高级厨师实操图解

原图选编 / 目录可点击 / 共 50 页

目录

煎扒设备与清洁 2 - 2 页

出品鉴别与呈现 3 - 19 页

收货、储存与解冻 20 - 31 页

四阶段带教流程 32 - 32 页

中台系统操作（附录） 33 - 50 页

本文件选编实操相关原图，题库在独立 HTML 中。

来源文件名和原页码列在每页页眉；原文数字和表述未作修改。

资料存在歧义时，请向培训负责人核实；目录附录为系统操作截图。

大米先生 大厨现炒更好吃

上海市场-煎扒岗位操作手册

2026/9/1

本手册统一规范岗位呈现，操作要点、设备维护、安全事项，适用于全体操作人员，以门店安全生产，统一操作表标准为目的

设备介绍

1.扒炉为后厨核心煎制设备，采用平面铁板恒温加热原理，无明火、使食材底面受热均匀、升温快速，适配门店大部分热煎出品。主要用于煎制牛肉饼、鸡排、鸡蛋卷、等

岗位呈现


扒炉区域整体照片


工具


红外温度计


克称

操作要点

注意事项	工具介绍（从左到右）
1.检查设备表面无积水、无油污堆积、无杂物、无餐具落在板面。 2. 检查电源线、插头、线路外皮无破损、无烧焦、无松动。 3. 检查接油槽、接油盒安装到位、无溢油、无堵塞。 4. 板面若有隔夜干结油污，禁止直接高温开机烘烤，需提前扒炉清洁刮刀去除干净。 使用温度描述： 低温：100–150℃（低温慢煎） 中温：150–180℃（常规煎制） 高温：180–230℃（高温锁汁上色）	1.喷油壶：按压式喷油瓶，扒炉控油喷油用 2. 实心平煎铲：用于扒炉翻面、压肉 3. 漏孔煎铲：铲面带圆孔，煎制时沥多余油脂 4.菜品夹：夹取食材，避免手直接接触高温食物 5. 扒炉清洁刮刀：用来刮除扒炉板面焦垢油污，清洁扒炉台面 6.斜口料理铲：斜尖铲面，适合收拢碎料、铲取炒饭、切铲一体 7.红外温度计：用于测试扒炉温度，精准控温 8.精密克称：用于腌制调料量化，打荷

设备维护

清洁剂	百洁布	毛巾	胶手套	储水桶
				

操作步骤	1.清理残渣	2.刷掉老垢	3.冲洗干净	4.喷油养护
1.加热盘				

操作步骤	1.清理残渣	2.刷掉老垢	3.冲洗干净	4.封膜保存
2.工器具				

操作步骤	1.清空物料	2.刷掉老垢	3.冲洗干净	4.检查确认
3.置物架				

安全事项

操作安全	常见问题
1.温度开关严禁冲水、禁止湿手插拔插头 2. 严禁高温状态直接泼水、冲水清洗设备，防止炸水、烫伤、短路 3. 严禁擅自拆开设备、私改线路、私自维修 4. 严禁堆放杂物、抹布、纸巾、酒精在炉体上方及周边 5. 禁止无人值守空炉高温干烧，离岗关电源	1. 不升温：检查电源、开关、插头是否松动，上报维修。 2. 升温过快/温度不准：温控器故障，立即停用报备。 3. 板面局部不热：加热管损坏，禁止继续使用。 4. 冒烟严重、刺鼻焦味：积油碳化严重，立即降温彻底清洁。 5. 漏电麻手：立刻断电停用，禁止再次开机。

整体吧台

大米先生
大厨现炒更好吃

干净、整洁、新鲜、冒热气





吧台区域—蒸菜区

大米先生
大厨现炒更好吃





整齐一致、一排一个产品、摆盘朝一个方向

琳琅满目、热气腾腾

蒸菜区—出餐标准产品

大米先生
大厨现炒更好吃





















蒸菜区产品出餐标准：摆盘

大米先生
大厨现炒更好吃

蒸菜区—看、尝、闻

看:

1看:产品**摆盘**是否合格,蒸菜区域摆盘重点：粉丝虾,清蒸小黄鱼、剁椒蒸鱼

2看:产品整体呈现,每个产品的**点缀美观度**,重点产品丰富度,每个产品一排呈现

3看:区域保持**热气腾腾，所有产品顾客现点，现浇油现浇汁**



尝:

1尝:出餐尝产品咸度、产品是否蒸熟/蒸过火(重点虾和鱼类)

2尝:放置1小时产品需要再次品尝

闻:闻海鲜类产品是否有鲜味,反之,出现腥味为不合格品

蒸菜区域产品最佳售卖期1.5小时,超过1.5小时禁止售卖,超过时间咸度、口感、美观度都会发生变化

吧台-烧菜区

大米先生
大厨现炒更好吃





装盘8-9分满、露汤汁（现炖现卖）

烧菜区—出餐产品

大米先生
大厨现炒更好吃



烧菜出餐标准:主料从下往上叠、底部漏汤汁、有温度

烧菜区-看、尝

大米先生
大厨现炒更好吃

看:

1看:产品装盘是否合格（参考新打餐标准）
2看:产品整体呈现,区域周边无杂物,每个产品的点缀美观度
3看:区域保持热气腾腾

尝:

1尝:出餐尝产品咸度
2尝:放置1.5小时产品需要再次品尝，分批次装入平底锅

整槽出餐标准:

1、呈现:汤汁盖住食材,漏出主料,往上堆



烧菜区域产品最佳售卖期4小时内,超过4小时禁止售卖,超过时间咸度,美观度都会发生变化

吧台—八大招牌区

大米先生
大厨现炒更好吃







1、呈现山堆状态
2、打餐按制作量份数分餐
3、现油汁
4、从打餐底部往上
5、区域周边干净整洁

吧台-热拌区/专区

大米先生
大厨现炒更好吃





呈现山堆状态、装盘8分满、吧台一定要持续加热状态

专区/热拌菜区域-看、尝

大米先生
大厨现炒更好吃

看:

1看:产品**装盘**是否合格,拌菜区域装盘8分满(不低于5分满,不高于9分满)

2看:产品整体呈现,区域周边无杂物,每个产品的**点缀美观度**



尝:

1尝:出餐尝产品咸度、尝**口感(脆、嫩、糯、软)**

2尝:放置1小时产品需要再次品尝

整槽出餐标准:

1、**呈现**:底部往上堆,底部漏出底油

拌菜区区域产品最佳售卖期1.5小时,超过1.5小时禁止售卖,超过时间咸度,美观度都会发生变化

吧台- 金牌产品区域

大米先生
大厨现炒更好吃





看:

1看:装盘称重，每份250克（糖醋排骨、三杯鸡）,保持**山堆形状**

2看:产品裹汁,**色泽油亮有光泽**

3看:餐具干净整洁,区域周边无杂物,每个产品的 **点缀美观度**

尝:

1尝:出餐尝产品味道:

如:糖醋排骨(糖醋味、**脱骨状态**)三杯鸡(醇香味型,甜中带咸,咸中带鲜,口感柔嫩,咀嚼感强)

2尝:放置1小时产品需要再次品尝

出餐标准:

1、呈现:**马兜出餐**、底部往上堆,产品**裹汁状态,油亮有光泽**

大米先生
大厨现炒更好吃

吧台-家常小炒区域





吧台干净整洁，菜品呈现8分满，出餐成山堆形状,底部漏油汁

家常小炒区域-看、尝

大米先生
大厨现炒更好吃

看:

1看:产品装盘按制作量369分餐

2看:产品整体呈现,区域周边无杂物,每个产品的点缀美观度

3看:产品保持色泽鲜艳(如翠绿、酱红、食材本色)

4看:主辅料搭配均匀(辣椒炒肉、爆炒牛肉、小炒香干、菌香鸡丁 番茄 炒蛋) **参考见厨师长《产品手册培训标准》**



尝:

1尝:出餐尝产品咸度

2尝:放置0.5小时产品需要废弃

整槽出餐标准:

1、**呈现:**底部往上堆,底部漏出底油

炒菜区域产品最佳售卖期0.5小时,超过0.5小时禁止售卖,超过时间咸度,美观度都会发生变化

打荷量化标准 - 369

大米先生
大厨现炒更好吃

产品打荷标准-3份量			
产品名称	主料	辅料	供货商配送规格（包）
辣椒炒肉（3份）	瘦肉片220克	螺丝椒250克、白木耳60克、油渣30克（肥肉片30克）	螺丝椒（250克）
爆炒牛肉（3份）	牛肉片350克	芹菜100克、香菜20克	芹菜段（100克）
海味茄子（3份）	茄子条600克		茄子条（600克）
茄子豆角（3份）	茄子条600克	长豆角段150克	长豆角段（150克）、茄子条（600克）
芦笋口蘑（3份）	芦笋200克	口蘑400克	芦笋（200克）、口蘑（200克）
清炒上海青（3份）	上海青500克	猪油80克、鸡汁3克	
清炒杭白菜（3份）	杭白菜600克	猪油80克、蒜米20克	杭白菜（kg）
小炒芸豆（3份）	芸豆500克	油渣30克、拍蒜30克、小米椒10克	
小炒香干（3份）	香干500克	油渣30克、青椒碎50克	
蒜蓉西兰花（3份）	西兰花块450克	蒜米20克	西兰花块（1500克）
香菜腐竹（3份）	腐竹500克	香菜20克、粗辣椒面20克、翠宏香辣红油20克	
青椒炒豆芽（3份）	绿豆芽500克	青椒丝50克	绿豆芽（1500克）
干锅花菜（3份）	花菜朵450克	油渣30克、拍蒜20克、小米椒15克、大蒜叶段2克	花菜朵（450克）
芦笋西兰山药（3份）	山药片500克	甜笋西兰100克	山药片（500克）、甜笋西兰（100克）
油渣丝瓜（3份）	丝瓜800克	油渣20克	丝瓜小滚刀块（800克）
芦笋西兰炒牛肉（3份）	牛肉200克	甜笋西兰250克、口蘑片200克	甜笋西兰（250克）、口蘑片（200克）
小炒西葫芦丝（3份）	西葫芦丝900克		西葫芦丝（900克）
鸡汁茭白（3份）	茭白丝400克	青笋丝100克	茭白丝（400克）

1、所以产品必须打荷量化-不打荷不下锅

2、低峰时段小炒类产品必须3份量制作

小锅现炒模式：3份量打餐标准：

大米先生
大厨现炒更好吃

上海市场3份量打餐标准

产品名称	打餐图片	容器	产品名称	打餐图片	容器	产品名称	打餐图片	容器
辣椒炒肉		8寸碗	番茄炒蛋		6寸碗	咸香老豆腐		8寸碗
爆炒牛肉		8寸碗	青椒土豆丝		6寸碗	鹌鹑蛋红烧肉		8寸碗
玉米虾仁滑蛋		8寸碗	茄子豆角		6寸碗	小炒腐笋		8寸碗
青椒鸡丁		8寸碗	白油丝瓜		6寸碗	小炒香干		8寸碗
经典三杯鸡		8寸碗	清炒上海青		6寸碗	干锅花菜		8寸碗
菠萝咕噜肉		8寸碗	葱烧大排		8寸碗	毛豆烧鸡		8寸碗
菌香小煎鸡		8寸碗	糖醋排骨		8寸碗	甜杆西兰炒山药		8寸碗

备注：
1.青菜类产品标准，堆起来打满
2.糖醋排骨、三杯鸡出餐标准带汁250克
3.鹌鹑蛋红烧肉标准：6块肉6个鹌鹑蛋

菜品打餐须冒尖，量不足时，优先足量出品

1、所以产品必须打荷量化按标准炒制
2、菜品打餐必须冒尖，量如果不足时，优先量足出品
3、青菜类产品，堆起来打满

汤品区-看、尝

大米先生
大厨现炒更好吃

看:

1看:汤的成色(乳白、金黄、微黄、清澈)
2看:主辅料搭配,见《产品手册》
3看:区域保持**热气腾腾**

尝:

1尝:出餐尝产品咸度
2尝:放置1小时产品需要再次品尝

出餐的标准:
1、汤品8分满、出餐温度70度-90度之间



蒸菜区域产品最佳售卖期4小时,超过4小时禁止售卖,超过时间咸度,美观度都会发生变化

机器人产品出餐标准

大米先生
大厨现炒更好吃

25.品名：小炒胡萝卜丝	26.品名：口味木耳	27.品名：萝卜干炒腊肉
 	 	 
出餐标准 打餐标准	出餐标准 打餐标准	出餐标准 打餐标准
味型：咸鲜 颜色：整体色泽红亮，搭配着线椒的翠绿，主辅料层次分明，色泽鲜艳 温度：中心温度72℃以上 刀工：胡萝卜丝0.5-8cm长，肉丝1-8cm长 关键点：肉丝严格按照标准流程码味，确保炒制时无脱粉、无糊锅、无粘连的现象	味型：酱香 颜色：木耳呈深黑色，搭配少许青蒜叶，整体色泽油亮，油汁饱满 温度：中心温度72℃以上 刀工：五花肉片2.5-3cm，黑木耳平均2.5cm大 关键点：黑木耳提前用冷水泡发，禁止隔夜泡发，木耳炒制前焯水去除表面杂质和细菌	味型：咸香（烟熏） 颜色：萝卜干的亮黄、腊肉的深红、炒制时相互结合、搭配着小米椒、大蒜叶后颜色丰富鲜艳 温度：中心温度72℃以上 刀工：腊肉2.5-3cm，萝卜干0.5-0.5cm 关键点：萝卜干需要提前用冷水充分泡发，禁止隔夜发泡，腊肉炒制时需要焯水、去除部分咸味和油脂
28.品名：青椒土豆丝	**29.品名：小炒黄牛肉**	**30.清炒时蔬**
 	 	 
出餐标准 打餐标准	出餐标准 打餐标准	出餐标准 打餐标准
味型：咸鲜 颜色：土豆丝呈黄色，青椒丝颜色翠绿，出品色泽鲜艳、清爽。 温度：中心温度72℃以上 刀工：土豆丝0.3*0.3cm，青椒丝0.2*0.2cm 关键点：土豆丝、青椒丝收货必须保证新鲜，无变质、出水现象	味型：香辣 颜色：牛肉呈酱红色，芹菜段、香菜节颜色翠绿，整体油汁充盈、层次分明。 温度：中心温度72℃以上 刀工：芹菜段1.5cm，香菜节3-3.5cm。 关键点：牛肉片炒制前加入适量蚝油和干生粉抓匀，野山椒碎中的水分要挤干。	味型：咸鲜 颜色：色泽光亮，整体呈翠绿色 温度：中心温度72℃以上 刀工：无 关键点：炒制时需要加入猪油、增加香味与口感，炒制时间不宜过长

1、.所有产品必须试味出品

2、机器人定期校准调料

3、所有产品必须打荷量化再制作

4、小炒产品最佳售卖期0.5小时，超过0.5小时禁止售卖,超过时间咸度,美观度都会发生变化

收货管理 (收货准备工作要求)



电子称



收货章



签字笔

大米先生

收货管理 （收货准备工作要求）

1、收货人员配置：

餐厅店长+高级厨师、餐厅厨师长+助理/管理实习生

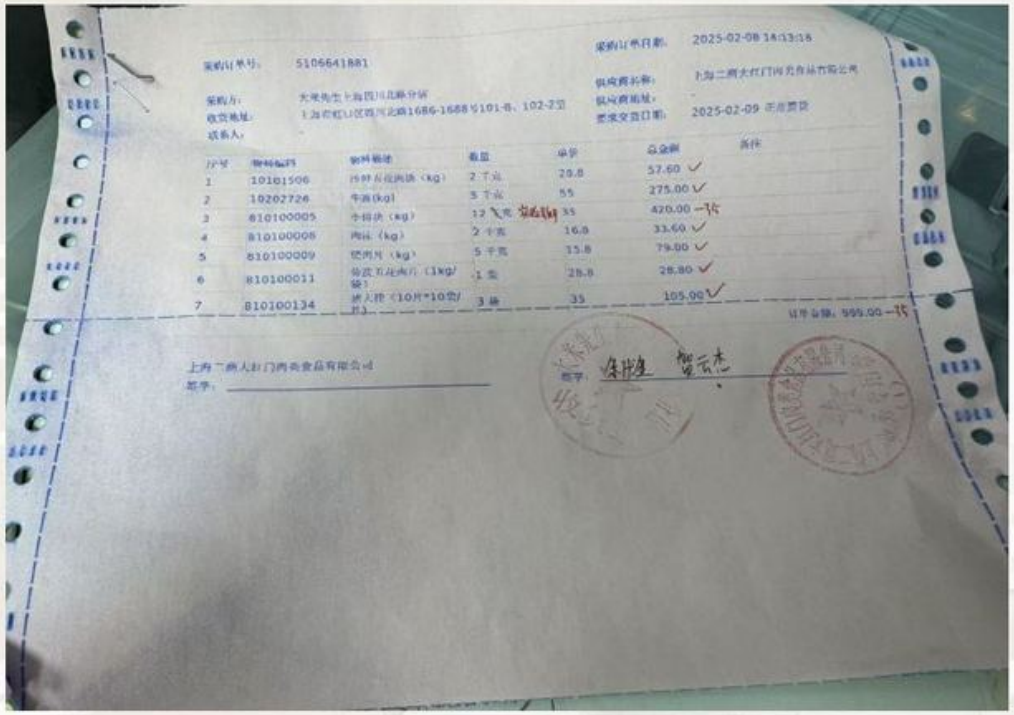
2、收货签收要求：

餐厅收货时，收货质量/数量 正 常 直 接用**红色签字**笔画“√”，如果收货出现差异时，用红笔在所在原材料后面备注”**问题及扣除的数量**“。收货完成后，必须由两位收货人签字并盖餐厅收货章，十点之前完成收货。

3、收货验收要求：

A、所有原材料查收时，必须开袋、开箱检查；所有进入厨房的原材料只能使用专用食品槽盛装（包括鸡蛋），禁止将纸盒带进厨房；
B、水分较多的原材料收货时，使用沥水槽将多余水分沥干净再查收；
C、收货时必须使用地垫/地架，所有原材料禁止直接接触地面；
D、预包装产品收货时，请特别注意原产品包装上的生产日期、保质期及储存条件。

收货管理 （供应商收货单据规范）



收货单据规范：

1、订单必须是电脑打印，不能出现手写订单

2、实收数量不能大于送货单数量

3、金额或数量不对的地方，画斜杠注销

4、收货完毕盖餐厅收货章

5、收货单必须2人签字

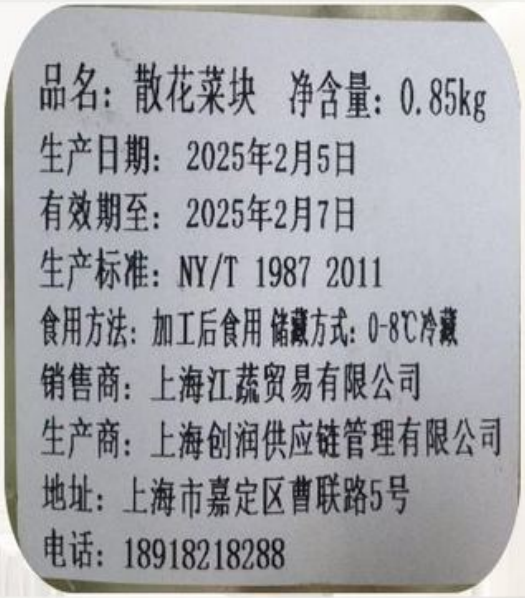
6、总金额有变动的，红笔更改，总金额不能大于送货金额

大米先生

收货管理 （净菜标签要求）







蔬菜类净菜标签信息要求：

1、原材料名称、包装净含量；
2、生产日期、保质期/到期日期、储存条件、食用方法；
3、生产商、详细地址、联系电话及产地。

大米先生

收货管理 （原材料储存规范）





不合格的冰箱管理状态

1、原材料未分类摆放，物料叠加在一起，容易压坏易腐原材料；

2、存货未独立存放。

合格的冰箱管理状态

1、前一天未使用完的原材料，用白色菜筐统一存放在冷藏冰箱第一层，第二天上班第一时间拿出使用；

2、原材料整齐摆放，先进先出，分类存放整齐，无叠加状态。

大米先生

收货管理 （原材料储存冰箱规范）





不合格的冰箱管理状态
1、原材料未分类存储；
2、解冻的原材料未分开存放，且浸泡在血水中容易引起食物变质；
（冻货混乱储存的方式，监管部门定为：错误的储存方式，处罚为：单品8千以上，5万以下惩罚

合格的冰箱管理状态
1、原材料先进先出，分类存放整齐
2、带包装的原材料需要独立储存，禁止混乱存放
3、标准的储存方式能降低原材料变质及食品安全的管理风险。

大米先生

收货管理 （原材料现场储存规范）



鸡蛋储存



鸡蛋储存规范

1、鸡蛋收货时需要去原包装纸箱；
2、存储和清洗消毒鸡蛋统一使用黄色菜槽盛装，禁止菜槽混乱使用及存放。

食用油、调料储存规范

1、食用油、调料到店后按先进先出方式分类储存；
2、所有原材料标识方向统一向前摆放。
3、餐厅存货量周期控制在1—2天内。

大米先生

收货管理 （原材料查验、收货标准）





原材料查验、收货标准：

1、原材料进店，必须要求供货商拆袋，用白色或亚克力盒子盛装，收货人员按照验货标准进行验货，填写收货单据；

2、包装类原材料查验后，按标签上的储存条件方式进行储存。

收货管理 （原材料查验、鲜货收货标准）







原材料查验、鲜货验收标准：

1.原材料进店、确认好原材料

茄子：有无虫眼、腐烂、空心、黑籽的情况

西红柿：确认果实是否成熟、有没软烂的情况

螺丝椒：颜色鲜艳、有光泽、饱满有一定硬度及弹性 、无腐烂、虫眼、皱纹 、干软、虫眼等

大米先生

收货管理 （原材料查验、鲜肉收货标准）






原材料查验、收货标准

1.瘦肉：色泽红亮均匀、无多余水分、肉质紧实、无异味及大面积经膜
2.五花肉：无明显猪毛、色泽均匀、无异味、切面有五花层
3.草鱼：检查原料是否新鲜、表面是否有明显黏液、是否有腐烂变质的现象
4.鲫鱼：检查原料是否新鲜、眼球是否凸起泛白、表皮内外无腐烂、无异味

大米先生

解冻管理



01 标　准：流水解冻

02 不允许：常温解冻、热水解冻、浸泡解冻

大米先生

解冻管理 （餐厅解冻方式）



解冻水池
（自带溢水口）



流水解冻

水池底部用水塞塞住，冻品拆箱后整齐放入专用解冻池中，水流开启最小的状态，水位保持在溢水口处，解冻完毕后拿出

大米先生

厨师长运用4阶段教导法培训流程

流程		培训事项	要点
准备	师傅准备工作	仪容仪表	创造一个良好的形象和培训环境
		资料准备	培训使用资料,学员可以提前学习
		原材料准备	原材料准备(学员提前学习教材)
	实做前讲解	相互介绍了解	营造轻松愉快的学习氛围,了解这个产品是否有操作经验，有经验者培训时要求更加严格
		培训主题描述	培训的目的和重要性,学起来很简单
示范	操作场地检查工作	洗手消毒	安全卫生
		工具用料检查	检查使用到的用具、调味料等
		设备设施检查	检查设备是否能正常使用
		工作站4S检查	工作站清洁、卫生、物料摆放检查
	教学前讲解	原材料讲解	验收标准/解冻腌制/泡发标准
		过油/过水工作站理论讲解	理论要点讲述:油温鉴别方法掌握
	师傅教做讲2次做1次	**讲解:**模拟操作师傅讲解步骤	按制作步骤先讲解,让学员了解步骤,模拟操作
		实做:边实做边讲解步骤和要点	按步骤制作,边做边讲解步骤和要点
		讲解:模拟操作讲解步骤、要点、理由	讲解一遍步骤、要点、理由,模拟操作
		与学员确认是否理解	不清楚可以重复做讲解
实做	学员实做讲2次做1次	**讲解:**学员讲解步骤	先给师傅讲一遍正确的操作步骤
		讲解:学员讲解步骤、要点、理由	再说一遍步骤、要点、理由
		实做:学员边实做边讲解步骤、要点、理由	边做遍讲解步骤、要点、理由
		制作过程有偏差可以提醒矫正	保证一次学员性做合格,给予鼓励
上线	学员工作安排	鼓励学员提问	学习中问题理解,更好的学会,耐心解答
		告知学员实际操作的时间	接下来的工作安排
		后续工作中安排一个师傅	更好的完成学习内容
		告知下一次验收时间	让他完成学习内容
培训目的	1、提升厨师的技术水平和烹饪知识,做出合格/更精致的产品		
	2、提升厨师的管理水平和教学能力,学会运用4阶段教导法方式做《标准化产品手册》培训		

点击返回功能目录

1. 系统操作 系统登录



钉钉里面找到新中台



输入账号密码登录



1.打开手机钉钉点击乡村基找到新中台订货点击进入登录

2.或者可在搜索栏输入“新中台”搜索后点击进入

3.输入账号密码点击登录

4.登录后可点击我的/密码修改，修改账号密码

点击返回功能目录

2. 系统操作 祥米记订货



1.点击祥米记订货



2.点击新增



3.选择要货类型和干冻货



4.填写下单数量

注：可点击左边分类查找物料，或者搜索物料；

下单明细可查看已填写下单数量的物料明细

点击返回功能目录

2. 系统操作 祥米记订货



5.常用物料可点收藏，从收藏夹可快速下单



6.点击保存或者“保存并审核”



7. 若“保存并审核”订单会提交至仓库则有下单总金额提示



8. 点击“已处理”可查看提交成功的订单“待处理”表示只是保存但未提交的订单

点击返回功能目录

2. 系统操作 祥米记订货



9.待处理 订单 选中左滑可进行作废



10. 订单 选中左滑也可进行参考下单（即再来一单）

点击返回功能目录

3. 系统操作 祥米记收货



1. 点击祥米记入库



2. 在“待处理”点击待收货的订单



3. 进入 上传收货图片，点击收货



4. 点击“已处理”可查看已经收货的订单

点击返回功能目录

4. 系统操作 外部订货



1. 点击外部订货



2. 点击新增



3. 选择供应商和订单类型



4.填写下单数量

注：可点击左边分类查找物料，或者搜索物料；

下单明细可查看已填写下单数量的物料明细

点击返回功能目录

4. 系统操作 外部订货



5.常用物料可点收藏，从收藏夹可快速下单



6.点击保存或者“保存并审核”



7. 若“保存并审核”订单会提交至仓库则有下单总金额提示



8. 点击“全部”可查看所有状态的订单，“待处理”表示保存但未提交的订单

点击返回功能目录

5. 系统操作 外部收货



1.点击外部收货



2.在“待入库”找到需要收货的订单点击进入



3. 上传收货图片，填写实收数量，点击确认入库



4. 点击“已入库”可查看已收货的订单

点击返回功能目录

6. 系统操作 门店盘点



1.点击门店盘点



2.点击新增



3. 选择盘点类型



4. 填写盘点数量，上传盘点图片，点击保存或者过账（过账表示盘点完成）

点击返回功能目录

6. 系统操作 门店盘点



5.未盘点物料提示,点击确认（若上一步点击的过账，则到步骤5已盘点完成）



6.若步骤4点击的保存则在“待盘点”找到刚保存的盘点单（盘点单未提交且不需要时可左滑点击删除）



7. 点击进入继续编辑盘点数量然后点击过账



8. 点击确认则盘点完成

点击返回功能目录

7. 系统操作 直营店间调拨



1. 点击
（由调入方发起）



2.点击新增



3. 选择调出门店



4. 填写调拨物料数量，然后点击保存，或者直接“保存并审核”（即提交调拨单至对方门店审核）

点击返回功能目录

7. 系统操作直营店间调拨



5.若步骤4点击的“保存”则在待提交处找到调拨单点击进入



6.点击更多操作



7. 点击提交



8. 已处理表示已经提交的调拨单

点击返回功能目录

7. 系统操作 直营店间调拨审核



9.点击调拨审核
（由调出方审核）



10.在待处理找到调拨单
点击进入审核



11. 点击 批准或者驳回



12. 已处理 表示已经审批的调拨单

点击返回功能目录

8. 系统操作 祥米记退货



1.点击祥米记退货



2.点击新增



3. 填写退货数量，选则退货原因



4. 点击保存或者保存提交

点击返回功能目录

8. 系统操作 祥米记退货



5.已提交 可查看已提交仓库待审核的订单

点击返回功能目录

8. 系统操作 外部退货



1.点击祥米记退货



2.点击新增



3. 填写退货数量，选则退货原因



4. 点击保存或者保存提交

点击返回功能目录

8. 系统操作 外部退货



5.点击外部退货发货



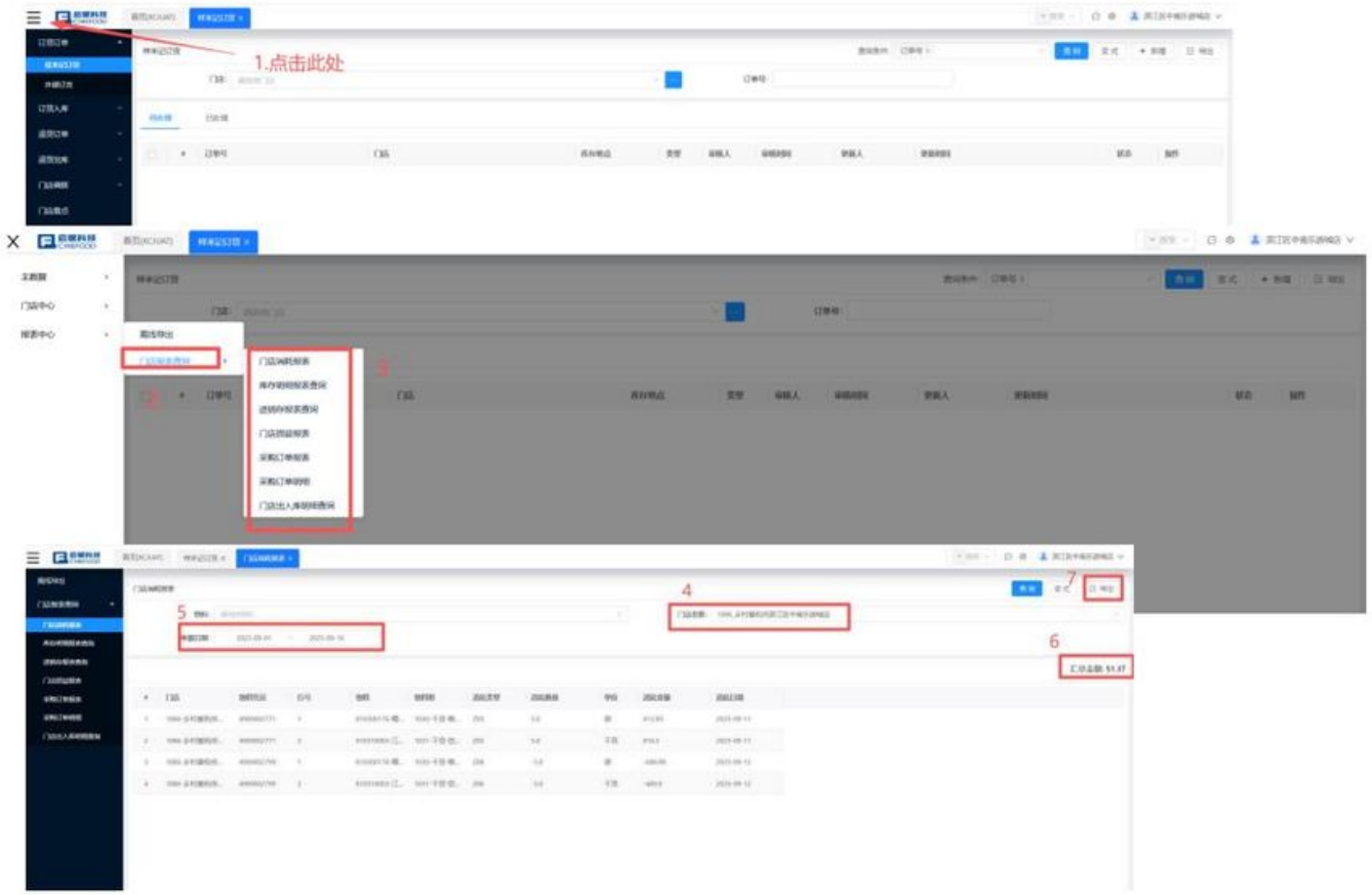
6.找到退货订单点击进入



7. 点击确认出库

点击返回功能目录

7. 系统操作 常用报表查询



1.点击左上角 ☰

2. 鼠标点击 门店报表查询

3.点击想查询的报表，例如“门店消耗报表”

4.点击选择门店名称

5.点击查询的时间

6.可查看汇总的金额

7.可导出Excel