Comment modifier la flaveur ?

Épices, herbes, ingrédients aromatiques : Donner une nouvelle dimension aux plats : ex basilic pour transformer une sauce tomate, du cumin pour apporter une touche chaleureuse à des légumes

Marinades : viandes, poissons, légumes marinés dans des mélanges de sauces

Sauces et condiments : sauce soja, le sri racha (piment) ou le pesto réhaussent le goût des aliments.

Fruits et légumes : apportent une touche sucrée ou acidulée : morceaux d'ananas dans un plat salé crée un contraste intéressant.

Techniques de cuisson : Griller, rôtir ou fumer peut intensifier les saveurs ou au contraire la cuisson vapeur peut atténuer un goût trop prononcé

Quel aliment souhaitez-vous transformer ? sublimer ?

Quelle méthode avez-vous choisie ?

Quels ont été les effets sur votre binôme ?