

菜谱设计和制作菜谱制作趋势分析

产品名称	菜谱设计和制作菜谱制作趋势分析
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:诺鼎菜谱 型号:ND-012 菜谱设计和制作菜谱制作趋势分析:诺鼎菜谱
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

菜谱设计和制作菜谱制作趋势分析

菜谱设计和制作

诺鼎菜谱做为一个数年从事菜谱制作和菜谱设计的餐饮从业机构，我们认为：菜谱是餐厅直接面对消费者产生销售额的重要载体，菜谱制作菜谱设计对餐厅的经营管理具有重要的意义和作用，甚者比外在因素的餐厅装修还要重要，所以餐厅在设计和制作菜谱时不能马虎了事，而应精心设计，制作出一份精美、科学合理的菜谱。

一、菜谱设计和制作的原则，其设计和制作原则主要有几点：

1、以顾客需求为导向

餐厅要以顾客需求为导向，顾客喜欢吃什么菜，吃什么档次的菜必须清楚，也就是说，你得有自己的定位，在北京的餐饮界赫赫有名的“北京小王府”有多家连锁店，其掌门人王勇就将每家店给出了不同的定位，光华路店—cbd白领大食堂，也就是“经济舱”；日坛店-皇家园林里的美食苑，也就是“公务仓”；后海店-湖光莲影私家宴客，也就是“头等仓”。因为满足顾客需求是餐厅经营致胜的根本，所以菜谱设计也必须体现顾客的需求，如是大众化菜还是风味菜，是川菜还是粤菜。顾客的需求不同，菜谱的设计是完全不同的。

2、体现出自己的特色

餐厅首先要根据自己的经营方针来决定提供什么样的菜谱。菜谱设计要尽量选择反映本店特色的菜肴列于菜谱上，进行重点推销。即使大众化的餐厅，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，便很难吸引老主顾、新客源。因此，设计菜谱一定要突出你的特色，突出你的“拿手好菜”和“拳头产品”，把它们放在菜谱的醒目位置，单列介绍，只有体现了自己的特色，才能给顾客留下深刻的印象。

3、不断创新以适应新形势

变是世间万物存在的根本，循规蹈矩只会走向失败。社会不断发展，顾客的口味和餐饮的形势也在不断变化，所以菜谱也要推陈出新。最好是一个季度或半年更换一次，如果菜谱长期不换，会缺乏吸引力，从而失去顾客；菜谱长期不换，会影响菜肴的正常供应，因为有些原料受季节的影响，季节过后，会出现菜谱上有菜，而实际上无货供应的局面，从而影响餐厅的信誉；长期不换菜谱也不利于厨师烹调技艺的提高。菜谱变更除了考虑季节因素以外，还要注意顾客饮食习惯的变化，例如在营养、健康和健美等方面的饮食要求。

4、形式美观大方

菜谱不仅是餐厅的宣传工具，它也是艺术品。所以菜谱的式样、大小、颜色、字体、纸质、版面安排需要与餐厅的等级和气氛相协调，要与餐厅的陈设、布置、餐具、服务人员的服装相适应。大众化的餐厅尽管无需装饰精美的菜谱，但美观大方的菜谱，对增加菜品的销售是有帮助的。

5、能创造经济效益

餐厅经营的最终目的是为了赚钱盈利，所以设计菜谱时不仅要考虑到菜品的销售情况，更要考虑其赢利能力。如果菜的价格过高，顾客就可能接受不了；如果菜的价格过低，又会影响毛利，甚至可能出现亏损。因此，设计菜谱时，应适当降低高成本菜的毛利而提高低成本菜的毛利，以保证在总体上达到规定的毛利率。

6、量力而行，确有把握

以自己的能力为依据设计菜谱，才能确保其发挥最佳的效用。所以，菜谱设计者应对餐厅的生产

能力做到心中有数，且具备过硬的生产服务技艺，保证所选择的菜品质量能达到预期的效果。这就要求在策划菜品时应充分考虑厨房生产人员的技术水平，同时要配有生产许多菜品的专用设备。

总之，在设计菜谱时，要综合考虑上述几项原则和依据，只有如此，才能制定出较为科学合理的菜谱。而且对于新制定的菜谱，餐厅还必须对其进行测试，经过分析完善后正式投入使用。

二、菜谱设计者的素质要求

菜谱的设计与制作工作是一项艺术性和技术性都很强的复杂工作，不是任何人都能胜任的。因为菜谱设计在很大程度上受到设计者态度和能力的限制，所以菜谱设计者要对菜肴知识有足够的了解，并富于创造性和想像力。不能把菜谱设计看做是一项日常杂务性工作，草草应付，使菜谱失去吸引力。在实际经营中，许多中小餐厅把菜谱设计全部交由某一位厨师承担，所开列出来的品种也是该厨师会做的品种。忽视了其中有很多不是顾客需要的品种，在其艺术性方面，则更显拙劣，毫无创新，缺乏吸引力，最终将导致经营的失败。

具体来说，菜谱设计者应具有素质有：

- 1.具备广泛的食物原料知识。熟悉原料的品种、规格、品质、出产地、上市季节及其价格等。
- 2.有深厚的烹调知识和较长的工作经历，熟悉各种菜肴的制作方法、时间和需用设备，掌握菜肴的色、香、味、形、质地、质量、规格、装饰、包装（使用的餐具）和营养成分。
- 3.了解餐厅的生产与服务设施，工作人员的业务水平。
- 4.了解顾客需求及菜肴发展的趋势，善于结合传统菜肴的优点和现代饮食习惯，有创新意识和构思技巧。
- 5.有一定的美学和艺术修养，善于调配菜肴的颜色和稠度，善于菜肴的造型。
- 6.善于沟通技巧，虚心听取有关人员的建议，具备筹划带有竞争力菜谱的能力。

总之，只有具备较高职业素质，并具有一定权威性和责任感的厨师才能设计和制作出科学完美的菜谱。