# 北京菜谱制作NYG菜品拍摄

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 北京菜谱制作NYG菜品拍摄 |
| 公司名称 | 北京乃一阁摄影工作室 |
| 价格 | 5.00/道 |
| 规格参数 | 品牌:NYG<br>型号:009<br>010:011 |
| 公司地址 | 北京市东城区演乐商务楼501-503室 |
| 联系电话 | 010-60574193 13701284300 |

# 产品详情

1. 专业取向：以本店擅长的项目来巩固品质，赢得口碑。比如店家使用的海鲜材料是直接向鱼市场购买的，品质较佳，那么就可以海鲜品项为招牌的菜点。虽然因取得成本较高，拟定价不得不提高，但因品质佳，通过消费者的口耳相传，也能创造好名声。 2. 价格取向：依据区位环境，竞争状况等外在因素先拟定菜单价格，再依据价格来决定销售品项。其中一种情况是采取薄利多销的经营策略，比如位于学区位，消费者多为学生，那么餐点价格要低，客源才比较容易稳定。因为定价较低，店家必须缩减成本支出，一般而言，租金，人事成本无法省太多，所以必须从食材部分来思考。如果是取之不易，单价较高的食材，基本上不能列入菜单的设计中，而食材种类也不宜过多，这都可有效降低食材耗损风险；如果餐厅的区位环境，适合以高品质、高单价来经营，那么食材、餐点及服务上的品质就要达到一定水平，菜单设计上就可以单价较高的食材作为需求。 那么，菜谱上如何决定要销售的品项呢？