

Rendere scenografici i piatti. Un libro spiega come si fa

Per i ristoratori migliorare la presentazione dei piatti è diventato essenziale. Questo libro in tal senso può essere un aiuto prezioso; mostra, spiegandole nei dettagli, una serie di tecniche che possono essere applicate a piatti dolci e salati e 40 ricette selezionate con allestimenti particolari. Le fotografie dei piatti finiti sono accompagnate da disegni che mostrano la posizione di ogni singolo elemento. È una guida utile anche per gli appassionati.

es

La scenografia del piatto. Tecniche di presentazione e decorazione

di Alexis Vergnory

Bibliotheca Culinaria, 2018