

北京专业菜谱设计菜谱内页设计菜谱宣传单设计

产品名称	北京专业菜谱设计菜谱内页设计菜谱宣传单设计
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	150.00/页
规格参数	品牌:诺鼎菜谱制作 型号:2014菜谱新款
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

如何在菜谱制作后去设计您的外卖单 此博文包含图片 (2014-07-26 10:10:37)转载

标签：北京菜谱制作 菜品摄影 菜谱设计 菜谱制作 外卖单 分类：菜谱设计制作

如何在菜谱制作后去设计您的外卖单

诺鼎菜谱对于外卖单的设计一般会要求客户在菜谱制作完成后再去做，这样可以保证菜品的品名、价格和菜谱上的完全一致，避免那种两边都要修改落下一边的情况发生。

如何在菜谱制作后去设计您的外卖单如何在菜谱制作后去设计您的外卖单

一、专业外卖店菜品设计与中式快餐菜单设计

外卖店为客人提供带走的食物或者将食物送到客人指定地点的服务。目前在全美各地，外卖餐厅服务受到大多数顾客的青睐。中餐外卖作为其中的一个分支，也成为美国餐饮业的一个热点。

(一) 外卖店菜品的特点

外卖店根据地区特点和经营环境的不同，经营内容差异也很大，有的专门经营饭菜，有的专门经营面食，还有的专门经营地方风味食品。它们的基本特点是：

1、独具特色

外卖店的菜品不可以照搬别人现成的菜单或者经营的品种，要明确自己的特色，把当地、本餐厅的一些独特菜肴、名菜、地方风味作为卖点，根据自己的特点，提供独特的服务，尤其是在菜品外观、口感、营养方面要显示自己的特色。

2、精心设计

外卖餐厅设计菜单前进行深入的调查，对客人的需求把握得比较准确，精心设计菜品及外包装。菜单中的菜品必须要有针对性，例如一些公司为了解决员工就餐问题，通常由外卖餐厅提供盒饭，这样就要求饭菜口味比较大众化，菜肴汤汁不宜过多，方便携带或搬运；为了防止菜肴串味，要选择分格的餐盒。社区、厂区的外卖餐厅，客人往往将外卖菜肴打包带回家，在设计菜品时要考虑这些消费群体的需求特点，尽量多设计一些他们喜爱的菜点。

3、选择适当的菜肴

外卖餐厅的菜品设计要考虑到菜品是否适合外卖。对外卖菜肴的要求是汤汁要少，制作方便快捷，包装美观，便于携带。有些冷菜、面食加工时间长，程序多，可以提前预备，大批生产，分开包装，做必要的技术处理，使产品适应外卖的特点。

（二）外卖餐厅中式快餐菜单设计要求

1、中式快餐菜单明确经营项目

外卖餐厅的经营项目有很多，在设计菜单时，首先要了解主要经营哪些菜肴，根据这个原则来制定外卖菜单。经过一段时间的经营运作，了解各种菜肴的销售情况和顾客选中率，一些销售量少，顾客很少点到的菜肴应及时取消，并且补充进一些新的菜肴以保证有合适的品种数量。

2、中式快餐菜单制定适当的价格

外卖餐厅的各种菜品，销售价格不宜定得太高。由于外卖菜品的制作成本低于零售菜品，可以大批量生产，有利于降低成本；在销售过程中，多数的消费者都是打包带出餐厅食用，餐厅不必提供进餐场地和其他服务，所以经营成本较低；许多消费者，尤其是一些旅游景点的游客、社区居民、工薪阶层，很难接受高价位的菜肴，如果定价高，无法被消费者接受，最终影响销售量。所以，外卖菜品要物美价廉，薄利多销。

3、中式快餐菜单设计要全面

制作一份好的中式快餐菜单，内容必须全面。例如，外卖食品的品种、价格、每份定量以及餐厅宣传促销信息，都尽可能设计在菜单上。设计外卖菜单，还要注意菜单整体结构的艺术性、广告文字的优美性、食品照片的效果等。

（三）中式快餐菜单外卖餐厅菜品设计方法

外卖餐厅菜品一般分为饭菜类、面食类、冷菜类、混合类。

（1）中式快餐菜单饭菜类：一般以米饭、爆炒类和焖烧类菜肴为主，以套餐或者单份的形式出售。

(2) 面食类：一般以炒面、水饺、煎饺、包子等面食品种居多。

(3) 冷菜类：一般以各种卤菜类、烧烤类、炸制类、凉拌类品种为主，如烧肉、烤鸭、卤鸡、拌青菜等。

(4) 混合类：一般以米饭、菜肴、面食等品种为主。

(四) 外卖餐厅菜肴制作注意事项

外卖菜品在烹饪和盛装方面有特殊的要求。外卖菜肴一般是客人根据自己的喜好点菜，再经过烹调，打包之后带走。在这样的情况下，怎样才能使菜肴保持本身的色、香、味、形？对于一些新鲜蔬菜，烹饪的时候尽量不放醋，因为醋很容易使绿叶变成黄色，影响菜肴的美观；有些菜放酱油不要放得太多，否则氧化后容易变黑；有的菜品要挂糊上浆或者勾芡，在制作过程中，需要控制好火候，避免炒糊或者过火，造成菜肴质地老而韧。另外，所有的外卖菜品都要汤汁少，方便客人携带。

外卖菜肴盛装比较讲究。首先是盛装的容器必须按照卫生标准选择，装盘时不可太满，否则菜汤容易外溢；用食品袋盛装菜肴时，菜肴不宜太烫或者油份过多，否则容易造成食品袋变形、损坏；为了防止菜肴串味，最好选择分格餐盒；为了不对环境造成影响，可以选择有益环境的餐盒。

二、快餐店菜品与菜单设计

(一) 快餐店菜品的特点

快餐店是最典型的便携式餐饮经营方式。这种餐厅一般规模不大，菜谱也不复杂，提供的服务标准统一。快餐店的最大特点就是服务快速方便，节省用餐时间。

快餐店菜肴品种一般不多，主要是几种或系列特色风味，并且产品标准统一。如遍布全球的麦当劳、肯德基是以汉堡包、炸鸡为主要经营品种的快餐店。中餐的快餐连锁也很有发展余地，红遍全美的熊猫快餐(panda express)和华馆(p.f. chang's)就是一个很好的例证，而且一些面点和水饺都还有巨大的发展空间。

快餐店经营具有以下几点特征：

(1) 菜单简明，减少了顾客对菜品的选择时间。

(2) 服务迅速高效。点选的食品既可在餐厅内食用，又可带出店外。

(3) 快餐店中新菜品不易被顾客接受。

(4) 快餐店食品大量采用流水线生产，制作成本低廉，菜品价格便宜。

(二) 快餐店菜品的设计要求

快餐店的菜品设计讲究营养卫生、制作方便快捷，而且每天应选购最新鲜的蔬菜、鱼、肉、禽蛋、水果作为加工原料。

另外快餐店的产品定位十分重要，针对不同的用餐群体，应有不同的侧重。针对喜欢面食的消费群，可以猪肉、牛肉、羊肉为主；针对喜欢米饭的消费群，可以鱼虾等海产品为主；脑力劳动者用餐，菜肴的口味要清淡，数量要少而精；体力劳动者用餐口味重，并且数量要足一些。设计快餐菜品时，要深入调查研究，找准自己的市场定位，充分发挥自身的优势，才能赢得更多的市场份额。

中式快餐在设计和筛选产品时，以品质优、制作快、便于工业化生产的产品为首选。工业化生产的实质是将传统手工操作改成机械操作，用定量代替定性，用标准取代经验，其目的是产品供应迅速、品质恒定，有利于实行连锁经营。