

## Entrevista

- Cual crees que es la base de las preparaciones para tener éxito
- Que opinas de la presentación de las preparaciones
- Que tan importante son los ingredientes en una preparación
- Es mejor tener muchos ingredientes, pocos o depende de la preparación y lo que se quiere lograr ya sea a la vista o al sabor
- La relación color de los ingredientes y los sabores. Ejemplo para que se entienda mejor la pregunta para mi el sabor picante lo asocio a algo rojo.
- En que te basas el momento de combinar los ingredientes
- En base a la innovación dentro de la comida, en que tipo de comida crees que es más fácil innovar
- Existe una diferencia de presentación en los platos dulces y salados o crees que de alguna forma todos puede ser minimalistas, por ejemplo.
- Que opinas de las texturas en las preparaciones.
- Existe alguna técnica de preparación o emplatado que te llame la atención.
- Que crees que es lo mas importante al momento de emplatar una preparación.