

北京专业菜谱制作菜谱加工菜谱印刷公司

产品名称	北京专业菜谱制作菜谱加工菜谱印刷公司
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:ND-menu 型号:ND001 北京专业菜谱制作菜谱加工菜谱印刷公司:北京 专业菜谱制作菜谱加工菜谱印刷公司
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

菜谱作为餐饮企业与客人的第一个直接沟通的切入点,是宣传菜式的媒介,是饮

食文化的载体,是品位档次的象征,是增加利润的法宝。菜谱具有实用性,文化

性,可视性,独特性等特点,诺鼎菜谱还要实用性和艺术性相结合,多样性和同

一性相结合,现代艺术和传统文化相结合。诺鼎还提出了把菜谱当成艺术品来做

的口号,精益求精的完成每一件作品。

nodding拥有高端数码/传统相机,专业灯光,以及有数年专业菜肴摄影经验的

菜肴摄影师,专业的酒店餐饮行业的设计师及策划人;拥有先进的短版印刷机械

,以及先进的精装设备;用团队的力量助力您的企业。

菜谱设计制作高中档菜谱/菜牌/酒水单/茶单/的设计和制作菜品拍摄专业菜品和餐厅环境摄影(数码摄影

、传统反转片摄影) 餐饮品牌形象设计与实施餐饮标志 (logo) 设计、视觉识别系统 (vi) 导入等餐饮常用消耗品设计制作筷子套、餐巾纸、代金券、贵宾卡、无碳复写单据、胸牌、标牌、服装、台牌、

宴会单、餐券等设计制作

地址：北京朝阳区广渠路29号九龙花园2号楼c座1303室

诺鼎菜谱 010-67700085 菜谱制作地址:msn:zhujinju@hotmail.com qq：271521867 菜谱制作电话:010-67700085
13911084058 13910056124 邮件: nuoding@126.com zhujinju@126.com msn:zhujinju@hotmail.com qq：271521867
<http://www.ndmenu.com>

北京专业菜谱制作加工厂 诺鼎菜谱制作公司集菜谱设计菜谱制作菜谱印刷及酒店

餐饮后期宣传策划加工一条龙服务

菜谱的形式

菜谱有两大类，一种是通用性菜谱，另一种是专用性菜谱。这两大类菜谱

又各自包含着许多内容。通用性菜谱一般指零餐点菜菜谱，是大众化的、综合性

的菜谱，只能满足客人用餐一般性的需要。而专用性菜谱的用途和形式很多，围

绕着专和特做文章，如特别推荐菜谱、宴席订餐菜谱、套餐点菜菜谱、宣传性菜

谱等。菜谱的多元化可以造就一个浓厚的商业氛围，且不同的菜谱可以满足客人

不同的需求

菜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地知道这

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：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?...

皮革菜谱制作

诺鼎菜谱的菜谱制作的长期实践中，发现越来越多的餐饮客户喜欢皮革封面

的菜谱，我们在这里也隆重的向您推荐皮革菜谱，在我们与客户的沟通和客户实

际使用过程中，我们总结了皮革菜谱的优点：1.封面设计简洁大方，不花哨；2.给客人典雅、高档的感觉；3.皮色可选，可以根据餐厅的具体定位进行定制；4.封面易于清洁和打理，每天都能保持干净和亮丽，增加客人的点菜的欲望；5.相对于其他封面来讲，皮革菜谱封面更结实耐用，有效降低了企业的投入。

菜谱设计 菜谱制作 --菜谱是餐饮行业的名片,是宣传菜品的媒介，是酒店餐饮食

品行业品位档次的象征。一本高品质的菜谱不仅能让顾客精确的认识酒店的特

色、风味、档次，精湛的画面和优良的制作工艺能让顾客有更高的品尝欲,从而

让优势菜品得以充分展现。