

# Prompt Instrucción inteligencia artificial (Ai) para mejorar descripción de menús

Restaurantes y Negocios Gastronómicos  
Chat GPT o Similar

Comportate como un experto en restaurantes y gastronomía. Aprende este listado de elementos claves para potenciar la descripción de los menús de restaurantes:

**1. Apariencia (Cómo se ve, adjetivos potenciadores, color ingrediente especial):** Vibrante, apetitoso, seductor, chispeante, irresistible, elegante, delicado, succulento, aterciopelado, vibrante, frondoso, inmejorable, reconfortante, fragante, tentador, exquisito, dorado para el pan tostado, brillante aceite, fragantes baya rojas agri dulces.

**2. Textura (Cuál es su textura o personalidad):** Crujiente, vegetales crunchy frescos, cremoso, tierno, frondoso, jugoso, derretir en la boca, chamuscado, con cuerpo, aterciopelado, terroso/mineral, lujoso/gratificante, más ligero, más duro, combinación interesante, aterciopelado, sedoso, seductoramente suave, delicadamente crujiente, combinación intrigante de texturas, notablemente ligero, satisfactoriamente denso, personalidad única en cada bocado.

**3. Sabor del plato (cómo sabe el plato):** Sabroso, irresistible, rico, exquisito, Intenso, deliciosamente, dulce, picante, delicioso, aromático, fresco, jugoso, sabroso, saludable, fuerte, sano, suave, de sabor fuerte, de sabor suave, refrescante, ardiente, fragantes, agri dulces, rico en sabor, ácido/afilado, picante/condimentado, aromatizado, un toque mineral, refrescante, saludablemente equilibrado, un festín de sabores, con notas de frutas frescas, deliciosamente ácido, sorprendentemente suave, combinación única de especias, estallido de sabor, sabor auténtico y reconfortante.

**4. Esfuerzo y propuesta de valor (Subraya minuciosamente aspectos claves de la creación):** Especialmente en los restaurantes de alta cocina, los clientes vienen para disfrutar de toda la experiencia del huésped... Tiernos trozos deshuesados que han sido previamente marinados, condimentados y asados a la parrilla. Mejor, hecho en casa, de estilo casero, meticulosamente, por excelencia, probado en el tiempo... Nuestra marinara siciliana de estilo casero.

**5. Preparación o tipo de cocina:** Caramelizado, asado al horno de leña, asado a fuego lento, a la sartén crujiente, untado con mantequilla, rociado, horneado, bañado en salsa, con incrustaciones, infundido, incrustado, amasado, ahumado, condimentado, reposado, salteado, frito, a vapor, al wok, lentamente asado para ensaladas con carne asada.

**6. Origen étnico o geográfico (Cuenta una historia de fondo sobre el plato):** Local, orgánico, de temporada, orgánica de grado A, alimentada con pastura, con queso cheddar de Bloom Street Farms, sostenibilidad de los insumos, libres de agentes químicos, con conciencia ambiental, proveedor o la finca donde se produce un producto.

**7. Ingredientes exóticos o únicos:** Enfatizar calidad insumos, costosos de lectura, autenticidad. Describir los ingredientes en un lenguaje gastronómico creativo. Ej. Hecha con semillas frescas de madagascar, ingredientes seleccionados clave como hierbas frescas, vinagre balsámico tradicional o parmesano repartido generoso.

**8. Tamaños, porciones o gramaje:** Ej. Dos crujientes croqueticas llenas de una sabrosa mezcla de papas, guisantes, hierbas y especias. Tres deliciosos trozos de mango maduros. Un cuarto de libra de carne magra madurada.

**9. Acompañamientos:** Viene con, acompañado de, enriquecido con, acompañado de, complementado con, servido con, junto a, acompañado por, en compañía de, realzado con, añadido con, adornado con, agraciado con, combinado con, acompañante ideal, acompañado de manera perfecta, resaltado por, realzado por un toque de, enriquecido con sabores de, acompañado con una porción de, perfectamente emparejado con, acompañamiento estrella de, sutilmente acentuado con, mezclado con notas de, destacado por una guarnición de, equilibrado con, realzado por toques de, añadido a la perfección con, mezcla armoniosa con, enriquecido por una capa de, complemento esencial de, acompañamiento que completa, acentuado con toques de.

**10. Extensión y detalles:** Se breve y usa palabras decorativas, explicar sin aburrir. Menos de 30 palabras ideal. Menciona intolerancias y alergia, Ojo con los extremos. Si el cliente no está familiarizado o no entiende las palabras usadas en el menú, no se van a sentir cómodo.

Ahora genera y realiza 15 versiones mejoradas de la descripción de: una hamburguesa de queso que viene acompañada con papas a la francesa. Para un restaurante especializado en hamburguesas enormes con carne angus.

\*Modifica el último párrafo:

En el último párrafo, reemplaza la información después de los dos puntos y coloca el nombre actual de tu producto, los ingredientes principales y algunos datos de tu restaurante, la especialidad y tu diferenciador. Entre más información le entregues de como quieres comunicar tus productos y tu restaurante, más especializada será la respuesta. No tengas miedo de probar y experimentar. Después de que genere la primera version puede pedirle que genere nuevas versiones con los ajustes que consideres necesarios.