|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **P L A T O P R I N C I P A L** | | | | |
| **Nombre de la Preparación:** | | | | Garnish |
| **Categoría** | | Decoración | | **Receta No. 1** |
| **País** | |  | | **Fecha:** Septiembre 26 de 2015 |
|  |  | |  | |
| **Concepto** | | | | |
| El garnish es el procedimiento por el cual el Gardemanger, o chef que tiene más experiencia, decora los platos con las viandas que se van a servir. Es un proceso muy creativo y artístico que dependiendo de cómo se haga puede potenciar lo que se presenta o bien puede restarle calidad si se hace con ausencia de “touch”. El garnish se puede aplicar tanto a postres, como cenas o banquetes, platos, etc.  **INFUSION:** Una infusión es una bebida obtenida de las hojas, las flores, de los frutos o de semillas de diversas hierbas y plantas, que pueden ser aromáticas, y se les vierte o se les introduce en agua caliente, sin que ésta llegue al punto de ebullición.  D:\FOTOS\2015-09-27\20150926_124727.jpgD:\FOTOS\2015-09-27\20150926_124710.jpg  D:\FOTOS\2015-09-27\20150926_123051.jpg D:\FOTOS\2015-09-27\20150926_122845.jpg  D:\FOTOS\2015-09-27\20150926_122836.jpgD:\FOTOS\2015-09-27\20150926_122829.jpg  D:\FOTOS\2015-09-27\20150926_122933.jpgD:\FOTOS\2015-09-27\20150926_122852.jpgD:\FOTOS\2015-09-27\20150926_122918.jpg | | | | |
|
|