

TALLER DE PRODUCTOS

Entrevistas

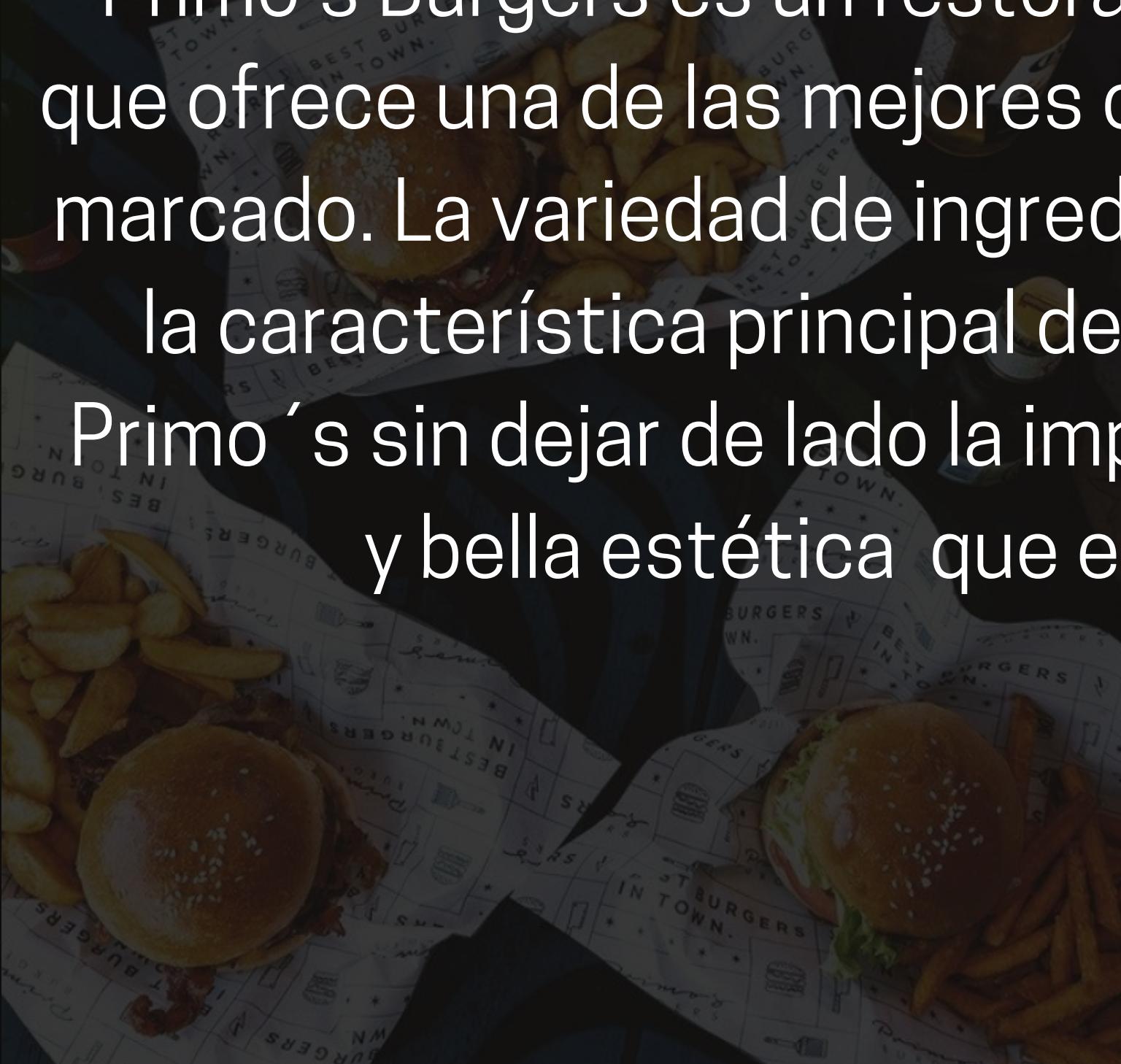
CLEMENTE LEÓN
MATÍAS PESSE
EMILIANO LEIXELARD

DESIGN.LAB
UAI





Primo's Burgers es un restorán de hamburguesas que ofrece una de las mejores calidades de carne del mercado. La variedad de ingredientes y mezclas son la característica principal de la hamburguesa Primo's sin dejar de lado la impecable presentación y bella estética que esta ofrece .



El objetivo de nuestra entrevista a Rodrigo, dueño de Primo's Burgers, fue saber cuales fueron los pilares fundamentales para poder llegar al éxito que tienen hoy en día.

Primero destacó que el orden de los ingredientes era fundamental ya que la hamburguesa obtiene una imagen más armónica y bonita a la hora de la presentación. Dependiendo de los ingredientes que lleva la hamburguesa debe existir un orden para mantener las texturas, los sabores, entre otras características.



Por otra parte, el pan es sumamente importante ya que este debe tener un diámetro idéntico al de la hamburguesa . El exceso de pan arruinaría los destacados sabores que ofrece la hamburguesa.



Primos
BURGERS



Los colores también forman parte esencial para mantener una estética atractiva ya que estos llaman la atención del cliente generando una mejor sensación y mejor impacto.

Los colores deben ser variados

Primos
BURGERS

www.primosburgers.cl
@primosburgerschile
+564 1313 5382

BALANCE PERFECTO

Desde el comienzo, la clave para obtener la hamburguesa perfecta fue el balance perfecto. Es fundamental tener claro que la mezcla de sabores debe ser precisa y balanceada para otorgar un sabor final único y de buen gusto.

Centralizar dos primeros ingredientes como base y después aplicar otros sabores para complementar, teniendo claro que categoría de ingrediente aplicar.



Versatibilidad De Ingredientes



El queso es el ingrediente versátil de la operación. Este se presenta de distintas formas y texturas.



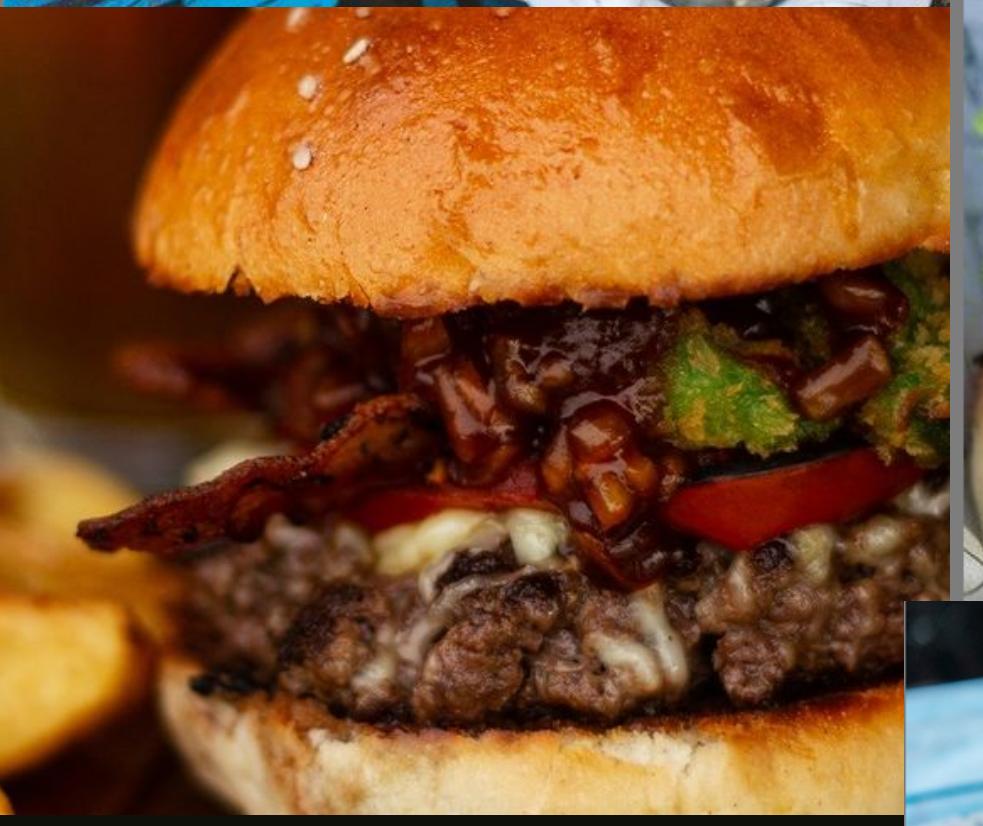


Una buena presentación es esencial

Propuesta Final



Primo's aplica una preparación original y gourmet. La esencialidad de los distintos ingredientes como por ejemplo la gran variación de quesos, las salsas, los aderezos, las texturas de cada uno de ellos, los sabores, etc. Siempre yendo de la mano con que todo este bien balanceado.

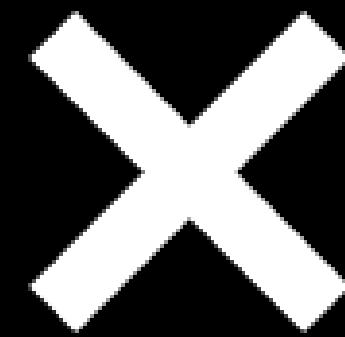


Primo's
BURGERS



Entrevista a Paula Pesse

Chef en NotCo

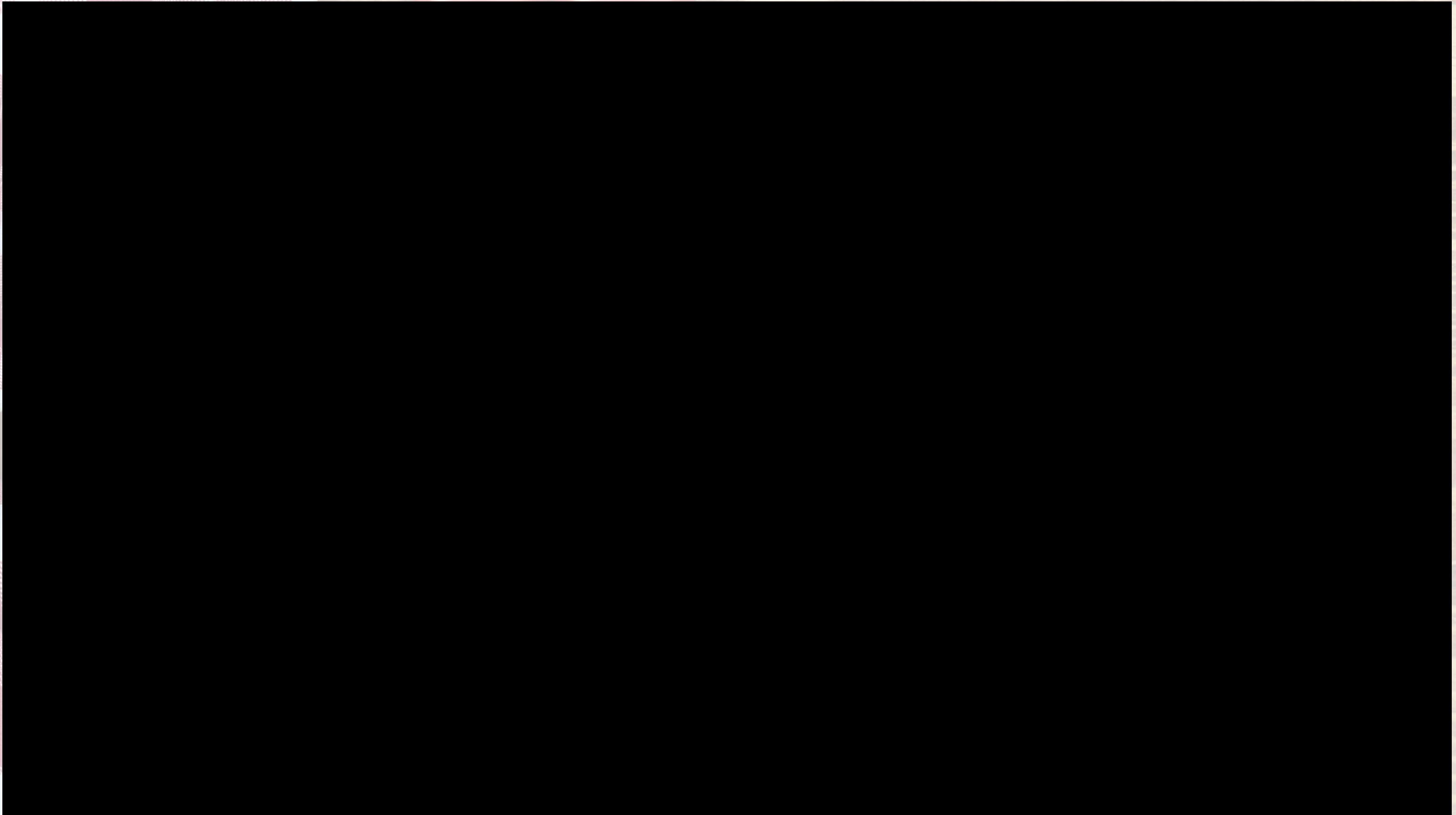


NotCo



NotCo es una empresa chilena de tecnologia alimentaria que produce alternativas de alimentos en base a plantas, teniendo famosos productos como la "NotMayo" o la "NotBurger", teniendo tambien alternativa a productos lacteos. Destaca por usas inteligencia artifical en su proceos de creacion

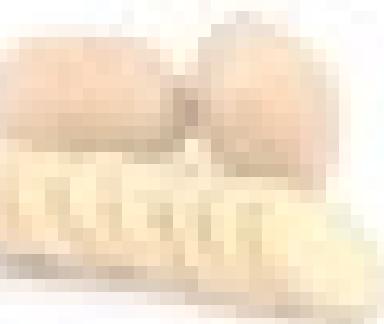
Entrevista



La tecnologia es una parte importante hoy en dia, existe en la vida cotidiana, y la cocina no se queda atras, gracias a esta entrevista se puede concluir que si se usa a favor puede ser muy beneficiosa, y en el caso de NotCo respondio una problematica para un segmento de gente especifico, pudiendo recibir lo mismo que gente fuera de ese segmento. Lo cual es la idea al fin y al cabo, poder responder a una problematica, y que este tenga un peso y un argumento.



Hablando mas terminos aterrizados, la presentacion del plato o producto es una parte fundamental sin duda, sin embargo, el sabor y la experiencia al probarlo es aun mas importante, esto no quiere decir que se deje de lado la presentacion porque al fin y al cabo uno come con los ojos, pero lo que se trata de lograr con el sabor es lo primordial.



El proceso de experimentacion es clave para el producto final, de hecho es el mas largo, se basa en ensayo y error, preocupandose y guardando registro de no cometer errores anteriores. Primero que nada encontrar ingredientes ingeniosos, y que tengan cohesion entre ellos. Segundo entender los ingredientes, aprender y jugar con sus contexturas. Luego no dejar de lado los olores, hasta finalmente tener todo en orden y llegando a un sabor ideal.