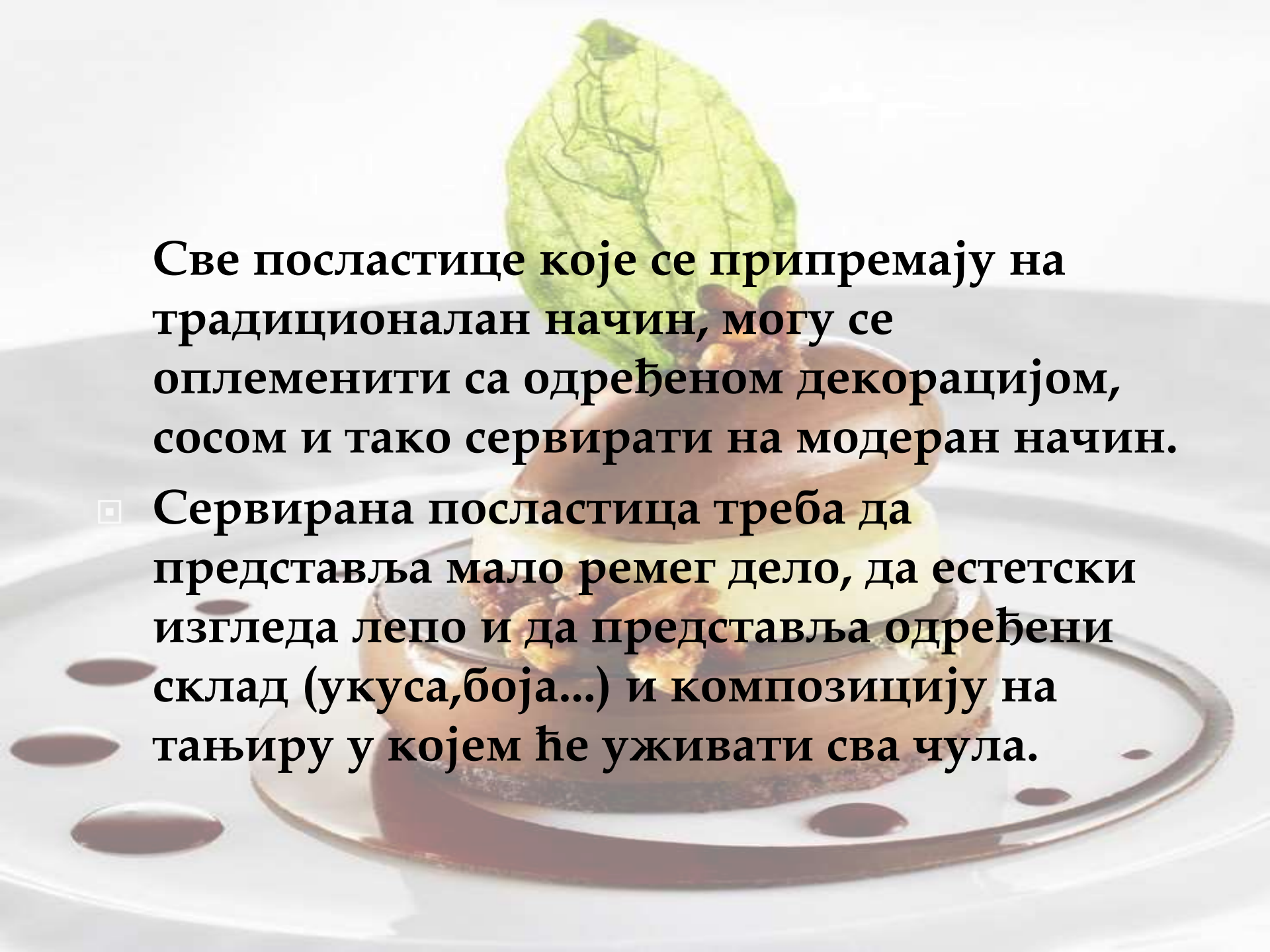
АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ОДСЕК ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА

СЕРВИРАЊЕ ДЕСЕРТА

Мср Слободан Чавић

- Приликом сервирања десерта важно је знати да ли се сервира топла или хладна посластица.
- Топле посластице увек треба сервирати на топлом тањиру, а хладне посластице на хладном тањиру.
- Приликом сервирања треба водити рачуна о естетском изгледу посластице, складу боја, хармонији и пратећим елементима.



Све посластице које се припремају на традиционалан начин, могу се оплеменити са одређеном декорацијом, сосом и тако сервирати на модеран начин.

- Сервирана посластица треба да представља мало ремег дело, да естетски изгледа лепо и да представља одређени склад (укуса,боја...) и композицију на тањиру у којем ће уживати сва чула.

RISTORANTE

RISTORANTE
IL CARRO

RISTORANTE

RISTORANTE
GIRRO

RISTORANTE
IL GIRRO

RISTORANTE
IL CARRO

STORANTE
CARRO

RISTORANTE
GIRRO

RISTORANTE