

CONFIDENCE  
IN EVERY CASE.



*Amontone en capas pedazos de remolachas con quesos suaves que no han sido utilizados, entonces enfríe y taje. ¡Voilà! Una decoración bella para las ensaladas o aperitivo hecho enteramente de sobras.*

## VERANO DE 2017 UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- Los restaurantes casuales están ofreciendo técnicas e ingredientes de muy finos niveles.
- La soleada península de Baja es la fuente de nueva inspiración mexicana.
- Utilizando los productos sobrantes y no usados para crear nuevos y deliciosos platos ahorran el dinero y protegen el medio ambiente.
- La vieja escuela recibe un nuevo significado con las antiguas técnicas nórdicas.
- Echen los vegetales a un lado...es la hora para realzar las frutas.
- Los clientes lo quieren todo: comida experiencial.

# Tendencias

VERANO DE 2017

## ¿Comidas casuales finas?

Más y más chefs técnicamente experimentados están tomando sus habilidades para el sector casual, ofreciendo una experiencia fina de comida en un entorno casual a precios razonables. La meta es crear más clientes regulares que comen en el mismo lugar varias veces durante la semana en vez de atraer clientes que visitan solo una vez o solo en ocasiones especiales.

- Tome recetas antiguas no bien conocidas y actualícelas con nuevos ingredientes/sabores/técnicas étnicas.
- Enfoque sobre la disponibilidad, la asequibilidad, lo saludable, la personificación, la eficiencia, y la bella presentación.
- Más y más restaurantes fines están instalando ventanas de comidas para llevar.

## Recetas recicladas

Cada vez más operadores de servicios de alimentos están utilizando subproductos y sobrantes para crear obras maestras que ahorran dinero y previenen el desperdicio. Desde las cáscaras de los vegetales hasta la leche cuajada hasta desechos de cafés, el utilizar los ingredientes "sobrantes"

puede estimular la creatividad e impulsar la invención de platos nuevos.

- Los desechos de vegetales (piense en los tallos de brócoli y las hojas, los sobrantes de las cebollas, y los pedazos de remolachas) trabajan bien en las sopas, las tortillas de huevo, y las terrinas (vea la foto arriba a la izquierda).
- Los toques de las remolachas y las zanahorias hacen un pesto excelente, balanceando perfectamente el sabor salado del queso con el del ajo terroso.



## Cocina de Baja

Las verduras, los mariscos, y los vinos de Baja, México al fin están recibiendo su respeto debido. Si, Tijuana es famosa por las mejoras tacos y otras comidas callejeras, pero la península también ofrece opciones únicas con ingredientes tales como el abulón, las ostras, las piñas, y los nopales.

- Chef Javier Plascencia ha tomado el concepto de mar y tierra y lo ha puesto patas arriba por medio de servir combinaciones tales como el pulpo hecho a la parrilla sobre leña con costillas cortas de res, vieiras con chicharrones, atún ahi para sashimi con machaca de carne Sonora, y camarones con sopes de medula ósea. Por supuesto todas estas combinaciones son acentuadas con verduras tales como el maíz heirloom, los chiles Chiltepín, y los rábanos escabechados.
- Directamente del mar los mariscos son un ingrediente clave en los frescos aguachiles y ceviches de la región; los chefs los saborean con limas intensas, chiles picantes, y variedades locales de algas marinas.

## Antiguas técnicas de cocina

Los chefs modernos están tomando una página de los libros de historia y están reconsiderando como ellos están cocinando sus ingredientes. Desde Perú hasta Suecia hasta los EEUU, los métodos ancestrales están probando que debemos escuchar a nuestros mayores.

- El enrollar el pescado y/o vegetales en hojas de maíz, hojas de plátano, y/o hojas de chaya se remontan a un México precolombino. El proceso hace al vapor los ingredientes en el interior para que estos se mantengan tiernos y succulentos.
- El cocinar a llama abierta, el hornear en las brasas, y el carbonizar han hecho una reaparición. Aunque toman tiempo, los chefs están utilizando estas técnicas para crear sabores robustos en tanto las carnes como los vegetales.
- Cocinando con heno u otras hierbas infunden sabores con notas ahumadas y herbáceas.



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | [markon.com](http://markon.com)



# Tendencias

VERANO DE 2017

## La lista de moda

- Bebidas de toronja
- Crudos fríos ahumados
- Tostadas del próximo nivel
- Hamburguesas “mezcladas”
- Guarnición de algas marinas
- Bagna Cauda
- Cultura del centro comercial
- Harina de centeno
- Comidas judías sofisticadas
- Vino negro
- Cristalería Kitschy
- Aguachiles
- Quingombó ampollado
- Pizzas de mariscos
- Beignets
- Cocinando con heno
- Tomates del verano
- Referencias históricas
- Mezcal
- Lechugas fermentadas
- Tartines
- Mole auténtico
- Arroz tostado
- Influencias peruanas
- Frutas drupáceas escabechadas
- Hierro fundido
- Kombucha de grifo
- Vinagre
- Abulón
- Lassis de fruta
- Maíz frito
- Postres asiáticos

## ¡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.

## Experiencias a 360°

Los restaurantes de hoy en día están compitiendo con Netflix, HBO, y los medios sociales más que otros restaurantes. Los operadores de servicio de alimentos tienen que crear comidas antojosas por las cuales la gente está dispuesta a salir de sus hogares. Ellos tienen que traer las vistas, los olores, y los sonidos de la experiencia que autentican al menú.

- La primera regla es que la comida tiene que estar fresca y deliciosa. Recuerde que usted no puede comerse una pantalla, así que sea cuan estimulante sea su sitio de web o las fotos en los medios sociales, las recetas tiene que satisfacer a los clientes.
- La comida es un gran unificador. Por medio de ofrecer platos comunales, los comensales pueden compartir y comparar los sabores, desarrollar camaradería, y crear una experiencia unificadora.
- ¿Qué es lo que su marca representa—y la experiencia de su cliente, lo satisface? Los de la generación del milenio y otros foodies pueden percibir comidas no auténticas más rápido que un sabueso, así que asegúrese que su menú refleje su misión central.
- Las opciones portátiles tales como los tacos, los rollitos de primavera, los gyros griegos, las empanadas, y los pop-tarts de fruta hechos en casa no son solo portátiles; pero añaden a la experiencia de la comida algo táctil.
- El crear sus propias opciones en el menú le permite a los comensales que personifiquen sus órdenes y obtengan exactamente lo que quieren—así reduciendo el desperdicio de ingredientes y la insatisfacción del cliente.

## Recursos:

Eater  
Fine Dining Lovers  
Flavor & the Menu  
Food Business  
FoodBytes  
Food & Wine  
Food Navigator-USA  
Food Republic  
FSR Magazine  
Nation's Restaurant News  
New York Magazine

Pinterest  
PlateOnline  
ProChef Smart Brief  
QSRWeb.com  
Restaurant Hospitality  
SmartBrief  
Tasting Table  
Technomic  
The Guardian  
New York Times  
The Washington Post



## Enfoque: Frutas

El movimiento centrado en vegetales ha estado llevando la vanguardia de las tendencias por varios años ya. Ahora es el tiempo para que las frutas entren en acción.

- El verano es ideal para hacer frutas de todo tipo a la parrilla, especialmente las lanzas de piña. Empareje con mariscos sostenibles o utilice en postres.
- El desayuno sigue siendo una parte del día con muchas ventas. Añada frutas libres de preservativos/de vida de estante extendida tales como las uvas, los melones, y los mangos a granola, avena, panqueques, y gofres.
- Preste saludables vitaminas e incremente las fibras en los postres tales como las tartaletas, los trifles ingleses, las paletas hechas en casa, y las tártaras rellenas con natilla con mangos tajados, bocadillos de melón, y piña de dulce-penetrante sabor.
- Las frutas, especialmente los críticos tales como las naranjas y las toronjas, le dan a los menús de cocteles del verano sabor resplandeciente y color vibrante.
- Lo crudo es excelente, pero experimente con diferentes técnicas de preparación tales como el carbonizar, el hacer a la parrilla, el escabechar, y el método francés sous vide o al vacío para añadir dimensión y balance.



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | [markon.com](http://markon.com)