Descrições de Comida que te Deixam com Fome:

Dicas e Segredos para Escrita de Menus que vão te Hipnotizar

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Frango: assado (frango assado), crocante (asinhas de frango crocantes), grelhado, defumado (frango, peito), macio, suculento, coxas de frango sem osso, sem pele

Carne: orgânica, a pasto, carne moída apimentada, carne em tiras com pimenta, sem gordura, maturada, apimentada, cozida, Angus, fatiada, em conserva, tenra, prime (file mignon de vaca)

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Peixe: sem espinhas, defumado (salmão), salmoura (sardinha), crocante, dourado, de água fresca, de água salgada, à milanesa, frito

Salgados: apimentados (salgados), tostados (pãezinhos), quente (tortilla de farinha), macios (pretzels, tortillas de farinha), assado (palitos de muçarela)

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Queijos: fresco, muçarela líquida, derretido, macio, areado, cremoso, aveludado, quebradiço, defumado, com nozes, Roquefort (Queijo Azul), Camembert, Cotija, Chevre, Feta, Muçarela, Emmental, Cheddar, Gouda, Taleggio, Parmigiano-Reggiano, Manchego, Monterey Jack, Gorgonzola, Pecorino Toscano, Taleggio, Fontina d'Aosta, Parmigiano-Reggiano, Mozzarella di Bufala, Provolone, Asiago e Robiola Piemonte

Molhos: caseiro, doce, picante, apimentado, rancheiro, cremoso, branco, balsâmico, molho barbecue

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Arroz: apimentado, basmati, no vapor, frito, selvagem, integral, grudado, macio, tufado, japonês, dourado, chinês, indiano, oriental, macio, granulado, pequeno (agulhinha), médio, arroz de grão longo

Pizza: rústica, tradicional, com crosta, caseira, com muçarela derretida, assada, italiana, mediterrânea, vegetariana

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Sopa: caseira, tradicional, cremosa, de cozimento lento (sopa de frango), de panela elétrica (sopa de frango), de abóbora, de vegetais, saudável, dourada, amarela, de abóbora, gourmet, deliciosa, saborosa, orgânica, creme, preparada, vegana, sopa de legumes.

Pasta: cremosa (pasta de abacate), sour (pasta cremosa), pasta com 3 camadas (substitua com o nome desejado)

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Vegetais: crocantes (hortaliças crocantes), estaladiça (alface), caramelizado, picante (homus picante), amanteigado (manteiga com ervas), fresca (salada), assado (milho, batatas), seco (tomate), batata doce, mini (mini-cenouras), fermentado (repolho), ralado (gengibre), aromático (ervas), em purê (batatas)

Frutas: suculenta, lisa, presente da natureza, raspas, fresca, purê (frutas em purê como maçã), cristalizada, glacé, Drupa, sazonal, sem semente, orgânica, tropical, exótica, fruta local, direto da horta, vitaminada, rica em vitaminas

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Sobremesa: crocante, doce, mistura de sabores, em camadas, quebradiça (queijo quebradiço, torta quebradiça), pegajosa (cobertura pegajosa), molhada (bolo de chocolate molhado), cristalizada, apimentada (torta de canela apimentada), pegajoso, com nozes, aveludada, amentolada, naked (de naked cake), agridoce, achocolatada, caramelo salgado

Enfatize a aparência, sabor, textura e método de cozimento

Adjetivos relacionados à origem dos ingredientes:

Autoral, Grega, Peruana, Americana, do Centro-oeste, do Sudoeste, Italiana, Siciliana, Espanhola, Francesa, Romena, Chinesa, Vietnamita, Indiana, Tailandesa, Mexicana, Inglesa, Alemã, Holandesa, Cingapuriana, Irlandesa, etc.

Adjetivos relacionados à aparência de uma comida:

Para uma mordida, dourada, polvilhada, cristalizada, borrifada, caramelizada, cristalizada, congelada, flambada, brilhante.

Adjetivos para ingredientes e preparos de comidas à base de legumes e vegetais ou carne:

Sem gordura, kosher, sem gluten, vegan, vegetariana, crua, mal-passada, no ponto, no ponto para cima, bem passada