

¿CÓMO PRESENTAR UN MENÚ TRITURADO?

En estas imágenes podemos apreciar cómo presentar un menú triturado de una manera atractiva.

El truco reside en respetar los colores de los alimentos.

La Imagen 2 podría corresponder a unos macarrones boloñesa, donde se ha triturado la pasta por un lado y la salsa por otro. Al presentarlo preservando los colores conseguimos un emplatado mucho más atractivo.

Probablemente el comensal lo mezclará todo antes de empezar, pero eso no debe importarnos. Sucede lo mismo en una dieta standard y no por ello dejamos de cuidar la presentación y los detalles.

Ejemplo de menú de plato único completo y postre.



Ejemplo de

