

CONFIDENCE
IN EVERY CASE.



Parte de la nueva generación de platos para el desayuno... el pudín de chía está amontonado con frutas, nueces, y semillas.

OTOÑO DE 2017 UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- Las comidas tradicionales para el desayuno se están reemplazando y/o mejorando, haciendo de este tiempo algo excitante para el segmento del menú de las mañanas.
- La palabra fusión ya no es una palabra indeseable: los clientes quieren combinaciones exóticas.
- Lo que nunca se esperaba, el fruto del jaca se está abriendo el camino en el paso de los chefs.
- Los vegetales saludables del mar son sostenibles, nutritivos, y deliciosos.
- ¡Vivan los postres latinos!
- Una manzana al día...en tantas diferentes maneras.

Tendencias

OTOÑO DE 2017

Brunchrápido

Echen a un lado los huevos y la avena, el desayuno se ha combinado con el *brunch* para ofrecer muchas otras opciones más excitantes que nunca. Por eso es que este segmento es tan popular y no da señales de que está cediendo.

- Las carnes tradicionales de las mañanas tales como el tocino y la salchicha se están combinando con el pollo frito, el chorizo, el salmón ahumado, y a un sinfín de sustitutos de carnes basados en plantas.
- Los lugares populares tales como Starbucks, Einstein's, y Jack in the Box han introducido sándwiches robustos, bagels aventureros, y cuñas de quiche.
- Los pudines de chía (vea la foto arriba a la izquierda), asaí en el tazón, y los acemites japoneses también han experimentado un aumento en su demanda—nutritivos y cubiertos con una variedad de verduras, estos platos están excediendo las expectativas de muchos clientes.

Menús híbridos

Por mucho tiempo la fusión de las comidas era algo mal visto, pero recientemente este resurgido de manera seria. Los clientes están buscando constantemente comidas que les proporcionen experiencias nuevas, diferentes, e inesperadas, y muchos chefs han hecho suyo el mantra de que "todo vale."

- ¿Cree usted que conoce lo que es un burrito? ¿Frijoles, arroz, y carne asada, quizás? Pruebe de nuevo--las versiones de hoy en día puede que estén rellenas con cualquier cosa, desde sushi, a tofu y salsa de maní, hasta falafel con pepinos tzatziki.
- El pastrami y el sauerkraut ya no son solamente para los sándwiches Reuben... ahora se pueden utilizar para rellenar los rollos de huevo y freírlos con mucho aceite.
- ¿Y para el postre? ¿Cómo le gustaría una lasaña de banana-Nutella?

Conozca el fruto del jaca

Usted puede que no conozca el fruto del jaca, pero durante el año pasado, este sustituto tropical para la carne (si—usted leyó bien), ha estado explotando en los menús veganos y vegetarianos a través de Norte América.

- Su textura en particular cuando no está maduro y se cocina de manera apropiada, se parece a la del puerco deshebrado; añadida salsa de barbacoa y se convierte en un asombroso replazo para la carne.
- La fruta madura se puede añadir a curris, salsas, y postre tales como el halo-halo y las natillas; hasta las semillas se pueden rostizar y comer (vea la foto arriba a la izquierda).



Vegetales marinos

Las algas marinas, las algas pardas, el nori japonés, y el dulce islándico...los científicos y los nutricionistas están aprendiendo nuevas y excitantes cosas acerca de los vegetales marinos todos los días. Este grupo de plantas se está alabando como el súper alimento más nuevo—empacado con hierro, yodo, vitamina C, proteínas, manganeso, vitaminas B, y un sinfín de antioxidantes. Los chefs están expandiendo su conocimiento también y están incluyendo estos sabores y texturas únicas en los menús además de los menús tradicionalmente japoneses.

- Los países asiáticos han consumido alimentos basados en las algas marinas por miles de años; las cocinas de Escocia, Islandia, Nueva Zelanda, y muchas otras han atesorado estos ingredientes también.
- El Nori (hojas de algas secas) es bien conocido en el sushi, pero ahora se está convirtiendo en algo muy popular para añadir sabores umami a los tazones de poke hawaiano, las ensaladas, y hasta las palomitas de maíz.
- Los frijoles del mar, o la salicornia, se pueden preparar tal como las habichuelas tiernas; asegúrese de enjuagarlas muy bien, ya que pueden estar extremadamente saladas.



Tendencias

OTOÑO DE 2017



Postres latinos

El flan, los churros, los pasteles tres leches... algunas recetas reinan los menús desde México hasta Sudamérica a España. Pero hay muchos otros y más aventureros postres a través del mundo hispanohablante que los chefs Norteamericanos ahora están descubriendo y compartiendo con sus clientes.

- El suspiro limeño peruano pone en capas caramelo con picos de merengue italiano; las versiones modernas tienen más capas de parcha, crema de lima, o mango cortado en cubitos.
- La chaya uruguaya es una esponja empapada en ron y almíbar de melocotón, entonces cubierta con melocotones, merengue horneado, y crema batida.
- El dulce de guayabana (una pasta agri dulce de guayaba) se puede utilizar como un postre o para dar balance a los platos de quesos—¡excelente con vinos!
- Los plátanos calados colombianos son plátanos maduros tajados cocidos a fuego lento en azúcar morena, canela, clavos, y jugo de limón hasta que se forma una pasta gruesa—¡excelente como bocadillos!
- Las espumillas son una de las comidas callejeras favoritas en Ecuador; parecen como cucuruchos de helado, pero el relleno es merengue con pulpa de guayaba dulce.

La lista de moda

- Permacultura
- Auto-servicio de comidas casuales rápidas
- Lechuga Little Gem
- Burrata
- Comidas reconfortantes de vegetales
- Horarios basados en la nube informática
- Cocteles Kombucha
- Cenizas de vegetales
- Albóndigas
- Hojas de banana
- Comida Izakaya
- Tupinambos
- Fideos de alga parda
- Frascos de cristal con tapas de rosca
- Sustitutos para carne que saben mejor
- Anchoas
- Cocina filipina
- Hidropónicos
- Algas
- Colaboraciones de chefs
- Stroopwafels
- Champiñones Maitake
- Helado al estilo tailandés
- Semillas & nueces brotadas
- Robots que hacen sushi
- Bienestar del trabajador
- Contabilidad en situ
- Ingredientes purpuras
- Historias sobre un plato
- Opciones para menús portátiles
- Evitando el desperdicio de alimentos
- Restaurantes virtuales

¡Conéctese!

Regístrese para que pueda recibir estos informes exclusivos de markon.com:

- Cosecha Fresca—resumen semanal del mercado de verduras frescas incluyendo los precios, las cantidades, y la calidad.
- Specialty Produce—información quincenal acerca de mercado dinámico de verduras y frutas especiales (en inglés).
- In Season—un vistazo trimestral a lo que está fresco ahora y como utilizarlo (en inglés).
- Tendencias—un pronóstico sem-estral acerca de los que se encuentra en el horizonte culinario.

Manzanas sabrosas

Ya sean dulces o agrias, las manzanas son un excelente bocadillo crudo o postre delicioso (piense en los pays clásicos), pero este otoño están apareciendo en diferentes áreas del menú: el lado sabroso.

- Las manzanas Fuji tajadas y escabechadas unen los sabores dispares del terroso confite de pato y el rico queso Brie para obtener un sándwich de inspiración francesa.
- La dulzura de las manzanas Red Delicious y las tiras cortadas de zanahorias dan balance a la amargura del bok choy crudo; mezcle con quínoa y una vinagreta de jengibre para obtener una ensalada que atraviesa el espectro de sabor y textura (vea la foto a la izquierda).
- Préstele dulzura a las sopas de calabaza Butternut, chirivía, o patata con una guarnición de manzanas-nueces rostizadas.
- Rete a sus ofrendas típicas de panes planos y pizzas por medio de cubrir sus cortezas con pedazos de manzanas Granny Smith agrias, queso azul pungente, y salchicha de pollo desmoronada.
- Mueva los gofres y panqueques sabrosos más allá que el popular pollo frito; encima ponga manzanas Golden Delicious rostizadas y pedazos de calabaza Kabocha; salpique con almíbar infundido con salvia.
- Dele vida a los bistecs hechos a la parrilla y las costillas con un picante chutney de jalapeños-manzanas Fuji. Emparejan bien con la comida india también.
- Añada algo saludable al puerco desmenuzado y a los sándwiches de carnes hechas en la barbacoa; encima ponga una ensalada basada en vinagre con col rizada-manzanas Granny Smith desmoronada.

Recursos:

Baum + Whiteman
Chicago Tribune
CNN Travel
Fine Dining Lovers
Flavor & the Menu
Food Business
FoodBytes
Food & Wine
Food Navigator-USA
Food Republic
FSR Magazine

Nation's Restaurant News
Pinterest
PlateOnline
ProChef Smart Brief
QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
Serious Eats
SmartBrief
Tasting Table
Technomic



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | markon.com