

LIVE COOKING KROK PO KROKU

KROK 1. POZNAJ ODBIORCÓW



IMPREZA FIRMOWA



IMPREZA RODZINNA



SPOTKANIE PRZYJACIÓŁ W RESTAURACJI



GRUPA DZIECI



BLOGERZY KULINARNI



UCZNIOWIE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH



DOSTOSUJ DO NICH:

- SCENARIUSZ
- ANEGDOTY I INFORMACJE
- MENU

KROK 2. POZNAJ MIEJSCE

NAJLEPSZE MIEJSCA NA LIVE COOKING

TWOJA RESTAURACJA

- + znane i przyjazne miejsce
- + dużo czasu na przygotowania
- + wszystko pod ręką

- + miejsce przygotowane do gotowania

- mniej czasu na przygotowanie

- nieznanne miejsce

INNA RESTAURACJA LUB STUDIO KULINARNE

WYBIERZ NAJLEPSZY KANAŁ

TELEWIZJA

- + świetna promocja siebie i restauracji

- bardzo mało czasu na live cooking

- ścisły scenariusz

- brak możliwości interakcji z widzami

TRANSMISJA NA ŻYWO – FACEBOOK LUB INSTAGRAM

- + znane miejsce i dużo czasu na przygotowanie

- + szeroka promocja swoich umiejętności

- + możliwość interakcji z oglądającymi

- oglądający nie mogą spróbować dania

KROK 3. SKRÓJ MENU NA MIARĘ

SKROBIA

WARZYWA

12:00

9:00

3:00

6:00

GŁÓWNE



Dania, które szybko się przygotowuje

1 2 3

Dania wymagające niewielu czynności



Widowiskowe techniki kulinarne



Ciekawe połączenia smaków



Niecodzienne przybranie i dodatki

KROK 4. PRZYGOTUJ SIĘ

CHECKLISTA

- wiedza dotycząca pochodzenia produktów
- informacje techniczne o sprzęcie
- anegdotki z świata kuchni
- ciekawostki kulinarne z różnych zakątków świata
- próby przed rodziną i przyjaciółmi

KROK 5. SPRAWDŹ SPRZĘT I WARUNKI



Dostęp do wody i prądu



Posiadanie wyciągu



Czystość i higiena stacji



Estetyka sprzętu kuchennego

NIE ZAPOMNIJ!

- składniki potraw i przybrania (najlepiej w szklanych opakowaniach)
- sprzęty, a zwłaszcza swoje noże
- naczynia do gotowania i podawania dań
- dwie czyste bluzy - do ewentualnego przebrania
- utensylia do sprzątania

KROK 6. PRZYGOTUJ NIEPOWTARZALNE WYDARZENIE!

WCZEŚNIEJ...

- podgrzej sprzęt
- odmierz wszystkie składniki

W TRAKCIE...

- nawiązuj interakcję z gośćmi
- zadawaj pytania
- udzielaj odpowiedzi



Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne dania, które skłonią gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które oszczędzają ceny czas w kuchni i pozwalają zachować wyjątkowy smak oraz oryginalny styl potraw.

Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com

Źródła:

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