

CZAS NA GRILLA - SOSY

Szefowie kuchni na całym świecie zgodnie przyznają, że produkty z grilla najlepiej smakują delikatnie przyprawione solą i pieprzem, niemniej zarówno marynowanie mięsa czy warzyw oraz **podawanie do nich autorskich sosów, potrafi całkowicie zmienić charakter potrawy i jej smak**. I marynaty, i sosy pomagają wyeliminować ryzyko wysuszenia mięsa. Dowiedz się, jakie są trendy na świecie w zakresie parowania produktów na grilla z sosami, poznaj ciekawe przepisy i zainspiruj się!

GRILLOWANY STEK + SOSY



włoska salsa verde – kapary, natka pietruszki i zioła

argentyński chimichurri – kolendra, pietruszka, chili, szalotka, czosnek



gremolata – w smaku podobna do salsy verde, różnica w strukturze; natka pietruszki, czosnek, skórka cytrynowa

dressing z szalotki – vinegret z posiekaną szalotką



aioli – majonez, cytryna i czosnek

zielona sriracha – mleko kokosowe, liście kafiru i trawa cytrynowa



salsa owocowa – np. ze śliwek, brzoskwini, mango lub wiśni

PRZEPISY I INSPIRACJE ZE ŚWIATA



WEGAŃSKIE SOSY NA GRILLA



W sezonie grillowym na ruszcie nie znajduje się wyłącznie mięso. Szefowie grillują także owoce i warzywa, dlatego przekonajmy się, jakie sosy są najpopularniejsze wśród wegetarian i wegan.

Na ruszcie do menu wege znajdują się najczęściej boczniaki, bakłażany, cukinie czy ziemniaki. Aby podkreślić ich smak, konieczne jest wykorzystanie unikatowych sosów.

- **śliwkowy sos BBQ** – suszone śliwki, chili, sos jabłkowy, musztarda, imbir, ziele angielskie
- **sos satay** – wschodnia wariacja na temat kuminu, mleka kokosowego, masła orzechowego i cukru trzcinowego

KLASYKA GATUNKU – SOS BARBECUE

Sos barbecue to najpopularniejszy sos w sezonie grillowym, który wykorzystywany jest przed procesem grillowania, w jego trakcie i tuż po. Oto kilka przykładów na to, jak inspiracje ze świata kształtują kompozycję sosu barbecue.

- **Sos BBQ ze Wschodniej Karoliny**, czyli intrygujące połączenie octu, czarnego pieprzu oraz chili
- **Zachodnia Karolina** – sos na bazie octu, czarnego pieprzu, pomidorów oraz chili
- **Sos BBQ z Kansas** to już dodatek miodu, melasy i cytrusów
- **W Alabamie** podaje się biały sos BBQ na bazie majonezu, chili i octu
- **Teksas** to już sos z papryką, kurkumą, chili oraz cebulą.



Nieistotne jest, co znajduje się w sezonie grillowym na ruszcie – najważniejsze jest umiejętne łączenie smaków i podkreślenie produktów odpowiednimi sosami, dipami lub marynatami.

Dzięki temu szefowie kuchni mogą odpowiedzieć na potrzeby swoich gości i sprawić, że będą wracać do restauracji po więcej.



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

Źródła:
ikony: flaticons.com