

| Jouer sur les textures

Jouer sur les textures (lisse, croquant, craquant, rugueux, aéré...), les formes (pointu, ovale...), les températures (une tarte froide avec une crème vanille chaude, une viande chaude avec une émulsion froide) »



Lorsque l'odorat est déficient, manger peut devenir monotone et parfois le consommateur peut se limiter à ne manger que le strict minimum. Il est donc judicieux de stimuler les autres sens durant le repas pour y amener une certaine variété. Cette dernière peut se faire via les textures, les formes ou encore les températures.

TEXTURE

Lisse (purée, sauce, crème, pudding...)

Croquant (aliments frits, braisés, crus, ajout de graines, de morceaux de biscottes...)

Granuleux (figue, tomate, semoule et polenta, couscous, kiwi, cottage

cheese, viande hâchée...)

Aéré (mousse, espuma, soufflé, émulsion...)

Moelleux (mie de pain ou de gâteau, crème dessert, purée, crème glacée...)

Liquide (coulis, jus, sauce, sirop, crème...)

Sèche (biscuits, sablés, céréales...)

FORMES

Tailler les aliments dans des formes et tailles différentes :

Bâtonnets, rondelles, brunoise, cube, julienne, macédoine, allumettes, chiffonnade...

TEMPÉRATURES

- Mixer différentes températures dans un plat :
- Sauce chaude et aliment froid (tarte froide et crème vanille chaude)
- Sauce froide et aliment chaud (viande/poisson et émulsion ou crème froide)
- Aliment chaud et aliment froid (glace et moelleux, roast beef et gratin, salade thaï aux morceaux de bœuf chaud, flan de légume et coulis froid, café glacé...)

