



12. Oktober 2016

Schnell-Check „Silvestermenü“ Speisen perfekt zur Geltung bringen

In der gehobenen Gastronomie hat alles seinen Platz. Jeder Teller wird nach identischen Vorgaben angerichtet und dekoriert, damit die gesamte Tafel einen harmonischen und einheitlichen Eindruck vermittelt.

Machen Sie es wie ein Top-Gastronom, um Ihre Gäste zu beeindrucken!

Darauf legen Gastronomie-Experten Wert

1. Achten Sie darauf, dass der Teller nicht überladen aussieht.
2. Machen Sie sich vor Ihrem inneren Auge ein Gesamtbild von dem fertig dekorierten Teller, bevor Sie die Speisen anrichten.
3. Werten Sie das angeordnete Gericht weiter auf. Ziehen Sie beispielsweise Tupfen einer dunklen Fleisch- oder Früchtesauce mit einem Löffel in Tropfenform, oder schäumen Sie eine flüssige helle Sauce auf und lassen Sie sie um eine zentrale Anordnung der Speisen herumlaufen. Das sieht sehr appetitlich aus!

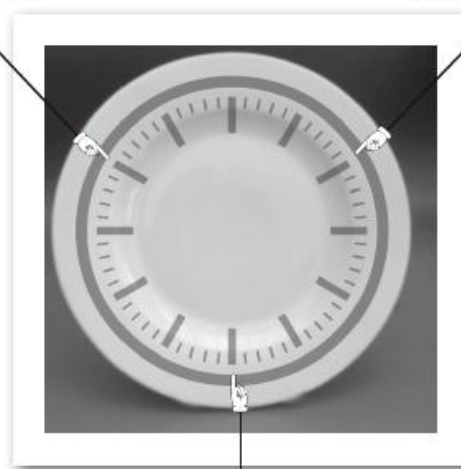
Eine kreative Anordnung der Speisen ist heutzutage erlaubt – sofern sie ästhetisch ist.

10-Uhr-Position

Legen Sie die „Sättigungsbeilage“
(Kartoffeln, Nudeln, Reis) auf
die 10-Uhr-Position.

2-Uhr-Position

Legen Sie das Gemüse auf
die 2-Uhr-Position.



6-Uhr-Position

Legen Sie das Fleisch oder
den Fisch auf die 6-Uhr-Position.