东莞菜谱设计厚街菜谱设计深圳菜谱设计广州菜谱设计

产品名称	东莞菜谱设计厚街菜谱设计深圳菜谱设计广州菜谱设计
公司名称	东莞市厚街壹个亿广告设计工作室
价格	15.00/本
规格参数	菜谱:285*210
公司地址	东莞市厚街镇厚街社区西环路233号一楼（经营场所）
联系电话	13725867774

产品详情

高档次的菜谱设计成为餐饮行业的第一名片，是文化展示的载体，是实用性与艺术性的结合，也成为增加客流量的法宝。一本高档菜谱本身造价也比一般菜谱多不了多少，反而作用却比一般菜谱的作用大很多。我们专业的设计师还能根据您餐厅的风格量身打造您的专属菜谱设计，让它在餐桌上凸显而出，气氛和谐统一，格调高雅！

首先菜谱设计第一个要满足的就是它的地方特色，餐食是人们的最基本的生活需要，同时也是民族的地方传统文化、风俗习惯及艺术的反映，这就是所谓的饮食文化。 所以，菜谱设计要首先考虑地方特色。 很多家餐馆、餐厅就是靠这种地方特色吸引顾客。 地方特色主要表现在菜食原料、烹调过程、色香形、食用方式，甚至餐厅环境等，保持一定的风格特色。 此外，还要考虑不同餐厅的不同特色，如北京的餐厅要突出京菜特色，湖南餐厅要突出湘菜特色，法国餐厅要有法国特色等。之后就是食品原料的供应情况，俗话说的好巧妇难为无米之炊。 有了原料，才能烹制菜食。 如果原料的数量能保证供应，价格也合理，那么用该原料烹制的菜食就可上菜谱，否则就不能列入菜谱。 在原料供应上，要考虑通过正当途径，保证原料的正常供应的数量，知道通过努力能争取到多少、某种食品原料有无供应基

地；要考虑食品原料的季节性，储藏的难易程度；还要考虑到本餐馆的原料库存情况。

然后就是我们专业菜谱设计师的技术水平，技术水平是菜谱设计的关键。没有技术力量的保证，菜谱设计只能是空中楼阁。技术力量包括厨师的烹调技术力量和服务员工的服务技术。厨师的烹调技术是主要的，有什么样的厨师，才可以列有什么菜的菜谱，，如果要想发展或增设某些菜品，但厨师力量又不够，那么要先培养厨师。有了技术力量，达到一定的技术水平之后再设置相应的菜品。

许多中小餐厅的菜谱谁除了有上述这些因素外，有时还会出现文字介绍过于简单、菜谱与菜品不符、人为省略或粗心遗漏某些信息等问题。这些对餐厅的经营都带来了不大不小的影响，所以餐厅的管理者或经营者一定要注意对其查缺补漏，避免上述问题的出现，使菜谱的设计和制作做到尽善尽美。更多详情：http://www.ygyky.com