

北京专业日式料理韩式料理菜牌制作公司

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 北京专业日式料理韩式料理菜牌制作公司 |
| 公司名称 | 北京紫余三和商贸有限公司 |
| 价格 | 58.00/本 |
| 规格参数 | 高清菜谱:280*230 E:123:410*280 北京:380*250 |
| 公司地址 | 北京市丰台区丰桥路八号院 |
| 联系电话 | 010-63363987 18511603889 |

产品详情

日式，韩式菜牌设计制作的几点注意事项：

一本好的日式，韩式料理要菜牌设计制作精良，就必须在设计排版上多下功夫，这样才可以提升菜谱的整体品质，而要将菜谱设计排版做好，则要注意以下几点；一、在进行日式，韩式料理菜谱设计排版的时候，一定要突出菜品的特色菜、招牌菜，因招牌菜品代表餐厅的特色，最好是把几道拿手的菜品放置在菜谱的首页，而在图文信息上要充分的突出菜品的特点，要做到图案清晰色彩丰富，但同时也要做到文字简练，过多的文字描述只会让顾客在阅读时徒增厌恶感 二、一家餐厅的菜品何其多，但是在菜谱上不要全部的堆砌在一块，一般要保持在80到100道就可以了，太多菜品的话，顾客在阅读的时候选择过多，就不利于点菜，如果想让顾客知道全部的菜式，也可以进行多版印刷，例如烧，烤，炖菜，汤品，点心等等 三、日式，韩式料理菜谱设计版面也很重要，要参考餐厅的装修环境和经营的菜系，当然还要大气美观。如是要复古的、现代的、简约的、浪漫的.....版面颜色如：香槟金、银、紫色、青色、淡雅的就好，给人以高贵的感觉。 四、日式，韩式料理菜谱的图文信息是吸引顾客的重要因素，在进行排版设计时一定要合理运用可以提升顾客食欲的色调，同时也要做到封面与内页相一致，不要有太

多的色差区别，这样就不会给顾客带来太大的反差感