

GRILL - GLOBALNE TRENDY 2018

Trendów na rok 2018 w kwestii grilla jest mnóstwo. Od śniadań z grilla, pieczonych i wędzonych jajek, pancakes, pizzy, koreańskich skrzydełek, przez potrawy wegetariańskie i wegańskie, sosy gochujang czy zhug, aż po wpływy bliskowschodnie i dania z ognia.

NAJWAŻNIEJSZE TRENDY

GRILLOWE 2018



kuchnia koreańska na grillu: hot dogi z kimchi, bibimbap



kuchnia etniczna: sosy, dipy, przyprawy



tacos, burgery



vege/vegan grill



srirarcha, chili, ciecierzycza



food trucki – mobilny grill



połączenie wpływów wielu kuchni w jednym daniu



hasselback, czyli pieczone ziemniaki, nacięte, posypane natką pietruszki i parmezanem



sosy: chimichurri, zhug, sambal, gochujang, aioli

KUCHNIA FUSION

NA GRILLU



KILKA PRZYKŁADÓW DAŃ, KTÓRE STANOWIĄ DOSKONAŁE POŁĄCZENIE KUCHNI FUSION I MOŻLIWOŚCI GRILLA:

- **sałatka** z grillowaną kaczką i brzoskwinią
- **grillowany łosoś** z sosem mandarynkowym
- **grillowane awokado** z parmezanem
- **grillowana pierś z kurczaka** z białymi szparagami w sosie miodowym
- **stek z tuńczyka** z pastą z cukinii i curry

JAK NAJLEPIEJ ŁĄCZYĆ SMAKI

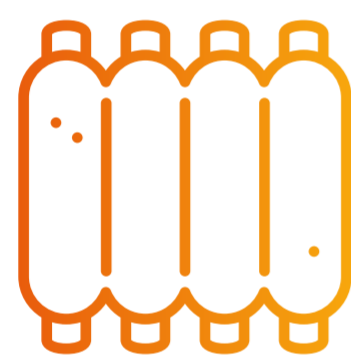
SŁODKIE I WYTRAWNE NA GRILLU?



kurczak



melon



żeberka



tuńczyk



papaja



mango



łosoś



wołowina



grillowany ananas



sery, np. camembert lub oscypek



truskawki, żurawina



pieczone brzoskwinie

TRENDY 2018

W PRZEPISACH NA GRILLA

Menu restauracyjne w sezonie grillowym nie musi być sztapowe i zawierać wyłącznie soczyste steki lub burgery. Szefowie kuchni mają całkowitą dowolność w kwestii kompozycji karty dań i możliwość sięgnięcia po inspiracje z najdalszych zakątków świata.



KILKA INSPIRACJI ZE ŚWIATA NA PRZEPISY Z GRILLA:

- grillowana kanapka z **jagnięciną, pikłami i chili**
- **pierś z kurczaka** w sosie z tequili i limonki z pieczonym pomidorem
- **grillowane krewetki** z rozmarynem i pieczonym czosnkiem
- **plastry bakłażana** glazurowane słodką pastą z chili i miodem
- **burger z kaczką**, karmelizowaną czerwoną cebulą oraz dressingiem z pomarańczy
- grillowane **tacos z indykiem**, colestawem oraz pieczoną cebulą
- sałatka z soczewicą, **grillowanym halloumi** i sosem miętowo-limonkowym

Menu grillowe to zarówno powrót do klasyki, czyli burgerów, steków czy zapiekanek, ale także otwarte drzwi na nowe trendy, które w tym roku wpisały się szturmem na listę tych najważniejszych. Indyjskie marynaty, piri piri czy kremowe sosy z ciecierzycy to tylko kilka przykładów, które szefowie kuchni mogą wziąć pod uwagę podczas komponowania swojej karty dań w sezonie grillowym.



Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne dania, które skłonią gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które oszczędzają cenny czas w kuchni i pozwalają zachować wyjątkowy smak oraz oryginalny styl potraw.

Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com