



TÁBUAS DE SUCESSO

• CURSO GRATUITO •



AULA 01 - Material de apoio

Capítulo 1

Seja bem-vindo(a) à nossa jornada Tábuas de Sucesso. Ao longo das aulas você vai conseguir aprender bastante.

Para começar precisamos separar os utensílios essenciais para trabalharmos. A maioria deles você tem acesso na cozinha da sua casa.



Capítulo 1

Uma faca boa e de preferencia pesada, uma tesoura, uma tabua, uma balança digital e sua geladeira.

Na hora de definir quais são os utensílios de montagens que iremos trabalhar precisamos entender quem será o nosso público alvo. É através dele que iremos saber como investiremos no nosso estoque.

Para um público mais exigente precisamos pensar em itens mais refinados como potes em vidro e acrílico. Também podemos investir em caixas e bandejas de madeira ou MDF, laços e adesivos personalizados. Pensar em todos os detalhes que podem deixá-la personalizada e elegante.

Para um público menos exigente que vai pagar mais barato pelas montagens podemos utilizar caixas em kraft, potes em plástico, fitas mais simples e sem personalização.



Capítulo 1



Já na questão de ingredientes em uma tábuia, o ideal é que seja composta por um mix de opções, com variedades de sabores, contrastes de cor, contrastes de texturas e formatos. Na hora de montar nossas tábuas temos que ter noção de que o resultado só vai ficar legal se pensarmos em todos esses aspectos.

Devemos sempre pensar em oferecer uma experiência completa e diferente do dia a dia dos nossos clientes.

Para escolhermos os ingredientes da nossa tábua devemos levar em consideração alguns aspectos.

Capítulo 1

Vamos então falar um pouco mais sobre eles:

1. Sabores: Na hora de pensarmos em harmonizar nossa tábua sempre temos que pensar em potências de sabores. Se usamos um queijo bem neutro como por exemplo o brie, temos que investir em um segundo queijo com uma potência maior de sabor, como é o caso do gorgonzola, parmesão ou provolone. Esses contrastes precisam existir em todos os itens colocados na tábua, para que assim a gente consiga o melhor resultado na hora de degustar.

2. Cores: Gosto muito de mesclar as cores nas tábuas. Se uso uma uva verde gosto de usar azeitonas pretas. Sempre busque pensar em ter bastante cores presentes em suas tábuas para criar algo alegre e aceso. Muitas vezes quando não nos preocupamos com a alternância de cores, nossa tábua acaba ficando apagada. Elementos como flores, morangos, ervas aromáticas têm esse papel fundamental na hora da finalização para deixá-la ainda mais bonita.

3. Texturas: Investir em torradas neutras, pães e finalizar com grissinis. Tudo isso traz um mix de texturas muito interessante na hora de degustar. Além disso, investir em queijos mais duros e outros mais moles dentro da mesma tábua acaba trazendo uma experiência diferente para os clientes.

4. Formatos: Sempre procure investir em formatos diferentes de cortes. Se você vai usar um queijo inteiro, busque usar outro cortado em triângulos ou até mesmo em cubos. O mesmo vale para charcutaria. Procure variar as dobras para criar contrastes visuais diferentes na apresentação.



TÁBUAS DE SUCESSO

START LANÇAMENTOS © 2023 - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.