

北京菜谱，菜谱大院、菜谱制作设计印刷装订

产品名称	北京菜谱，菜谱大院、菜谱制作设计印刷装订
公司名称	北京菜谱大院科技有限公司
价格	188.00/本
规格参数	
公司地址	北京市丰台区造甲街110号2号平房(新村企业集中办公区)
联系电话	010-63440797

产品详情

菜谱设计时要尽量选择反映本店特色的菜肴。列于菜谱上，进入重点推销，扬自之长，避自己之短。即使大众化餐厅，往往也有几道拿手菜，看家菜，因为如果你没有几道稳得住，立得牢的看家菜，更很难吸引老主顾，也很难拉来新客源，因此设计菜谱一定要突出自己饭店的特色突出自己的特色，才能给客人留下深刻印象。菜谱的设计是餐厅经营中活动的重要环节，进行菜谱设计较终目的是为了促销，为了赚钱的赢利，而不是设计菜谱而设计菜谱，在设计菜谱筹划前一定要确立目标市场，确定饭店面向何言？了解客人的需要，根据食客的口味，喜好的习惯而设计菜谱，只有这样菜谱才能方便客阅览选择，才能吸引客人刺激客人食欲，使客人点了这个又点那个。同时还要了解自己饭店内部在人力、物力、财力的情况，量力而行，对自己的技术、市场供应等情况做到心中有数，确有把握。这样才能筹划出适合酒店餐厅经营的菜谱，确保获得高的销售额和毛利率，还要做到尽量体现客人的爱好，或许你自己认为这一点很难办到，因为人与人的兴趣不一样，“众口难调”但这一点并不能作为借口，还是动动脑筋，把菜谱做成受大众欢迎的样子，尽管人和人的爱好不同，但人们之间确实仍然有一些共同或共通之处。