

## **Como montar o cardápio de uma pizzeria?**

Olá, se você está com dúvidas para montar o cardápio de sua pizzeria, queremos te dar cinco dicas valiosas que te ajudarão a atender melhor as expectativas dos seus clientes, no momento do pedido, e planejar melhor a produção de suas pizzas.

### ***A primeira dica é:***

**Mantenha as pizzas tradicionais no seu cardápio** - Procure saber como é a montagem real das pizzas tradicionais. Quando você elabora um cardápio, sendo uma pizzeria iniciante ou não, o cardápio deve conter à princípio as pizzas tradicionais como: mussarela, calabresa, napolitana, marguerita, toscana, frango e catupiry, quatro queijos.

Veja como essas pizzas são montadas no mercado das pizzarias. Busque referências. E tome cuidado para não alterar pizzas tradicionais. Deixe para utilizar a sua criatividade em outras pizzas. Você pode fazer uma parte do cardápio para pizzas gourmet ou especiais.

### ***A segunda dica é:***

**Menos é mais.** Fique atento, não há necessidade de fazer uma pizza portuguesa 1, pizza portuguesa 2, pizza portuguesa 3. Isso atrapalha a sua produção e também o atendimento, pois são muitas opções para que se lembrem. Além disso, o próprio cliente pode indicar se quer um ingrediente a mais ou menos.

### ***A terceira dica é:***

**Dê o nome certo para as pizzas especiais.** Nas pizzas especiais, aquelas que você desenvolve usando sua criatividade, escolha nomes objetivos e que coloquem os ingredientes especiais em destaque. Exemplos: Pizza de Queijo Brie com tomate cereja e Pizza de presunto parma com muçarela de búfala.

Já que fogem do tradicional, é bom que sejam de fácil entendimento.

### ***A quarta dica é:***

**Enumere as pizzas no cardápio.** Coloque número nas pizzas evitando que as pessoas se constringam com nomes que não são tão comuns. Isso também vai te ajudar quando você tiver um sistema de pedidos.

### ***A quinta dica é:***

**Ordene os ingredientes das pizzas pela ordem de montagem.** Ao descrever os ingredientes de cada pizza no cardápio, é ideal que eles fiquem na ordem que eles são montados na pizza. Isso auxiliará também o pizzaiolo, que poderá consultar vez ou outra o cardápio para confirmar a ordem de montagem. Quando os ingredientes estão fora de ordem pode ser que a pizza seja montada na ordem errada e com isso ela não sairá no padrão.

Dicas: Chef Moisés Costa, do O Gastrônomo. (<https://ogastronomo.com.br/>)