

# 成都菜谱设计制作公司-日本料理菜谱设计制作

产品名称	成都菜谱设计制作公司-日本料理菜谱设计制作
公司名称	成都捷达印务有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品名称:大蓉和酒楼菜谱设计制作 产品规格:260mm(宽)x370(高) 装订方式:无条内上钉、模切、可换页、覆亮膜或哑膜
公司地址	中国 四川 成都市 高新区美年广场A座8楼57号
联系电话	13008114378 13881779983

## 产品详情

菜单反映了餐厅的经营管理方针

由于菜单所销售的食物产品类型、特色和风味等决定了菜单对餐饮综合资源的紧密依靠程度。因此，菜单在一定程度上决定了餐饮企业技术人员、服务人员、后勤人员及管理人士的选拔;决定了食品原料的采购和储存;决定了就餐区、生产区、酒水区的设计与布局;决定了设施设备、用器用品的采购和管理;决定了助餐服务规格和要求，并直接影响着企业饮成本的控制及餐饮经营效益的实现;餐饮管理者在经营管理中会定期对菜单各菜点的销售规模、畅销程度、顾客满意度和顾客对菜品价格的敏感度等进行计算、分析测定;同时，餐饮食物产品的研发与生产，集中体现在菜单的编排上，菜单是餐饮营销组合策略与分析的前提。此外，菜单与客源市场需求相吻合的程度，菜单的特色、优势、水准、品位，所售品种的生命周期，餐饮消费者产品的评价和接受程度等信息，都是餐饮企业经营分析的重要基础。

菜谱要体现餐厅的特色

一家餐厅如何让自己的菜品区别于其他餐厅，如何在顾客心目中树立起独一无二的形象，菜谱的设计有着举足轻重的地位。

餐厅首先要根据自己的经营方针，来决定提供什么档次的菜品。菜谱设计者必须掌握周边餐饮的市场价位、档次，然后对自己餐厅的地理位置、客源、硬件设施、服务水准等进行客观分析，这样才能找到自己的菜品定位。

菜谱设计必须要将代表本店特色的菜肴列于其中，进行重点推销。即使大众化的餐厅，往往也有几道招牌菜。只有突出自己的“拿手好菜”和“拳头产品”，并把它们放在菜谱的醒目位置，才能使顾客感到

产品与众不同、别具一格，进而对餐厅产生深刻印象，这样不经意的推销，甚至超过花大力气去做广告。不过需注意的是，除了招牌菜、特色菜长期保留外，宴席菜谱上的其他菜品要经常更换，推陈出新，这样才能让顾客有吃来常新的感觉。