

Залог вкусного обеда заключается не только в правильном приготовлении и вкуса ингредиентов. Какое бы вкусное и полезное блюдо Вы не приготовили, если его не украсить, то оно будет менее аппетитно, чем украшенное. Это происходит потому, что красиво оформленное блюдо, интересно расположенное на тарелке, моментально вызывает у человека аппетит. Именно поэтому, голодный муж, вернувшись с работы способен ухватить слегка подгоревшую котлету, а человеку, пришедшему в ресторан, поднести такое просто исключено.

Большинство хозяек знают, что праздничный стол должен радовать не только вкусом, но и украшениями. Об этом знают и служащие ресторанов, ведь от оформления блюд напрямую зависит отношение к заведению. Повара, даже присваивают ранги поварского искусства исходя из оформления блюда.

Помимо оформления блюда, важно помнить и о оформлении стола. В наши дни существует масса столовых приборов различных форм и пригодности. Благодаря этому можно украсить стол так, не ущемляя свою фантазию. У каждой посуды есть свои правила, как например, если у тарелки расписан край, гарнир обязательно необходимо расположить в центре.