**Recept- och menyskrivarskola Mat 3**

**Mall skriva à la carte**

Detta har vi tjatat om mycket.

Hur börjar jag? Vad skall ligga på tallriken? Vad bör jag tänka på? I vilken ordning skriver du din maträtt, vad skriver du först (viktigast), sen ….?

Enklast kanske är att först bara hitta på en maträtt för att sedan skruva på den efter ex säsong, vad för slags gäster du har, vad för slags restaurang du har, är det lunch eller på kvällen, är det en grillafton på stranden mm. Det gäller att få med många kontraster. Olika tillagningsmetoder på en och samma tallrik är också kontraster.

Kan du börja med att skriva ner så många saker du kan komma på som man bör tänka på?

**Exempel**

1. Först kanske du bara hittar på en varmrätt

Sen gäller det att skruva på den.

2. Behöver du ändra till kött eller fisk?

3. Måste du ändra tillbehör?

4. Passar rätten in på din restaurang? Har du en vanlig lunchkrog så kanske du inte skall hitta på värsta varmrätten med superdyra råvaror.

5. Har du med olika kontraster på tallriken? Vilka är de vanliga kontrasterna vi brukar prata om?

6. bara fortsätt med några steg till

Efter några steg till har du en färdig rätt. Sen tittar man kanske på hela menyn så man inte upprepat sig för mycket.

När vi sedan skriver menyer till våra luncher så kommer dessa punkter hjälpa dig framåt.

Lite hjälp: <http://www.kockarnasvardag.se/33491175>