

Noves textures: essència i originalitat

Publicat per [Jésica Pérez Carbonell](#) [1] el 22/05/2024 - 13:00 | Última modificació: 22/05/2024 - 13:45



En les darreres setmanes l'equip de restauració ha posat en marxa una nova línia de texturitzats que s'han incorporat a les dietes de les persones acollides, per tal de satisfer les necessitats nutritives i alhora mantenir l'essència dels nostres plats, texturant les proteïnes i mantenint la textura de l'aliment principal.

Per exemple si oferim un arròs de pollastre amb sípia i musclos, la textura de l'arròs es manté en la seva forma original, i les proteïnes que són la sípia, el pollastre i els musclos, es texturitzen, d'aquesta manera es manté l'originalitat del plat.

Així mateix si fem unes lleties amb xoriço, les lleties mantenen la seva essència i forma i texturitzem la proteïna que és el xoriço.

El benestar de les persones acollides, és l'eix de treball, com a objectiu de la nostra tasca. L'alimentació és un dels aspectes que més valoren els nostres clients, i és per això que el nostre servei de restauració intenta donar resposta amb les noves pràctiques culinàries, per fer de les dietes, uns àpats atractius tant a nivell visual com a nivell degustatiu.

Categories: Dietètica i nutrició

Etiquetes: restauració

Etiquetes: cuina

Etiquetes: textures

- [2]

URL d'origen: <https://respir20.diba.cat/news/2024/05/22/noves-textures-essencia-originalitat>

Enllaços:

[1] <https://respir20.diba.cat/members/perezcjsc>

[2] <https://respir20.diba.cat/node/5435>