# 北京专业菜谱菜品拍照菜谱内页设计菜谱制作

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 北京专业菜谱菜品拍照菜谱内页设计菜谱制作 |
| 公司名称 | 北京诺鼎国际企业形象策划有限公司 |
| 价格 | 500.00/本 |
| 规格参数 | 品牌:诺鼎菜谱制作<br>型号:诺鼎菜谱制作 |
| 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

杂志式菜谱如果选择封面设计-----诺鼎菜谱带您解读杂志型菜谱（三）

对于杂志式菜谱来说，封面有多重要? 可说是举足轻重、至关重要。俗话说：“ 货卖一张皮 ”，杂志式菜谱第一眼印象对于菜谱的首重来说非常重要，一个成功的杂志式菜谱封面设计就意味着在菜谱设计营销上成功了50%！ 杂志式菜谱封面的创意设计带来的视觉体验可以起到吸引顾客的注意力的作用，也可以让杂志式菜谱被更多的人翻阅，而平庸的杂志式菜谱封面设计，即使内容再好，也可能因为很难吸引读者的注意力而失去了点餐的兴趣！

诺鼎菜谱设计制作机构作为杂志式菜谱（杂志菜单）的最早发起者和倡导者之一，为我们的客户设计制作了较多数量的杂志式菜谱（杂志菜单），对于杂志式菜谱（杂志菜单）的封面的设计简要归结如下：

一是菜品类封面，用餐厅独有而且极具特色的菜品作为杂志式菜谱（杂志菜单）的封面，这样可以非常直观和简洁的描述出餐厅的经营特色和菜品的特色，非常贴切和自然！

杂志式菜谱如果选择封面设计-----诺鼎菜谱带您解读杂志型菜谱（三）

二是肖像类封面，一般使用餐厅的形象代言人或者顾客或者厨师的照片，这种封面图片突出人文精神，强调人性，几乎所有的女性杂志和时尚杂志都是这样来设计封面。餐厅的形象代言一般请专业的平面模特，通过化妆和造型变化改变他们的身份，例如穿着服务员的服装，（诺鼎菜谱同时也提供人像摄影的服务）从而达到和杂志主题相协调的理想效果。这样的菜谱设计比较能体现餐饮的服务精神。当然也可以用顾客的照片，这样能够显得更加亲切；也可以用大厨的照片，让美食的创造者

贴近食客！

杂志式菜谱如果选择封面设计-----诺鼎菜谱带您解读杂志型菜谱（三）

杂志式菜谱如果选择封面设计-----诺鼎菜谱带您解读杂志型菜谱（三）

三是组合类封面，由菜品、风景、文字、图示等元素组成；这样的封面信息传达较多，给人丰盛饱满的感觉，风景一般会选用和餐厅经营相关的地方特色的美景，再配以特色美食，互相呼应，相应成趣。

四是插图型封面，杂志式菜谱（杂志菜单）使用插图型封面是很有创意的，插图和艺术绘画总是充满艺术性和个性化色彩，特别适合表现杂志菜谱的独到立场，比如本文的压题图片中图示《味京》杂志菜谱，封面文章是北京的手绘图案，表达了是老北京独特味道的特点，颇具玩

味！

千华木桶鱼菜品拍摄菜谱设计菜谱制作后的思索---赢在“ 特色 ” 此博文包含图片 (2016-05-27 10:56:19)转载▼

标签： 北京菜谱制作 菜品摄影 菜谱设计 专业菜谱制作 菜谱拍摄 分类： 菜谱设计制作

千华木桶鱼菜品拍摄菜谱设计菜谱制作后的思索---赢在“ 特色 ”

诺鼎菜谱

林林总总的餐厅饭馆遍布大街小巷，三五好友在相约小聚的时候总有一种现象比较普遍，那就是你一口叫不出几家深印脑海中的餐厅的名字！经常是“ 咱们吃什么去？ ”“ 等等，我想想..... ”为什么会这样？或许是餐厅的同质化相对比较高吧。很多经营非常成功的餐厅当中“ 特色餐厅 ”占了很大的比例。

呵呵，我们先看看什么叫特色吧。在《新华字典》里给出了这样的解释“ ◎ 特色 [characteristic;distingushing feature] 事物所表现的独特的色彩,风格等。 ”其实特色是个新词，在古汉语里面是没有出现的。特色是一个事物或一种事物显著区别于其他事物的风格和形式，是由事物赖以产生和发展的特定的具体的环境因素所决定的，是其所属事物独有的。那么特色的餐饮是餐饮文化发展、传播到一定阶段的产物，具有鲜明的地理、历史、文化、宗教等人文特色，是菜肴制作水平和企业经营方针的代表，体现了管理人员的经营理念和对市场的敏锐感觉。特色餐饮主题鲜明、广泛，可涉及不同时期、不同国家、不同地区的历史人物、文化艺术、风土人情、宗教信仰、生活方式等。另外，特色餐厅的环境和气氛是吸引顾客前来消费的重要因素之一。

我们下面提到的这家餐厅就是非常典型的“ 特色餐饮 ”---木桶鱼！

将东北菜做的如此精美----精美到不像东北菜 四平饭店的菜谱设计制作 此博文包含图片 (2016-05-24 17:16:42)转载▼

标签： 北京菜谱制作 菜品摄影 菜谱设计 专业菜谱制作 分类： 菜谱设计制作

将东北菜做的如此精美----精美到不像东北菜

四平饭店的菜谱设计制作

诺鼎菜谱：13911084058

东北菜是指东北，包括黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古东部的烹饪菜种。因东北地区独特而统一的人文环境和自然环境，东北各地的饮食高度相似，但细分之下也有吉菜、辽菜、龙江菜菜系的说法(事实上由于东北菜用料的选择很特殊，只能用产自吉林与黑龙江的黑土平原上不能棚栽的原生食才，而且现今的辽菜融合了很多的其它菜系烹饪方法，所以当前龙江菜才是传统意义上的东北菜；现今也许只在黑吉两地的农家才吃得到)。在“八大”菜系里面，东北菜是没有排上号的，但这并没有妨碍它的生意。即使在远离其发源地的广州，东北菜也能像木棉花一样，开得热烈、豪迈。东北菜的形成过程也融合了一些中国其他菜系和汉族饮食的特点。东北菜的特点是一菜多味、咸甜分明、用料广泛、火候足、滋味浓郁、色鲜味浓、酥烂香脆，烹调方法长于熘、爆、扒、炸、烧、蒸、炖、，以溜、炸、酱、炖为主要特点，东北菜讲究吃的豪爽，吃的过瘾，所以色香味中的色几乎入不得厅堂（配菜单一，一般只有两三种食才，只用葱、辣椒等简单调味料，所以菜色不佳）。一般人都认为（其实并不确切）东北菜的代表菜有白肉血肠、猪肉炖粉条、锅包肉、东北乱炖、小鸡炖榛蘑、溜肉段、地三鲜、扒三白、赛熊掌、拔丝地瓜、酱骨架，杀猪菜等等，东北人喜好吃的酸菜和用蔬菜蘸大酱的蘸酱菜也是东北饮食区别于其他菜系的一大特点。

将东北菜做的如此精美----精美到不像东北菜 四平饭店的菜谱设计制作

厚谊浓情品山东----拍摄设计制作完成齐鲁人家菜谱后再谈齐鲁之餐饮文化 此博文包含图片 (2016-05-20 11:23:39)转载▼

标签： 北京菜谱制作 菜品摄影 菜谱设计 专业菜谱制作 菜谱拍摄 分类： 菜谱设计制作

厚谊浓情品山东

----拍摄设计制作完成齐鲁人家菜谱后再谈齐鲁之餐饮文化

盘古以后，禹帝治水，划天下为九州，青州便是其中之一。“齐鲁”缘起于先秦齐、鲁两国，是齐、鲁两国的合称，原是国家概念。齐与鲁是西周初年的两个封国。齐鲁之地首推的大家则是孔子，而将齐鲁连接的也是夫子！“齐一变，至于鲁：鲁一变，至于道”。(《论语·雍也》)这是指齐、鲁两国思想文化的联系和区别而言的，还未把齐、鲁联为一个词。过了不久，他又说：“齐、鲁之故，吾子何不闻焉。”

厚谊浓情品山东----拍摄设计制作完成齐鲁人家菜谱后再谈齐鲁之餐饮文化

（点击可见完整版《鲁菜赋》）

孔子的思想不仅影响了中国的整个社会结构，引领了社会思想；同时，在餐饮这个小小的方面也有诸多的陶染！子的饮食思想丰富而具体，并且与实践相结合。归纳起来，有以下几点：其一，“ 食无求饱，居无求安 ”。孔子认为，人生的哲学，不在于荣华富贵，光宗耀祖，而在于实践“ 仁 ”的道德。他主张：“ 君子食无求饱，居无求安，敏于事而慎于言。 ”孔子不提倡“ 耻衣恶食 ”。其二，“ 食不厌精，脍不厌细 ”其中“ 精 ”，精细，粗之反;脍，细切鱼和肉，反复用“ 不厌 ”二字，极言讲究之致。在饮食生活中，无论时至贫富，他都非常讲究饮食是否精细，当他做鲁国上卿及鲁国大司寇时，在当时已经是很富裕了，但他却不奢侈度日，依然讲究饮食的质量。其三，“ 食不语，寝不言 ”。孔子思想崇尚周礼，认为礼节在生活中非常重要，在进餐时更要有礼节的约束。其四，“ 唯酒无量，不及乱 ”诚可知，孔子酒量很大，但他能自我遏止，适量而饮。在孔子饮食思想中，“ 食不厌精，脍不厌细 ”被奉为了中国饮食文化之精髓。

厚谊浓情品山东----拍摄设计制作完成齐鲁人家菜谱后再谈齐鲁之餐饮文化