

专业PU封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等

产品名称	专业PU封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等
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:专业PU封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等 型号:专业PU封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等 专业PU封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等:专业P U封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等
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

专业pu封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等

<http://www.ndmenu.com>

谱设计菜谱制作规划的重要性

菜谱设计是继空间感后带给顾客的第二眼感觉，一份出色的菜谱，能让客人可以一目了然地知道餐点的种类和拟定价，最好还能从菜谱中清楚的知道这家店的特色产品，销售排行榜或是正在促销的餐点。这是店家和消费者的沟通桥梁，其重要性可见一斑。关于菜谱的设计，有两种思考方向，可提供给经营者参考。

1. 专业取向：专业pu封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等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。专业pu封面菜谱制作皮革封面菜谱制作等13911084058咨询 那么，菜谱上如何决定要销售的品项呢?...

菜谱制作和菜谱设计中的因素

一、菜谱设计应加强文化亲和力

菜谱设计一定要考虑审美功能同时考虑介绍菜品的功能。不少经营者把上述两大功能割裂开来，只对服务内容行了简单的美化,忽略了菜谱的文化亲和力。菜谱不仅仅告诉客人你能吃叶么也不仅仅是一张打扮得漂亮亮的菜品指南，菜谱是提高餐厅文化品位的有效手段，进入一家餐厅消费者往往是很茫然的，特别是对于第一次进入餐厅的人来说，这时，他们需要一个界面友善，具有餐厅独立文化个性的大菜谱体系，而不仅仅是单页式菜谱。优秀餐厅的菜谱，十分重视在菜谱上体现出对目标消费群体的人文服务特色。要做到这一点，餐厅经营者必须深刻理解自己的服务对象，洞察服务对象的文化需求，并最终在菜谱设计上体现出来。

麦当劳，青德基在这方面有许多可以借鉴之处。从看到这两家餐厅开始，我们就进入它的菜谱宣传范围了，不管在餐厅的哪一处都能感受到宣传餐厅特色菜品的信息在包围你。这两家餐厅把菜谱扩大为一个渐进式的认识体系，使菜谱与餐厅的经营融合为一个整体并且充分运用了综合多样的菜谱媒体。

二、审美设计与菜品介绍有机结合

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谱的形式、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. 风格一致 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。例如一个充满中国味的中式餐厅或会所，菜谱封面就应以古铜色基调为宜，上绘松鹤古灯，给人以古朴典雅之感仿膳饭庄则以黄色为基调，上绘二龙戏珠，处处显示出自己的皇豪气派。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，最好的办法是选用彩色纸使菜谱显得简洁美观。

2. 印刷精美 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。其单就像餐厅的“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，菜单表面肮脏破旧就会影响客人的食欲，破坏餐厅的形象。

3. 创意独特 任何事业的成功都需要不断创新餐饮业也是如此，菜谱设计上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。构思奇妙、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。菜谱设计的独特创意，还可以与餐厅特色结合起来。如有家名叫“巴巴拉兹”馅饼馆它的菜谱展开来就跟一张馅饼一样，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，成为餐厅经营者最得力的“推销员”。