

# VARENIE NAŽIVO KROK ZA KROKOM

## KROK 1. POZNAJTE SVOJE PUBLIKUM



FIREMNÁ AKCIA



RODINNÁ UDALOSŤ



PRIATEĽSKÉ POSEDENIE V REŠTAURÁCIÍ



SKUPINA DETÍ



FOOD BLOGGERI



ŠTUDENTI V ŠKOLE VARENIA



### PRISPÔSOBTE SVOJ...

- SCENÁR
- ANEKDOTY A INFORMÁCIE
- MENU

## KROK 2. VÝBER MIESTA

### NAJLEPŠIE MIESTA PRE VARENIE NAŽIVO

#### VAŠA REŠTAURÁCIA

- + priateľské, domáce prostredie
- + dostatok času na prípravu
- + všetko je po ruke

- + profesionálny priestor pre varenie
- + menej času na prípravu
- + neznáme miesto

#### INÁ REŠTAURÁCIA ALEBO KULINÁRSKE ŠTÚDIO

- + skvelý spôsob ako odprezentovať seba a svoju reštauráciu

### VYBERTE NAJLEPŠIE MÉDIUM

#### TELEVÍZIA

- málo času na varenie
- pevný harmonogram
- žiadna interakcia s publikom

#### ŽIVÉ VYSIELANIE - FACEBOOK ALEBO INSTAGRAM

- + domáce prostredie a dostatok času na prípravu
- + skvelý spôsob ako odprezentovať vaše zručnosti
- možnosť interakcie s publikom
- publikum nemôže ochutnať jedlo

## KROK 3. PRÍPRAVA MENU

SACHARIDY

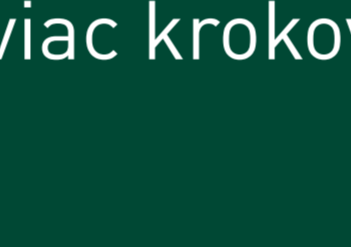
ZELENINA



Jedlá na rýchlu prípravu



Jedlá, ktorých príprava vyžaduje viac krokov



Veľkolepé kulinárske techniky



Zaujímavé kombinácie chutí



Neobvyklé zdobenie

## KROK 4. VLASTNÁ PRÍPRAVA

### KONTROLNÝ ZOZNAM

- Znalosť, odkiaľ produkty prichádzajú
- Technické informácie o zariadení
- Anekdoty z kulinárskeho sveta
- Kulinárske informácie z rôznych častí sveta
- Skúška s priateľmi alebo rodinou

## KROK 5. ORGANIZOVANIE VYBAVENIA



Preverte, či máte prístup k vode a elektrickému prúdu



Skontrolujte, či je k dispozícii odsávač pary



Uistite sa, že miesto je čisté



Skontrolujte kuchynské vybavenie

### NEZABUDNITE!

- Ingrediencie (najlepšie v sklenených nádobách)
- Vybavenie, najmä nože
- Hrnce a riad na varenie a servírovanie jedla
- Dve čisté uniformy - v prípade, ak sa budete potrebovať
- Čistiace potreby

## KROK 6. UROBTE NEZABUDNUTEĽNÚ UDALOSŤ

### PRED...

- zahrejte zariadenie
- premerajte si ingrediencie

### POČAS...

- komunikujte s publikom
- pýtajte sa
- odpovedajte na otázky



Unilever Food Solutions

Pomáhame kuchárom vytvárať chutné pokrmy, vďaka ktorým sa budú hostia vracaf. Vytvárame profesionálne produkty, ktoré šetria drahocenný čas v kuchyni a zachovávajú jedinečnú chuť a originálny štýl jedál. Zároveň poskytujeme nápady a inšpirácie, vďaka ktorým bude vaše menu ešte vzrušujúcejšie.

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Zdroje:

icons: Icon made by Freepik, Smashicons from www.flaticon.com