

Food Styling

หน้าตาอาหารถูกออกแบบให้สวยได้ จำเป็นต้องเข้าใจสภาพโครงสร้างสรีระทางธรรมชาติของวัตถุดิบเป็นอันดับแรก สี สัน รูปทรงและฤดูกาลของผลผลิตล้วนงดงามอย่างเรียบง่าย หากมองลึกลงไปจะเห็นความงดงามที่แท้จริงซุกซ่อนอยู่ ด้วยมุมมองเชิงศิลปะ อาหารแต่ละอย่างต่างก็มีความสวยที่ไม่เหมือนกัน หากจะลงมือปรุงอาหาร 1 งาน ควรศึกษาและวิเคราะห์เพื่อทำความรู้จักส่วนผสมว่ามีอะไรบ้าง เรียนรู้และสังเกตว่าวัตถุดิบแต่ละอย่างมีความสวยงามเพียงใด ควรจะดึงอะไรออกมาให้โดดเด่นสุด เพื่อเป็นพระเอกของงาน หลังจากนั้นค่อย หั่น ล้าง เป็นขั้นตอนแรกสุด ขั้นตอนถัดมาทำการประกอบปรุงอาหารให้มีรสชาติอร่อยถูกปาก ลำดับท้ายสุดจะเลือกภาชนะชนิดใดใส่อาหารที่ปรุงให้สวยงามดูน่ารับประทานและสร้างมูลค่าเพิ่มได้ การเลือกภาชนะจำเป็นต้องรู้จักอาหารชนิดนั้นเป็นอย่างดี เพื่อให้สอดคล้องและเสริมกัน ที่สำคัญต้องสะดวกในการรับประทาน หากอาหารที่ปรุงหน้าตาออกมามีทั้งข้อดีและข้อด้อย ภาชนะย่อมมีส่วนช่วยรับและส่งให้อาหารที่ปรุงดูน่าสนใจ โดยไม่จำเป็นต้องพึ่งพาการจัดแต่งหัวจานหรือประดับตกแต่งเพิ่มเติมแต่ประการใด ให้อาหารคงความสวยได้ด้วยตัวเองนั่นแปลว่าต้องจัดการกับวัตถุดิบมาตั้งแต่จุดเริ่มต้นนั่นเอง