

菜谱

产品名称	菜谱
公司名称	北京光泽创佳爱酒店一次性用品销售中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	北京丰台区马家楼桥南
联系电话	010-83710403

产品详情

菜谱是认识酒店的窗口,是宣传菜式的媒介,是饮食文化的载体,是品位档次的象征,是增加利润的法宝。菜谱具有实用性,文化性,可视性,独特性。菜谱还要实用性和艺术性相结合,多样性和同一性相结合,现代艺术和传统文化相结合 菜谱设计的要素: 1.

菜单不仅仅是一张印有字的纸,更希望是一个能感受到餐厅文化特色的载体。 2.

制作菜单的材料一般有:纸张、本色木片、本色竹片、比较薄的强化玻璃。材料的手感质地很重要,因为菜单总是拿在手里的。 3.

菜单中常见的插图有:菜品的图片、餐厅外貌图片、中国名胜古迹、重要人物在餐厅就餐的图片和题名等。 4.

菜单最理想的尺寸为23 - 30厘米,文字占总页面的面积不超出50% 菜谱设计要尽量选择反映本店特色的菜肴。列于菜谱上,进入重点推销,扬自之长,避自己之短。即使大众化餐厅,往往也有几道拿手菜,看家菜,因为如果你没有几道稳得住,立得牢的看家菜,更很难吸引老主顾,也很难拉来新客源,因此设计菜谱一定要突出自己饭店的特色突出自己的特色,才能给客人留下深刻印象。菜谱的设计是餐厅经营中活动的重要环节,进行菜谱设计最终目的是为了促销,为了赚钱的赢利,而不是设计菜谱而设计菜谱,在设计菜谱筹划前一定要确立目标市场,确定饭店面向何言?了解客人的需要,根据食客的口味,喜好的习惯而设计菜谱,只有这样菜谱才能方便客浏览选择,才能吸引客人刺激客人食欲,使客人点了这个又点那个。同时还要了解自己饭店内部在人力、物力、财力的情况,量力而行,对自己的技术、市场供应等情况做到心中有数,确有把握。这样才能筹划出适合酒店餐厅经营的菜谱,确保获得高的销售额和毛利率,还要做到尽量体现客人的爱好,或许你自己认为这一点很难办到,因为人与人的兴趣不一样,“众口难调”但这一点并不能作为借口,还是动动脑筋,把菜谱做成受大众欢迎的样子,尽管人和人的爱好不同,但人们之间确实仍然有一些共同或共通之处。

电话: 010-83710403 13521769419 QQ: 798532874