不同装钉方式的菜谱设计菜谱制作

产品名称	不同装钉方式的菜谱设计菜谱制作
公司名称	北京诺鼎国际企业形象策划有限公司
价格	180.00/本
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

北京主流媒体《北京晨报》对诺鼎菜谱的报道

勾勒菜谱复古路线

张大千不仅是大画家、大书法家，而且是一位美食家。据说每次请客时，张大千就亲自写“菜谱”，有时还针对重要客人，让厨房按照菜谱出菜，待宴罢，客人都能带走一份个性化菜谱，以作纪念。

其实，菜谱本身就是一件艺术品，甚至有人专门收集张大千的菜谱。在拍卖市场上，由张大千亲自书写的菜谱已成为投资者关注的珍品。有报道说，早在1995年香港苏富比拍卖会上，就有张大千的四张菜谱，其中一张写着葱烧大乌参、清煮明虾等等。而在1998年北京翰海的拍卖中，有一张张大千的行书自拟菜单，成交价为12100元。可见，隐藏在美食后面的菜谱，只要着意开发，自有特殊的潜力与价值。

如今的京城餐饮圈竞争激烈，“特色”成为身处不败之地的法宝，菜品要有特色，环境要有特色，现在，餐厅又在菜谱上做起了文章，随之也应运出一批由专业人员组成的菜谱设计创意公司。从事这方面业务的诺鼎菜谱公司总经理王旭华说：“现在很流行古典风格的菜谱设计，一方面因为中式餐厅越来越多，餐厅的档次也越来越高，商家在菜谱设计上不太计较成本；另一方面是因为人们在就餐的同时也想不断追求菜品背后的文化内涵，于是充满古典韵味的中式菜谱就自然得到了更多关注。”

圣旨菜谱

正黄色，圣旨式，这是至高无上的皇族元素，配以精良制作的宣纸装裱工艺和绵绵隽永的手书小楷，这张菜谱手卷在食客们手中被徐徐展开，未品美食，早已神醉。

至于这张菜谱当初的创意，程府国宴餐厅首席菜谱设计师王海波不无感慨地回忆说：“‘程府宴’系由毛泽东主席的厨师长——程汝明先生所创所传。程汝明被评为国宝级烹饪大师，曾参与无数次重要的国宴盛会，故又有‘中南海御厨’之誉。一个偶然的机会，我去这家餐厅用餐，即刻被这些充满文化元素的美味佳肴所吸引，并被其历史底蕴所折服，更有幸能与程老先生进行了沟通。”

王海波是一个非常热爱中国传统文化的年轻人，他从自己的角度对一些用餐细节提出了建议，并被餐厅采纳。此外，他更是大胆地对菜谱形式提出了“圣旨”的概念，希望契合于普通百姓品国宴这一餐厅定位。随后，他又走访了琉璃厂，找老艺人定制了一些与古时候的圣旨颇为神似的卷轴，并请书法家毛笔手书菜谱。从此，这家餐厅就将菜单改成目前的样子。

食客们不约而同地认为，这份圣旨模样的菜谱充满了神秘感和文化厚重感，用餐完毕后，客人们还可以将自己的名字写在菜谱上，既品味了国宴，又让这次难忘的文化大餐有地方铭记。

奏折式茶谱

我们在不少茶馆里能看到奏折式的茶谱。奏折是中国明、清两代高级官员向皇帝奏事进言的文书，又称折子、奏帖或折奏，因以折本缮写得名。做成这种形式的菜谱前后两面书写，既美观又节省纸材，可谓达到了艺术性与功能性的完美统一。

竹简菜谱

竹简是中国古老的书籍形式，与一家武侠文化特色的餐厅相结合后，便“诞生”了“竹简菜谱”，而且菜谱也以“武林秘籍”的称号与餐厅特色达成高度融合。

手札式茶谱

手札是亲手写的书信，就是现代人讲的“亲笔信”，读书手札即是读书笔记，有笔记本、卡片等形式。因为这种茶谱在形式和规格比例上与之类似，故而得名。这样设计试图透出商家对中国茶文化深厚的理解，同时在工艺和设计上很古朴淡雅。

线装书菜谱

使用这种线装书菜谱的是一家装修极具中国传统风格、经营云南特色餐饮的主题餐厅。诺鼎公司的设计师当初决定采用“线装书”形式对其进行主题表现时，就是考虑到线装书是我国古代书籍装帧形制中相对完美的形式，其特点是古朴典雅、考究结实。不过，设计师还是考虑到实用效果，改传统线装书的右翻形式为左翻形式，也算是古为今用的一种体现吧。

说说菜谱制作中的菜谱装订说说装订（2）

其实,真正体现出菜谱风格的最先映入客人眼帘的就应该是封面的设计和装订了,同时,不同的装订方式也给菜谱以不同的感觉.

菜谱的装订方式有:

1.普通精装;

2.精装对裱;

3.铁环精装;

4.仿古线装;

5.仿古奏折装;

6.内插页式对裱;