

唐河中餐厅 西餐厅 咖啡厅 烤鱼坊菜谱单设计制作印刷

产品名称	唐河中餐厅 西餐厅 咖啡厅 烤鱼坊菜谱单设计制作印刷
公司名称	南阳企常青信息技术有限公司
价格	100.00/套
规格参数	
公司地址	卧龙岗汉画街118号建工集团院内
联系电话	15225602960 18238118463

产品详情

华龙广告有限公司是从事唐河中式菜谱制作、西餐菜谱制作、酒水单等开发生产，把研发的新工艺，新形式，新产品不断地推向市场为广大顾客服务。

为迎合全世界的印刷潮流，不断提升我们为客户提供的各项技术与服务质量，投入更多的皮面菜谱制作设备，为广大客户提供优&秀菜谱的印刷、装裱等服务。

为餐饮类客户提供菜品摄影、唐河菜谱设计制作、菜单设计制作、菜牌设计制作、订餐卡设计、名片会员卡设计的公司，成立以来先后为唐河众多中餐厅、西餐厅、韩国料理、日本料理、酒吧、茶楼、咖啡厅、烤鱼坊等服务

菜谱设计是平面设计师发挥其设计才能的天地，更是餐厅经营者体现经营方针，展示经营能力的舞台，餐厅经营者须明确艺术设计是服务于餐厅经营的，菜谱设计要体现出平面审美设计与菜品介绍相得益彰，互为整体，菜谱设计中色彩语言必须与餐厅整体色调相互协调。

同时菜谱也具有相对独立的视觉个性,其设计效果必须具有亲和力。设计菜谱，要从艺术的角度去考虑菜单的形式、色彩、字体、版面安排而且还要方便客人翻阅，使菜谱成为餐厅美化的一部分。

具体一点说，设计菜谱应做到以下几个方面。

1.以其人之道，还治其人之身：

菜谱的艺术设计必须符合餐厅的整体风格包括经营风格装潢风格。例如情湘御厨新概念湘菜馆，菜谱封面以高&档黑色皮质为基调，上面做了同装修风格一致的镂空，logo店名则刚好在镂空的框中体现出来，给人以古朴典雅，趣味十足之感。目前，彩色菜谱十分流行但要注意只能把少量文字印成彩色，因为大量的彩色文字不容易阅读，Zui好的办法是选用彩色纸这样既不增加成本又能使菜谱显得美观。

2.台上三分钟，台下十年功：

对于一个菜谱的寿命来说，可能也就只有3分钟，餐饮店能给顾客的印象，菜式的实力，完全浓缩于此，要想获得这完美的“三分钟”，在此同时，也需要付出“十年功”，菜谱是餐饮店的另一张脸，谨慎的质量把关重要。

一般来说印制菜谱的费用是餐厅支出中可观的一笔，由于这个原因经营者总希望高投入带来高产出。但是不能因此就舍不得更新，如果现有菜谱已不能有效促销，就要及时更换重新设计。菜谱就像餐厅的“脸面”，有些餐厅使用夹页式菜谱只换夹页而不换夹子，时间久了，菜谱表面肮脏破旧就会影响客人的食欲，破坏餐厅的形象。

3.人多计谋广，柴多火焰高

任何事业的成功都需要不断创新，餐饮业也是如此，菜谱设计也需要来一点别出心裁，不落俗套。上海新锦江大酒店在接待日本贵宾时，曾设计出集中国书法艺术，绘画技艺和精美菜肴于一体的扇子菜谱深受客人欢迎。

4.三分长相，七分打扮

蕴意深刻的菜谱能使人长记在心，毫无特色的菜谱则让人过目即忘。有的餐厅设计的独特菜谱不仅起到了很好的宣传作用，而且还可以当艺术品出售。菜单设计的独特创意，还可以与餐厅特色结合起来。

将菜谱做成餐盘的形式，是不是非常有创意呢？名为“午餐书”，该设计也赢得了“米兰世博会”餐盒系列的第一名。它由来自世界各地的不同菜谱组成，既传达了相关的烹饪信息，也可以供人们在米兰世博会期间当做真正的餐盘使用。颇有独到之处。

总之设计筹划菜谱只有遵循上述原则，才能使其真正成为餐厅的宣传工具，成为餐厅经营者Zui得力的“推销员”。

华龙本着为餐饮酒店行业提供优&质服务的宗旨，在菜谱设计上不断进步，在饭店与酒店的设计、印刷方面拥有着独特优势与实力！拥有着丰富的设计、制作、印刷经验，并有着的菜谱设计、制作队伍，丰富的菜肴摄影师，具备高超的摄影技术配有的摄影器材。