

# 菜谱、菜单、菜牌、酒水单

产品名称	菜谱、菜单、菜牌、酒水单
公司名称	北京菜谱大院科技有限公司
价格	100.00/500
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

菜谱设计制作几点应注意的常规事项菜单有两大类，一种是通用性菜单，另一种是专用性菜单。这两大类菜单又各自包含着许多内容。通用性菜单一般指零餐点菜菜单，是大众化的、综合性的菜单，只能满足客人用餐一般性的需要。而专用性菜单的用途和形式很多，围绕着专和特做文章，如特别推荐菜单、宴席订餐菜单、套餐点菜菜单、宣传性菜单等。菜单的多元化可以造就一个浓厚的商业氛围，且不同的菜单可以满足客人不同的需求。零餐菜单的编排原则零餐菜单的编排方式很多，有的按烹饪技法分类排列，有的按原材料类别排列，有的按价格档次排列。但是无论怎么排列，以下几个问题都是值得我们重视的：1. 必须突出招牌菜的地位。餐厅应该将自己最有特色、最拿手的几道菜品放在菜谱的首页，并用彩照和简练的文字予以着力的推荐。2. 菜单上的菜品一般在80-100道（包括小吃、凉菜）就可以了，太多了反而不利于客人点菜，不利于厨师的加工制作。如果是快餐厅，菜单上的菜品还会大大减少。因为快餐是在卖时间，品种复杂了肯定是快不起来的。3. 菜名既要做到艺术化，又应该做到通俗易懂。像“早生贵子”、“老少平安”、“年年有余”、“推纱望月”等菜名虽然艺术，但是很难让顾客明白其菜品的用料、制作方法和味道。因此，可以采取加注的办法使之明朗化。例如“推纱望月”，可以在其后面加上“竹荪烧鸽蛋”作为注释。4. 注意例份、大份、小份的标注。许多餐厅的菜谱都不太注意通过分量标准来满足不同数量食客的点菜需要，因此妨碍了经营。例如2-3个人到餐厅用餐，如果餐厅菜谱上的菜品全部是供10个人吃的例份，真是不知道怎么点法。如果有了小份的安排，客人就能多点几个菜了。