

Dekoracja

Dodany przez Anonim



Dla każdej potrawy ważne jest nie tylko smak ale i sposób jej podania. Należy zwrócić uwagę na to jak się odbiera podana na stół potrawę, w pierwszej kolejności ją widzisz, następnie czujesz jej zapach a dopiero na samym końcu smakujesz. Pobudzenia trzech zmysłów człowieka: wzroku, zapachy i smaku to klucz do efektownej prezentacji potraw nie tylko w restauracjach ale też w naszych domach.

Oto kilka przykładów dekoracji.

