

木面菜谱菜单风雅菜谱设计制作

产品名称	木面菜谱菜单风雅菜谱设计制作
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:木面菜谱菜单风雅菜谱设计制作 型号:木面菜谱菜单风雅菜谱设计制作 木面菜谱菜单风雅菜谱设计制作:木面菜谱菜单 风雅菜谱设计制作
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

木面菜谱菜单风雅菜谱设计制作

让菜谱设计“风雅”一下，那我们先看一下什么是“风雅”吧。

“风雅”在词典中的释义是端庄的或高雅，溯其源，则源于中国远古最早的诗歌总集《诗经》，内容上分为风、雅、颂三个部分，《诗经》表现手法上分为赋、比、兴。与风、雅、颂合称“六义”。

由于《诗经》的历史地位和超级贡献，于是，人们把与高雅文化相关的东西都叫成了“风雅”。

那为什么非让菜谱设计风雅一下那？那我只能望大了说了，餐饮文化是整个人类文化中最重要的一部分之一，而菜谱又是承载餐饮文化的最重要的载体，你的餐厅的品味如何，你的餐厅的定位怎样，很大程度上会在菜谱里面体现出来。（最不能理解的是餐厅装修能花几百万到了做菜谱的时候几百元就凑合了）

我们经历了一些很有品味的大小餐厅，当他们到达诺鼎菜谱的时候，我们都会把我们所理解的餐饮文化转述给他们（注意：诺鼎菜谱一向以“谦虚”自律，我们使用的是“转述”二字），与他们共同探讨适合于他们的文化甚至经营，于是，碰撞的火花在风雅链接下成了我们的共同的作品。这样的作品呈现在众多的食客面前的时候那是一种怎样的感觉啊！

诺鼎菜谱的菜谱设计和菜谱制作中的“风雅”归结如下：

1. 诗词歌赋的应用，诗者，感其况而述其心；食者，民之天而飨其神。在菜谱设计的途中，我们也是将两者结合，让菜谱产生斐然丽质。

2. 精雕细琢的实现，精雕细琢：原意是指对物品详细地进行雕琢，后来比喻做事情精益求精，认真细致。诺鼎菜谱在此先用比喻意思，我们精益求精的去完成每一件作品的设计，援引同仁堂的堂训“炮制虽繁必不敢省人工，品位虽贵必不敢省物力”，其次诺鼎菜谱用其原意：诺鼎菜谱非独家开发的“木面菜谱”在其上“精雕细琢”。