**Opis menu – jak za pomocą tekstu przekonać do zakupu potraw?**

**Każdy z nas lubi zjeść coś dobrego. Uwielbiamy odkrywać nowe smaki i kosztować potrawy z kuchni z całego świata. Właściciele lokali i barów często dwoją się i troją, aby przekonać klienta do zakupu właśnie ich propozycji. Wydaje się to trudnym zadaniem, zwłaszcza wtedy, gdy jedzenie trzeba opisać za pomocą tekstu. Okazuje się jednak, że po zastosowaniu kilku prostych technik można bardzo szybko wzbudzić apetyt.**

**Opis menu - jak oddziaływać na zmysły za pomocą tekstu?**

Jedną z najważniejszych zasad tworzenia opisu menu, jest odpowiednie działanie na zmysły naszego klienta. W jego wyobraźni musi pojawić się doskonały obraz naszej potrawy - wyidealizowany i zapewniający niesamowite wrażenia smakowe oraz zapachowe. Za pomocą odpowiednich przymiotników, przedstawimy jej smak, kształt, zapach, a w przypadku np. pieczywa, nawet wrażenia dotykowe. Wykorzystajmy synestezję - tendencję, która sprawia, że wrażenia jednego zmysłu wywołują inne. Połączmy wszystko w jedną całość, która zagnieździ się w wyobraźni naszego odbiorcy.

Jeśli opisywana potrawa jest egzotyczna, a jej smak ciężki do określenia, możemy wykorzystać odpowiednie porównania. W takiej sytuacji warto zestawić jej opis z tym, co nasz klient prawdopodobnie już zna. U niektórych osób można spotkać strach przed nieznanym - porównanie z lubianym smakiem może je ośmielić i sprawić, że zamówią daną potrawę.

Cały artykuł przeczytasz [TUTAJ!](https://www.conture.pl/blog/opis-menu/)