



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor



PREPORUKE ZA DEKORISANJE HRANE



UVOD

- **Predmet:** preporuke za prezentaciju hrane
- **Zadatak:** upoznati sa preporukama sefova kuhinja
- **Cilj:** savladati različite preporuke u prezentaciji hrane



PREZENTACIJA HRANE

- U restoranskoj industriji, dekorisanje hrane i prezentacija su ključni deo iskustva gostiju.
- Nažalost, tokom žurbe u pripremi hrane, serviranje je često jedna od prvih stvari koja se zanemaruje. Na kraju ste ili previše zauzeti ili previše usredsređeni na ukus jela – prezentacija hrane postaje daleka pomisao.



ŠTA JE PREDSTAVLJANJE I DEKORISANJE HRANE?

- Presentacija hrane se odnosi na raspored hrane na tanjiru na način koji je čini privlačnom za večeru.
- Tanjir treba da angažuje čula vašeg gosta i da ih uvuče u iskustvo onoliko koliko slika u galeriji privlači posmatrača.



ZAŠTO JE DOBRA PREZENTACIJA HRANE VAŽNA?

- Mnogo je prednosti u pripremi atraktivnog tanjira hrane.
- Iz perspektive menadžmenta, tanjir i prezentacija hrane su jednostavan način da se gostima pruži bolje iskustvo u restoranu.

Michel, et al. (2014) su otkrili da su tanjiri inspirisani umetnošću rezultirali time da gosti ocenjuju hranu do **18%** ukusnijom od istih sastojaka položenih u urednom, ali neumetničkom stilu. Ove studije, između ostalog, pokazuju da vizuelna prezentacija deluje kao moćno sredstvo za poboljšanje ukupnog doživljaja i percepcije ukusa hrane...



PRIVUCITE GOSTE I POBOLJŠAJTE ISKUSTVO

Način na koji je hrana predstavljena ima veliki uticaj na to kako je vaši gosti vide.



KOMUNICIRAJTE O KVALITETU VAŠEG RESTORANA

Način na koji servirate hranu i prezentujete se prenosi na kvalitet i standarde vašeg ukupnog iskustva u restoranu. Kada je hrana loše predstavljena, to se može shvatiti kao loše rukovodstvo kuhinjskog osoblja ili nekvalitetni sastojci.



NEOPHODNOST ZA DOBRIM MARKETINGOM RESTORANA

Važno je da zadržite estetiku hrane koliko i celokupni enterijer i eksterijer restorana.

Živimo u doba društvenih medija gde se sve deli na mreži – uključujući svako piće, obrok i desert.



11 SAVETA ZA PREZENTACIJU HRANE

Postoji toliko mnogo načina za posluživanje i predstavljanje hrane. Ali mali detalji čine svu razliku u tome da se vaše jelo i restoran izdvajaju od ostalih.



1. Uskladite se sa temom vašeg restorana



2. Izaberite pravo posudje i pribor za jelo



3. Napravite slojeve i visinu



4. Igrajte se teksturama



5. Poslužite manje porcije



6. Narežite meso horizontalno



7. Koristite prirodne boje



8. Izaberite tanjire odgovarajuće velicine



9. Harmonizujte ukrase i dekoraciju



10. Koristite prave alate za serviranje



11. Neka bude jednostavno ali izrazite se





UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO

GASTRONOMSKA ESTETIKA

Predmetni nastavnik:

- dr Bojana Kalenjuk Pivarski, vanredni profesor

