第一图书网, tushu007.com

<<菜单设计制作>>

图书基本信息

书名：<<菜单设计制作>>

13位ISBN编号：9787802181199

10位ISBN编号：7802181194

出版时间：2006-6

出版时间：中国宇航出版社

作者：老汤

页数：114

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

<<菜单设计制作>>

内容概要

菜单是餐厅管理的重要内容，也是餐厅业务活动的总纲。
本书从这一角度出发，系统地介绍了菜单的功能、作用和分类知识，菜单设计的依据和原则，菜单内容设计、形式设计的技巧，以及菜肴定价策略和创新技巧，并对零点菜单、套餐菜单、火锅菜单、自助餐菜单、鸡尾酒会菜单、外卖菜单及快餐厅菜单的特点、设计要求与设计方法进行了分析。
阅读本书，餐厅经营者和管理者会对菜品设计和菜单设计有一个更加全面的认识，并从中获得有价值的餐厅经营管理理念和菜单设计技巧。

第一图书网, tushu007.com

<<菜单设计制作>>

书籍目录

第一章 关于菜单，你了解多少　第一节 菜单，餐厅管理的重要内容　第二节 菜单的功能和作用　一、最大的信息源　二、良好的沟通渠道　三、扩大餐厅影响力　四、餐厅菜肴特色和水准的标志　五、信息反馈渠道　六、餐厅业务活动的总纲　第三节 菜单的分类　一、根据餐别划分　二、根据餐厅经营形式划分O　三、根据用途划分　四、根据菜单使用周期划分第二章 菜单设计基础　第一节 菜单设计依据　一、反映地方特色　二、适应客人需求　三、食品原料的供应情况　四、餐厅的技术能力　五、反映成本与价格　六、花色品种与季节更替　七、食物的营养成分　第二节 菜单设计原则　一、以客人需求为导向　二、体现自己的特色　三、不断创新以适应变化　四、形式美观大方　五、着重强调利润大的菜肴　六、以餐厅的生产能力为依据　第三节 如何设计高质量菜单　一、菜单设计应加强文化亲和力　二、审美设计与菜品介绍有机结合　三、正确运用语言文字第三章 菜单设计技巧　第一节 菜单设计的阶段性策略　一、开业构思阶段　二、经营阶段　三、衰退阶段　四、转换阶段　第二节 菜单的内容设计　一、菜单的内容与设计　二、菜单内容的安排　三、菜单内容设计原则　第三节 菜单的形式设计　一、菜单制作材料　二、菜单封面与封底设计　三、菜单文字设计　四、菜单插图与其他　五、菜单形式设计中的常见问题　第四节 菜肴定价及策略　一、菜肴价格构成　二、影响菜肴定价的因素　三、定价策略　四、常见的定价方法第四章 菜单之创新　第一节 菜品创新的基本原则　一、食用为先　二、注重营荞　三、关注市场　四、适应大众　五、易于操作　六、反对浮躁　第二节 菜品创新方法　一、改变原料质地　二、改换烹调方法　三、热菜凉菜转换法　四、一菜多烹　第三节 菜肴创新机制分析　一、指标模式　二、经济责壬制模式　三、激励模式第五章 零点菜单与菜品设计　第一节 零点菜单的种类与特点　一、零点菜单的分类　二，零点菜单的特点　第二节零点菜单的设计要求与方法　一、零点菜单的设计要求　二、零点菜单的设计方法　第三节 制作零点菜着注意事项　一、做好原料采购工作　二、做好原料加工切配工作　三、做好菜肴烹调工作第六章 套餐菜单与菜品设计　第一节 普通套餐的设计　一、普通套餐的特点　二、普通套餐的设计要求　三、普通套餐的设计方法　四、制作普通套餐菜单的注意事项　第二节 团体套餐设计　一、团体套餐设计特点　二、团体套餐设计要求　三、团体套餐菜单设计事项　四、团体套餐菜单设计第七章 特种餐菜品与菜单设计　第一节 火锅菜单的设计　一、火锅的种类　二、火锅菜品的特点　三、火锅菜品设计要求和方法　四、制作火锅菜肴注意事项　第二节 自助餐菜品菜单设计　一、自助餐的种类　二、自助餐的特点　三、自助餐菜单设计　四、如何做好自助餐　第三节 鸡尾酒会菜单设计　一、鸡尾酒会的特点　二、鸡尾酒会菜品设计要求　三、鸡尾酒会菜单菜品设计第八章 外卖、快餐厅菜品与菜单设计　第一节 外卖餐厅菜品与菜单设计　一、外卖餐厅菜品的特点　二、外卖餐厅菜单设计要求　三、外卖餐厅菜品设计方法　四、外卖餐厅菜肴制作注意事项　第二节 快餐店菜品与菜单设计　一、快餐店菜品的特点　二、快餐店菜品的设计要求附录一 独具一格——“一格图腾”餐饮策划附录二 中英文菜单词汇对照表

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

书摘　　二、良好的沟通渠道　　菜单是沟通经营者与消费者的渠道和工具。
客人在餐厅落座后，第一步是点菜，凭菜单选购自己喜欢的菜肴和饮品，经营者则根据菜单向客人推荐。
经营者和消费者通过菜单开始交流，所以说，菜单是沟通双方的渠道。
客人喜欢的菜单，有时候像一支兴奋剂，能激发客人的食欲，既可满足客人的饮食需要，又能扩大销售额，增加餐厅的收入。
　　有些餐厅的菜单上，还增加了除菜品之外的信息，如与客人交流的文字，这样客人在点菜时，就会产生一些情感互动。
例如，成都市一家叫做石磨豆花庄的餐厅，其菜单上写道：“石磨豆花最细腻，价位亦有吸引力。几页菜单传真情，新朋旧友皆欢喜。”长春市的天香苑饭店在菜单上这样写着：“我的菜不好，请君对我说；我的菜好，请君对朋友说。”杭州市太子楼大酒家一楼的菜单除了写有菜名、菜价外，还别出心裁地在菜单左上方和右上方画了两张幽默画，让人看了忍俊不禁。
太子楼大酒家二楼、三楼的喜宴菜单也别具一格，上面写有一副对联：“酒菜飘香来，喜鹊唱枝头。”这样的文字使菜单显得既庄重典雅，又具有喜庆特色。
儿童节前，该酒家会在菜单上配一些卡通画和儿歌，春节前后则书写一些迎春、赞春的诗词。
　　三、扩大餐厅影响力　　一份精心设计的菜单，装帧精美，雅致动人，色调得体，洁净大方，不仅看起来赏心悦目，而且能增进顾客的舒畅心情，这样一份菜单映入眼帘，顾客立刻就会对餐厅的经营和烹调产生好感。
单凭这份菜单，就能使顾客欣然解囊，乐于点上几道佳肴，体会那种由菜单艺术产生的独特情调。
不仅如此，客人还可以将精美的菜单带回去，与亲朋好友共赏。
这个过程实际上就是一个广告、宣传的过程。
而一份印制粗劣、污渍斑斑，读起来很费劲的菜单，给人的印象就会不佳。
这样的印象一旦产生，就会影响餐厅的经营业绩。
　　菜单的装帧艺术以及文化气息，可以扩大餐厅的影响力。
据说有一家餐厅，其菜单设计独特，招牌菜品的照片也很精美，引起了众多食客的关注。
许多人想将菜单留作纪念，有些人则为了研究它的菜品，提出索要或购买菜单，但都被商家拒绝了。
由于菜单不断丢失，这家餐厅后来只好决定明码标价出售菜单，从开始的80元一本到后来的380元一本，尽管菜单价格不菲，但仍有很多人购买。
由此可见，设计成功的菜单可以带来很好的市场宣传效果。
　　北京大董烤鸭店的菜单很有特点，每个菜品有中文、英文、日文三种文字对照，完全做成了一个艺术品。
这样的菜单单本制作成本高达1000元，但是却很好地配合了该店的精品战略，满足了高端食客的消费心理。
北京眉州东坡酒楼是以东坡文化取胜的，该酒楼的菜单做得古色古香，文化含量很高。
很多食客点菜的时候，不但为东坡系列菜品所吸引，而且还生发出思古之幽情，使餐饮多了一些情趣，多了一些享受。
　　著名的宴席菜单还具有一定的收藏价值。
杭州市餐饮老店楼外楼的专用菜单以古朴典雅为食客所称道，它的宴席菜单都是请书法家用毛笔书写的，书卷气浓厚，很有收藏价值。
在沉没了近百年的泰坦尼克号客轮上找到的西式宴席菜单，价值达数万美元。
现在故宫博物院里保留着许多御膳单，也都具有重要的文物价值。
　　四、餐厅菜肴特色和水准的标志　　每一家餐厅都有自己的特色菜肴和消费水准，这些差异顾客一般能从餐厅的装修风格和装饰水准感知出来，但不如菜单上标明的菜品、价格表现得清晰和直接。
菜单是传递信息的印制品，配有文字、图案和菜肴图例，顾客翻看一下菜单，就能知道这家餐厅的特

第一图书网, tushu007.com

色和水平。
所以，在餐厅的经营管理中，菜单应能体现餐厅的高雅服务和经营风格，并能反映出餐厅的整体风貌。
只有这样，才能让顾客产生深刻的印象。
五、信息反馈渠道　　菜单不仅能发出信息，而且还能反馈信息，是信息反馈的渠道。
客人点选的菜品以及品种多寡，某道菜被点选的频率，都反映了客人的嗜好。
作为餐厅老板，你可以根据客人点菜的统计信息，了解客人的口味、爱好，以及客人对餐厅菜品的评价，从信息反馈中了解如何改进菜肴和服务质量，以更好地服务顾客，提高餐厅、饭店的赢利能力。
P4-5插图

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com