

Cách làm trên rất hữu ích đối với tất cả mọi người, đặc biệt là các nhà cung cấp dịch vụ ẩm thực. Chúng ta có thể thêm vào những điều nho nhỏ nghe có vẻ lạ và sang trọng cho cách nấu ăn của mình (nước sốt xoài chế biến cùng ớt chuông (có màu xanh đen, được sấy khô và hun khói) giờ đây đã trở nên rất thịnh hành, hoặc hãy thử thịt trâu thay cho thịt bò). Các nguyên liệu này có thể không làm cho món ăn ngon hơn nhưng chúng tác động tới vị giác của người thưởng thức.

Đừng đánh giá thấp sức mạnh của sự trình bày. Đó là lý do tại sao ở các trường dạy nấu ăn, học cách trình bày món ăn trên đĩa một cách nghệ thuật cũng quan trọng như việc học cách nướng và rán.

Một lời khuyên nữa là: Nếu bạn muốn nâng cao trải nghiệm của các thực khách, hãy đầu tư mua một bộ ly rượu đẹp.

Giả sử khi mời mọi người đi xem phim, bạn có thể làm tăng sự thích thú của họ bằng cách nói rằng bộ phim đó được đánh giá rất cao. Điều này cũng rất quan trọng đối với việc xây dựng danh tiếng cho một nhãn hiệu hay một sản phẩm. Đó chính là tiếp thị – cung cấp thông tin nâng cao sự hài lòng của khách hàng. Nhưng sự mong đợi được tạo ra nhờ tiếp thị có thật sự thay đổi được sự thích thú của chúng ta không?

Tôi chắc bạn vẫn còn nhớ quảng cáo truyền hình nổi tiếng *Thách thức Pepsi* (hoặc ít nhất bạn có thể đã từng