

Descrieri de meniu care iti dau pofta
de mancare:

Sfaturi si Secrete pentru scrierea
meniului

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Pui: prajit, crocant, la gratar, la cuptor, pe sticla, afumat, fraged, succulent, dezosat, fara piele



Vita: organica, hranita cu iarba, la tigaie, la gratar, la cuptor, frageda, succulenta, slaba, fara grasime, gatita, imbatranita, Angus, ghiveci cu carne de vita, prime, cu sos

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Peste: dezosat, afumat, saramura, crocant, auriu, de apa dulce, de apa sarata, copt, prajit, in saramura, la tava



Gustari: sanatoase, picante, prajite, calde, moi, coapte (bastonase de mozzarella), cu putine calorii

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Branza: proaspata, mozzarella topita, pufoasa, aerata, cremoasa, catifelata, sfaramicioasa, afumata, Roquefort, Camembert, Cotija, Chèvre, Feta, Mozzarella, Emmental, Cheddar, Gouda, Taleggio, Parmigiano-Reggiano, Manchego, Monterey Jack, Gorgonzola, Pecorino, Taleggio, Fontina d'Aosta, Parmigiano-Reggiano, Mozzarella din lapte de bivolita, Provolone, Asiago, Robiola Piemonte



Sos[ul]: casei, dulce, picant, ranch, laptos, cremos, alb, balsamic, arrabbiata, bechamel, velouté, brun spaniol, de rosii si busuioc, Hollandaise, de pesto verde, de ciuperci si smantana, de branza

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Orez: picant, basmati, aburit, prajit, salbatic, brun, lipicios, pufos, japonez, auriu, chinezesc, indian, oriental, moale, scurt, mediu, orez cu bob lung



Pizza: rustica, traditionala, coapta la vatra, cu maia, italiana, mediteraneana, vegetariana, diavola, napoletana, etc.

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Supa: de casa, traditionala, crema, gatita lent, de pui, de curcan, de dovlecei, de dovleac, de legume, aurie, gourmet, gustoasa, delicioasa



Dips: cremos (precum cel de avocado), dulce-acrisor, dip in 3 straturi (inlocuiti cu oricare alt numar)

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Legume: crocante, caramelizate, picante, untoase, proaspete, prajite, sarutate de soare (roşii), fermentate (varza), aromate (ierburi), piure (cartofi), sote de legume



Fructe: succulente, satinate, proaspete, confiate, caramelizate, glace, de sezon, fara seminte, organice, tropicale, exotice, cultivate local, infuzate cu vitamine

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:



Desert: ușor, crocant, dulce, savuros, pufos, cu fulgi de (placinta cu fulgi de migdale), cremos, glazurat, condimentat, caramelizat, satinat, amaruie (chipsuri de ciocolata amaruie), cu caramel sarat, pudrat (sau cu pudra de), traditional, autentic, fresh, dulce-acrisor (crema dulce-acrisoara), crema fina, mousse de ciocolata, insiropat, invelit (in ciocolata), flambata, stropita

Descrieri ce accentueaza aspectul, aroma, textura sau metoda de gatit:

Adjective ce accentueaza originea ingredientelor:

Autentic + Romanesc, Grecesc, Peruvian, American, Italian, Sicilian, Spaniol, Francez, Chinezesc, Vietnamez, Indian, Thailandez, Mexican, Englezesc, German, Irlandez, etc.

Adjective ce accentueaza mancarurile vegetariene:

Fara gluten, vegan, vegetarian, crud

Adjective ce accentueaza mancarurile bazate pe carne:

Trandafirie, file, cu continut scazut de grasime, facut rar, mediu-rar, mediu sau bine facut, tochitura, piftie, saramura