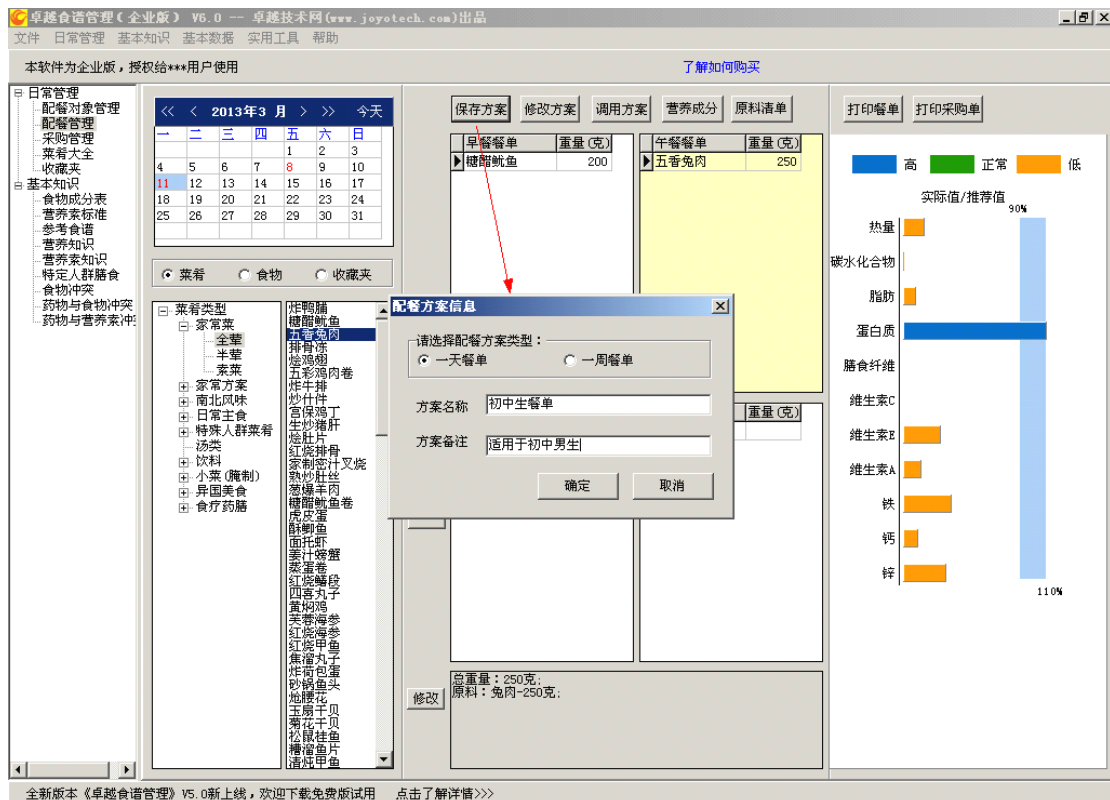
添加到餐单中的菜肴均有默认的重量，用户可修改该重量，加大或减小该菜肴的份量，以适应营养配餐要求。修改重量后应点击“保存”按钮。

用户也可直接点击“修改”按钮，直接修改菜肴中的原料重量，这样下次使用该菜肴配餐时，将应用修改后的原料重量。

3.4. 调用方案

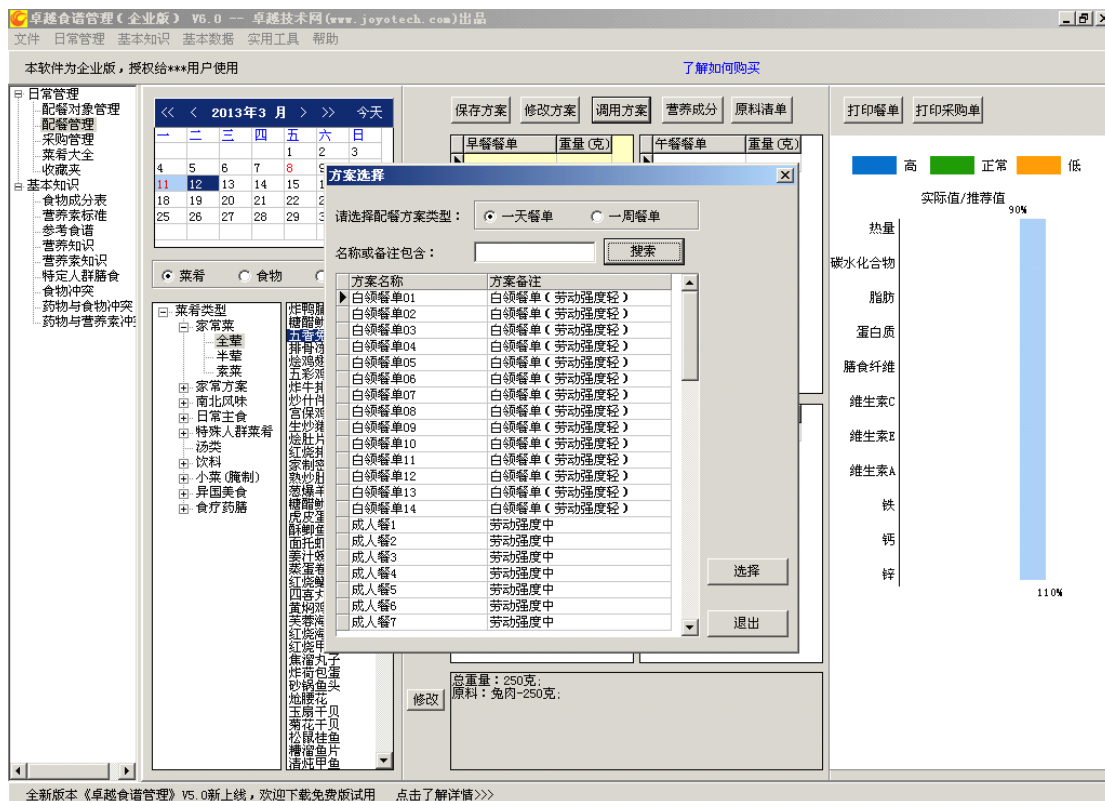
用户配好的餐单可保存成配餐方案，以后配餐时可调用已保存的方案，这样能快速地配好餐单。

配好餐后，点击“保存方案”按钮，系统弹出界面，供输入方案信息：



输入方案信息后点击“确定”按钮，餐单将保存为配餐方案。建议此处输入详细的方案名称及备注，以便日后准确找到所需的方案。

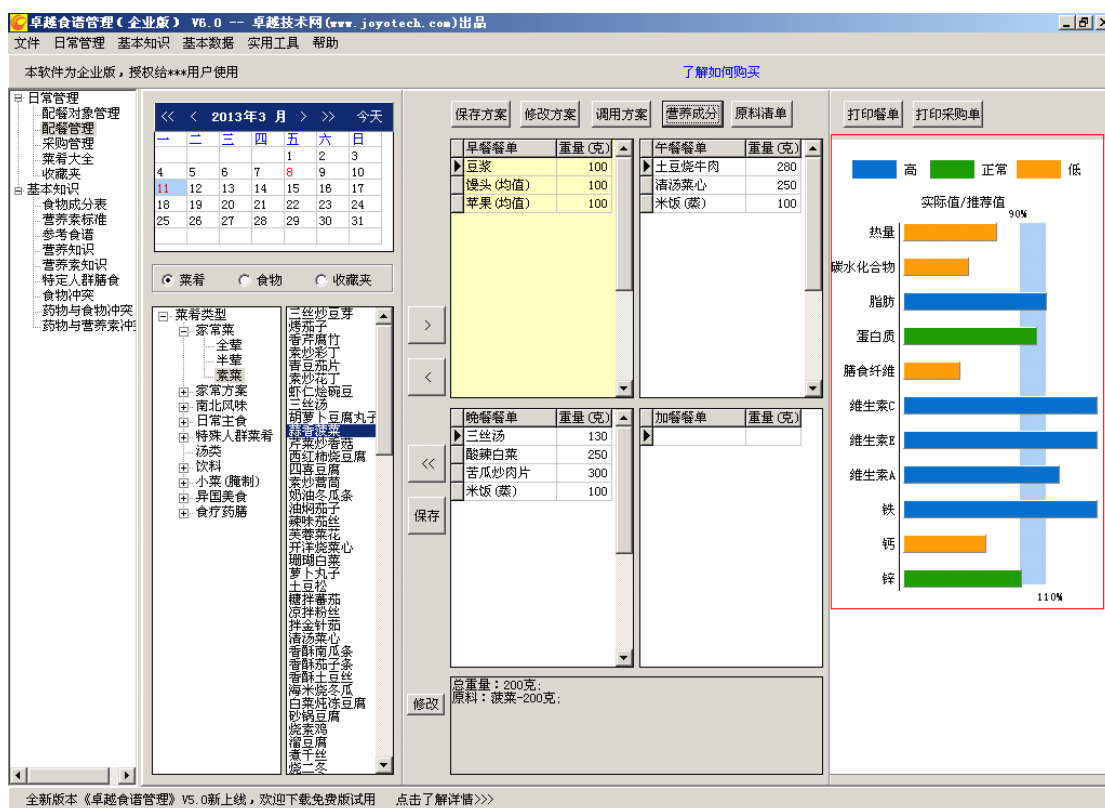
需要调用方案时，点击“调用方案”按钮，系统弹出方案选择窗口：



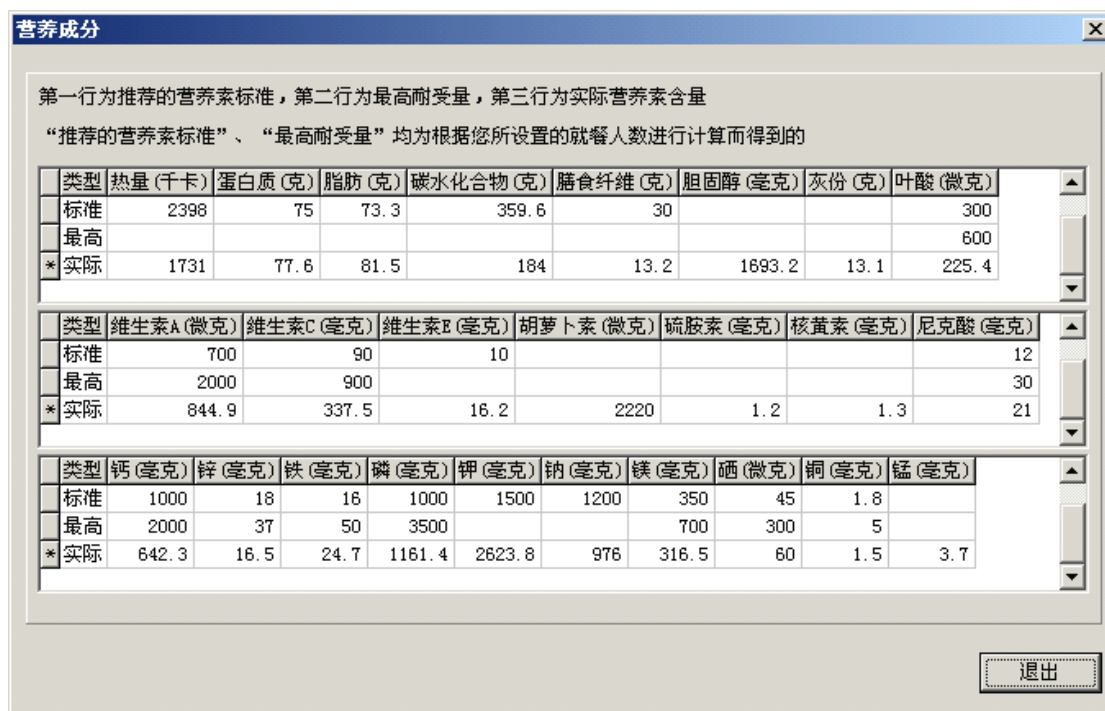
选择所需调用的方案后，点击“选择”按钮，所选方案将替换掉当前一天（或一周）的餐单。

3.5. 营养分析

把菜肴或主食添加到餐单后，右侧图形区域显示当天餐单的营养分析结果，如下图中红框所示：



点击“营养成分”按钮后, 系统弹出窗口显示具体的营养值:



此处的标准值根据配餐对象管理中所配置的配餐对象计算得来。

3.6. 原料清单

点击“原料清单”按钮后，系统弹出原料清单按钮，显示当天菜肴所需采购的原料：



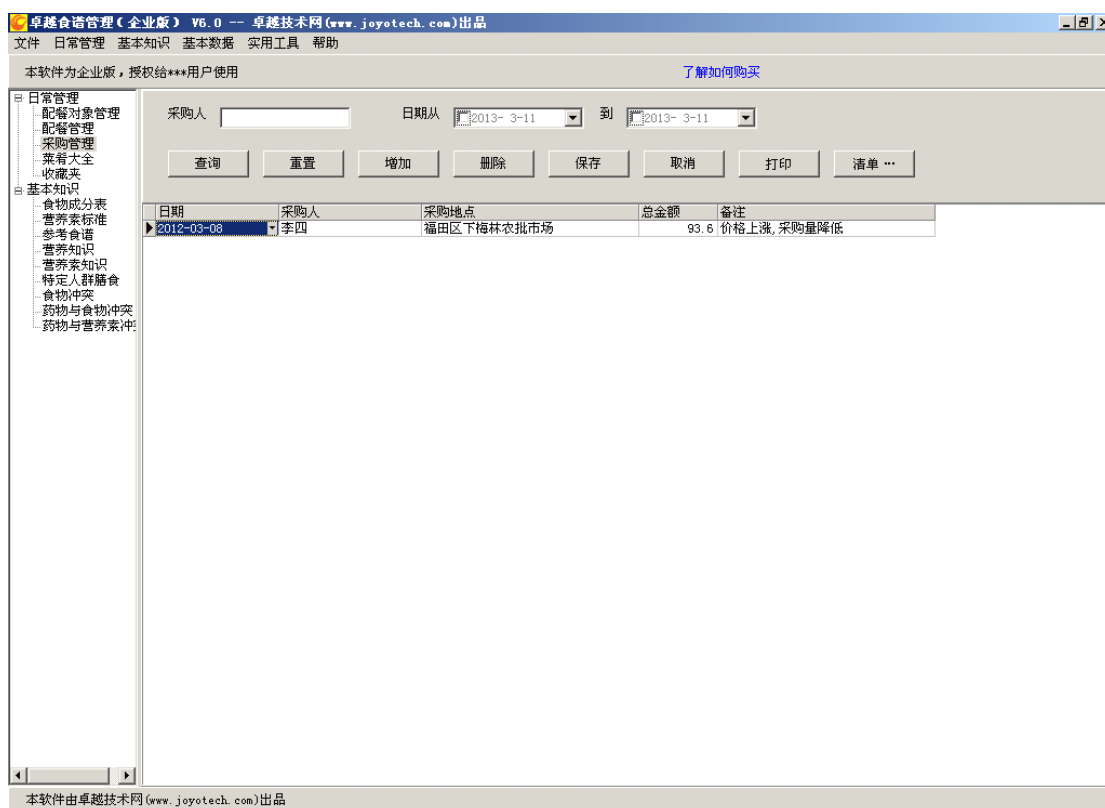
3.7. 打印

点击“打印餐单”、“打印采购单”可打印一周餐单、一天餐单、一周待采购单、一天待采购单，也可把一周餐单导出成 EXCEL 文件。这里不再赘述。

4. 采购管理

食堂往往有采购管理的需要，这样可使用采购管理功能进行管理。

点击左侧功能菜单“采购管理”，右侧显示采购管理界面，如下图所示：



通过“增加”、“删除”、“保存”、“取消”等按钮可维护采购的流水帐信息。

点击“打印”按钮可打印采购流水帐。

点击“清单”按钮时，系统弹出当天的采购清单维护界面，如下图所示：



名称	重量 (公斤)	单价	费用
----	---------	----	----

合计: 0

☒ 根据重量和单价自动计算费用

打印 自动生成 增加 删除 保存 取消 退出

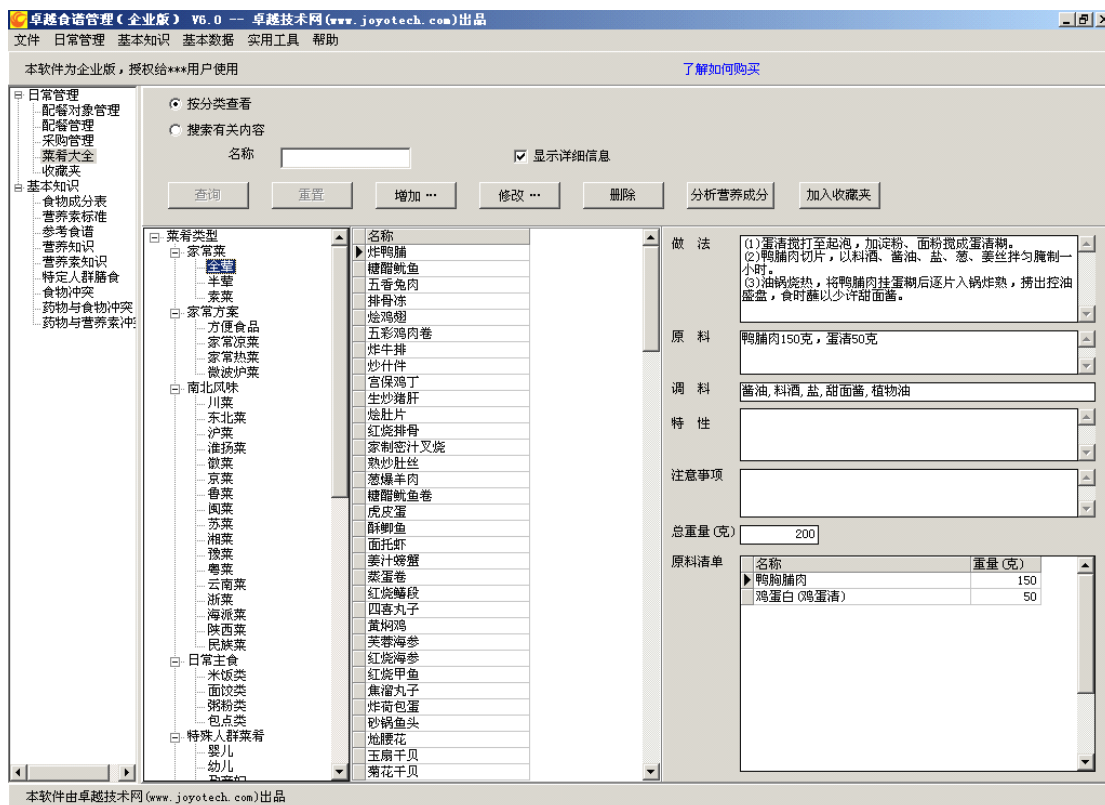
点击“自动生成”按钮，系统可根据餐单自动生成采购清单。所生成的采购清单已有重量信息，用户可输入单价，系统可自动计算费用，并汇总计算当天的总金额。

点击“打印”按钮可打印详细采购清单。

5. 菜肴大全

《卓越食谱管理》预置了数千道菜肴，用户可直接使用，也可以自行添加自己所需的菜肴。为了保证配餐时系统能正确计算营养值，用户应确保菜肴原料的重量正确。

点击左侧功能菜单“菜肴大全”，系统右侧显示菜肴大全界面，如下图所示：



对于常用的菜肴，用户可点击“加入收藏夹”，把该菜肴添加到收藏夹：



点击“增加”或“修改”按钮，系统弹出菜肴编辑窗口：

菜肴维护

名 称	炸鸭脯	类 型	全荤						
调 料	酱油, 料酒, 盐, 甜面酱, 植物油	原 料	鸭脯肉150克, 蛋清50克						
做 法	(1) 蛋清搅打至起泡, 加淀粉、面粉搅成蛋清糊。 (2) 鸭脯肉切片, 以料酒、酱油、盐、葱、姜丝拌匀腌制一小时。 (3) 油锅烧热, 将鸭脯肉挂蛋糊后逐片入锅炸熟, 捞出控油盛盘, 食时蘸以少许甜面酱。	原料清单	<table><thead><tr><th>原料名称</th><th>重量(克)</th></tr></thead><tbody><tr><td>鸭胸脯肉</td><td>150</td></tr><tr><td>鸡蛋白(鸡蛋清)</td><td>50</td></tr></tbody></table>	原料名称	重量(克)	鸭胸脯肉	150	鸡蛋白(鸡蛋清)	50
原料名称	重量(克)								
鸭胸脯肉	150								
鸡蛋白(鸡蛋清)	50								
特 性									
注意事项									

营养成分

热量(千卡)	0	蛋白质(克)	0	脂肪(克)	0	碳水化合物(克)	0
膳食纤维(克)	0	胆固醇(毫克)	0	灰份(克)	0		
维生素A(微克)	0	维生素C(毫克)	0	维生素E(毫克)	0	胡萝卜素(微克)	0
硫胺素(毫克)	0	核黄素(毫克)	0	叶酸(微克)	0	尼克酸(毫克)	0
钙(毫克)	0	锌(毫克)	0	铁(毫克)	0	磷(毫克)	0
钾(毫克)	0	钠(毫克)	0	镁(毫克)	0	硒(微克)	0
铜(毫克)	0	锰(毫克)	0				

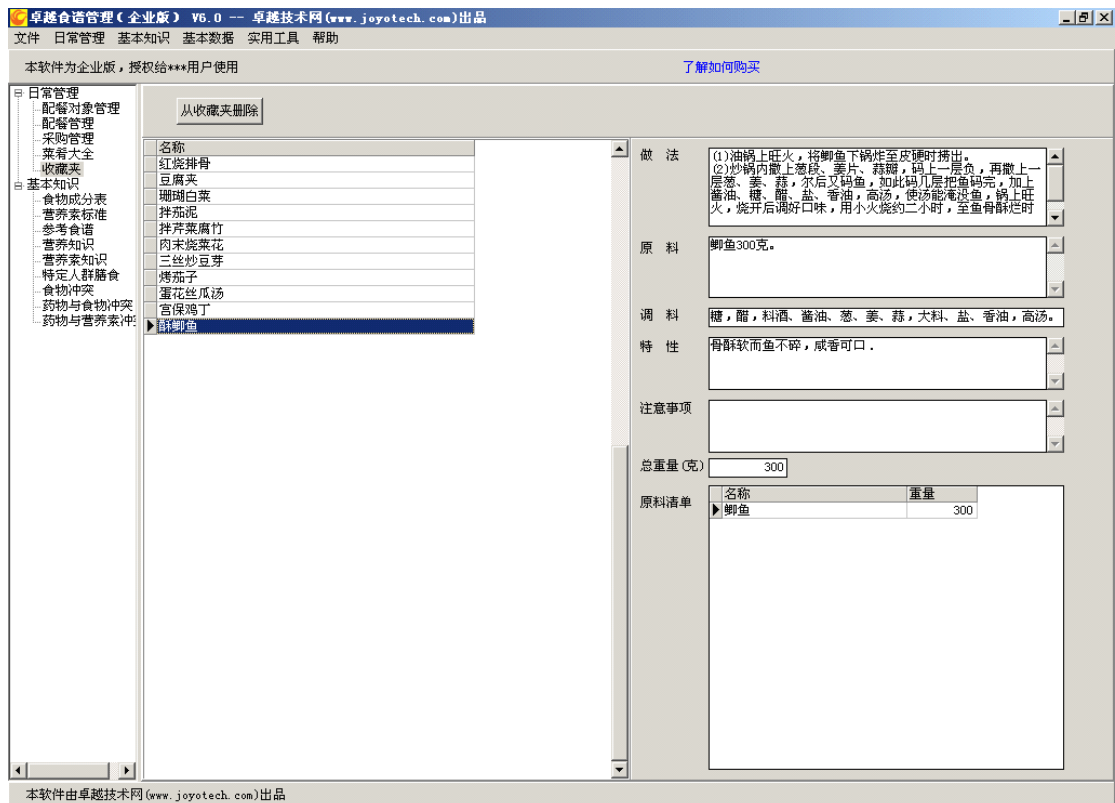
增加 ... 删除 保存 取消

分析营养成分 确定 退出

用户可维护菜肴信息。点击“分析营养成分”，可查看该菜肴的营养成分。

6. 收藏夹

点击左侧功能菜单“收藏夹”，右侧显示收藏夹内容，如下图所示：



点击“从收藏夹删除”，可把选择的菜肴从收藏夹删除。

使用中如遇到问题，请访问卓越技术网在线支持栏目提问：

<http://www.joyotech.com/support/>