

SÅDAN KAN DU NAVNGIVE DINE RETTER

Når vi læser om mad, læser vi med maven. Derfor er det vigtigt at vælge ord, der taler til sanserne og appetitten. I stedet for at kalde dine retter for vegetarisk, vegansk eller kødfri, så kan du i stedet skrive, hvad der er i retten og sætte fokus på, hvad dine gæster får, og ikke hvad de skal undvære.

Følg de tre trin nedenfor, så er du allerede godt på vej til at gøre dine retter endnu mere appetitvækkende.

1

INGREDIENSER

Lad et eller flere af rettens ingredienser indgå i navnet

F.eks.
Røde linser, blomkål, fuldkornspasta, tun, selleri, kartofler, mv.



2

TILBEREDNING

Lad en eller flere tilberedningsmetoder indgå i navnet

F.eks.
Stegt, fermenteret, dampet, langtidskogt, grillet, ovnbagt, syltet, koldrøget, braiseret, mv.



3

KONSISTENS

Lad en eller flere konsistenser indgå i navnet

F.eks.
Cremet, sprød, saftig, mør, luftig, svampet, knasende, luftig, mv.



NYT OG SPISELIGT
NAVN

*Stegte
linsedeller
med syltede
gulerødder og
cremet
ærtepuré*



Scan mig og få flere tips