

专业水晶菜牌制作公司/水晶菜牌制作公司电话

产品名称	专业水晶菜牌制作公司/水晶菜牌制作公司电话
公司名称	济南槐荫华玺广告设计中心
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省济南市槐荫区南辛庄西路1-2号二楼
联系电话	0531-87122811 13793173777

产品详情

一桌菜的好坏，除烹调水平差异以外，绝大部分取决与菜谱设计的点菜，一桌完美的菜式应具备以下条件：1、每桌应具有：炖、炒、卤、蒸、煮、炸、余、溜等菜式，每重烹调方法尽量做到不重复。2、根据菜的原料一般可分为：海鲜类、家禽类、家畜类、野味类、素菜类等，在菜品搭配时同一类型不要过多重复，尤其是相同主料的菜，菜谱设计人士提醒在同一菜单内不能重复出现（除非顾客强烈要求）。3、按菜式分应有：家常菜式、风味菜式、特色菜式、干锅、铁板菜式等，在设计菜单时力求照顾全面，不能偏重某一方。4、菜谱设计专家提醒按味道分应具有：酸、甜、苦、辣、咸、酸辣、酸甜、椒盐味、五香味、姜汁味、家常味、麻辣、咸鲜等，在菜单中主要以咸为主，以其他口味为辅，除咸味以外其它口味同一桌尽量避免出现2道或两道以上，太过于刺激的味型，一般一桌只搭配一个如：麻辣味、酸辣味等。客人特殊要求除外。在菜品搭配时应注意各种味型适合搭配。5、菜谱设计根据颜色一般分为：绿、红、暗黄、白、黑等，总合可分为明亮与暗淡两种，在色彩搭配上以明亮为主，明亮可以给人精致、食欲的感觉，在颜色上每桌不能重复2道以上。特别禁止满桌出现以暗色为主的食品。6、形状的搭配：片、条、粒、丝、茸等。G、冷热、荤素：每桌必备，根据客人人数、要求等做出相应的调整。7、器皿：圆盘、长盘、铁板、锅仔、盆、沽、形象盘等，每桌盛菜的器皿应根据不同的菜品数量来设计、搭配，在特殊器皿的使用上，每桌不能出现两个（如：铁板、锅仔、盆、沽、形象盘等）。8、整桌菜品的搭配要求：每桌必须有凉菜、热菜、海鲜、肉菜、整鱼、汤（5人以下除外，特殊要求除外）。

济南华玺菜谱设计有限公司 济南华玺菜谱设计有限公司(咨询电话张经理——0531-87122811)是济南专业的菜谱制作公司。公司致力于餐饮业品牌形象策划、产品摄影、菜谱、海报、招贴的设计制作。先后与宾馆、饭店、酒楼、茶艺馆、酒吧、咖啡屋等多家单位建立了良好的合作关系。济南华玺菜谱设计有限公司拥有一支经验丰富、充满创意、热情、敬业和具有团队精神的员工队伍，具有丰富经验的菜肴摄影师，专业的酒店餐饮业设计师及策划人，可以为客户提供从产品摄影、样册设计到后期印刷、输出、装订一条龙服务。我们拥有高端数码单反相机，专业进口灯光，多套高档多媒体平面设计系统，先进的数码短版印刷机械，特殊工艺设备以及先进的精装设备。面对来自不同领域、不同层次的客户，我们可以做到不骄不躁，精益求精，以我们的努力、耐心、细心、恒心为客户创造价值。同我们提供的专业服务相比，我们的设计服务费在同行业中处于中等偏低的价格。让您花最少的金钱，得到性价比最高的服务。今天，我们有缘相识，我们期望和珍视与您的合作！济南华玺菜谱设计有限公司 联系人：张华
QQ：51426614 电话：0531-87122811 手机：13793173777 邮箱：caipuzhuanjia@163.com
地址：济南市机床二厂路1号锻压研究所办公楼208 济南菜谱制作公司：<http://www.jnhxcp.com/>
外贸快车：<http://www.waimaokuaiche.vip> 中国升降机制造网：升降机www.shengjiangji.biz

济南微信营销，济南微营销，济南微信推广 www.weidaoshang.com/

诺商商道系统，-专业互联网应用服务提供商：www.chinanovo.net/

诺商商道系统，-专业互联网应用服务提供商：www.cn-un.net/

诺商基于多年的优化经验和品牌基础推出的诺商商道系统，诺商信息您身边的互联网专家！