菜谱制作制作杂志式菜谱设计制作

产品名称	菜谱制作制作杂志式菜谱设计制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:菜谱制作制作杂志式菜谱设计制作 型号:菜谱制作制作杂志式菜谱设计制作 菜谱制作制作杂志式菜谱设计制作:菜谱制作制作杂志式菜谱设计制作
公司地址	北京通州区九棵树西路英特商务园写字楼B8019
联系电话	010-67700085 13911084058

产品详情

餐饮业的激烈竞争已经让老板们把脑筋动到了小小的菜谱设计和菜谱制作上。最近，不少市民外出就餐时发现，桌上摆放的色彩艳丽的杂志原来是餐厅特别制作的菜谱。图文并茂的内容让顾客看了又看，既宣传了自家的菜品和企业，也帮顾客打发了等着上菜的时间。如果数量大，比传统菜谱便宜多的价格，也是杂志菜谱日渐流行的重要原因。

内容新颖吸引眼球

最近，张小姐去某餐厅就餐，服务员递上的一本菜谱让她大感疑惑：“ 这究竟是菜谱还是杂志？大闸蟹养生吃法推荐、预订蛋糕的各种样式图片、菜以及行业中的热点新闻……这不就是一本美食杂志吗？ ”

其董事长邓超告诉记者：“ 传统菜单太古板，除了图、菜品和价钱外别无新意。而将其杂志化不仅可以供消费者点餐，还可以用来给等餐的顾客消磨时间。 ”据他介绍,他们还将最受欢迎菜肴的制作方法在杂志上进行详细讲解，让喜欢这道菜品的人在家里也能照方抓药地进行烹饪。

新辣道是京城一家时尚火锅连锁企业，其现在使用的菜单干脆以亮丽清新的大幅美女图片为封面，更吸引人们的眼球，菜单还有了自己的名称“ best（最好） ”，不仅体现出了企业对自己产品的信心，也与其年轻、时尚、好玩的企业定位相吻合。

在有些餐厅，杂志菜单还将上一季点击量前十名的菜肴拿出单独设计，这样既方便消费者点餐，也帮助企业筛选出主打菜品，可谓一举两得。

运作细节有待完善

记者走访发现，杂志化菜单的出现虽然只有三年左右，但各企业在菜单风格、运营模式上已经大致成型。不过在具体运作中，一些细节上的瑕疵也需要引起关注。

爱好美食的范女士告诉记者，杂志菜单的精致和便捷的确为餐厅形象加分，但是自己接触到的杂志菜单，普遍给人留下的一个印象就是内容无序和杂乱，这样的设计往往会给人一种堆积感。此外，菜单的翻阅率极高，而受到纸张影响，杂志菜单用不了多久就会变得卷边，不少餐饮店的杂志菜单看上去脏兮兮的，不仅难以体现出时尚感，反而影响消费者的食欲。还有消费者向记者反映，不少餐饮企业为了追求时尚，在杂志菜单的封皮上特意设置了外文以及看不懂的符号，这让很多上了年纪的消费者不知道餐桌上放置的杂志其实就是菜单，由此产生了不少误会。

对此，有资深餐饮界人士建议，应该真正按照杂志形式来编辑菜单，如给菜单设置目录，让消费者了解餐厅菜品的风格；或者将其中的菜肴按照食材属性、烹制手法或应季菜品等主题进行分类，便于不同需求的消费者很快找到自己需要的菜品。