

CONFIDENCE
IN EVERY CASE.



Este nuevo giro a la ensalada tradicional basada en la patatas con mayonesa está empacado son sabores umami—empareja muy bien con las carnes ahumadas y las aves de corral hechas a la parrilla.

INVIERNO DE 2018 UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- Camine por el lado salvaje: ¡frutas extrañas y vegetales que están muy de moda!
- Lo que es antiguo ahora es nuevo, especialmente cuando se trata de los favoritos de las charcuterías judías.
- Los mariscos frescos se mueven del centro del plato hacia la antojosa categoría de los bocadillos.
- Los chefs flexionan su creatividad exhibiendo un solo ingrediente en una miríada de maneras.
- La flor del naranjo, la flor de saúco, el agua de rosa, y la lavanda...sabores florales añaden complejidad y extravagancia.
- Coliflor: su versatilidad mantiene su popularidad.

Tendencias

INVIERNO DE 2018

Cosas más raras

Hubo un tiempo cuando los comensales desconfiaban de los nuevos ingredientes, pero no más. Los clientes de hoy en día quieren los sabores y visuales más extraños y exóticos posibles para entretener sus ojos y su paladar.

- Los dedo limas hacen de los cocteles, las salsas, las ostras, y el sushi en una experiencia que envuelve todos los sentido cuando se come. Sus cuentas pequeñas llenas de jugo estallan en su boca como deliciosas bobas de cítricos.
- El ajo negro añejo y fermentado es el epitome del sabor umami. Este ingrediente de apariencia gelatinosa añade notas de dulce melaza y ajo suave a las salsas, salsas para sumergir, y vinagretas (vea la foto a la izquierda).
- La achicoria Castelfranco es una variedad heirloom italiana que tiene sabor placenteramente amargo. Sus hojas blancas están moteadas con puntos rojos.



- Las frutas de dragón rosado resplandeciente traen los "ohs" y los "ahs" a la mesa. Adentro, su interior de sabor suave sigue sorprendiendo con pulpa de color perla llena con semillas negras.

Cocina judía moderna

Ha habido una gran resurgencia en las comidas judías, desde el kugel al kreplach hasta la sopa de pollo, los operadores están combinando la nostalgia y la aventura en cada bocado.

- Las remolachas escabechadas o los champiñones trompeta ahumados reemplazan el pastrami en los Reuben sándwiches de la escuela antigua.
- La sopa de fideos ramen con bola de Matzoh combinan el caldo tradicional y la galleta junto con fideos correosos y verduras crujientes.
- Las actualizaciones de la fusión tales como los nachos con salmón ahumado, el latke poutine, y los rollos de huevo Reuben satisfacen el deseo de tanto lo antiguo como lo moderno.

Bocaditos del mar

Mientras que los movimientos de comer saludable y limpio ganan impulso, los comensales están ordenando aún más y más mariscos. Más ligero, bajo en calorías, y con muchas opciones, el pescado fresco y los mariscos se están expandiendo desde la categoría de plato principal hacia los menos de las barras y los aperitivos que atraen a grupos que quieren compartir o que quieren probar múltiples bocados en una oportunidad.

- El presentar los mariscos en las áreas de meriendas y aperitivos comenzó con los rollos de sushi, las ostras crudas, y los cocteles de camarones, pero los chefs de hoy en día están yendo más allá de estas selecciones clásicas.
- Rellene la delicada y visualmente colorida endivia Violet Flash con lubina ahumada, trocitos de naranja sanguina, albahaca fresca, y acederilla (vea la foto a la izquierda).

Monomanía: Devoción a un ingrediente

Los chefs están demostrando sus habilidades enfocándose en un solo ingrediente, utilizando múltiples técnicas, y satisfaciendo algunos fanáticos bien obsesivos.

- Establecimientos donde solo se sirve poke hawaiano están apareciendo en campos colegiales, en franjas comerciales, y como operaciones de lujo. Los chefs ofrecen este concepto de pescado crudo/arroz en un tazón con guarniciones tales como aguacates, chiles picantes, melones, y algas marinas.
- Los aguacates tienen tantos seguidores fieles que existen lugares que sirven solamente aguacates desde la ubicua tostada de aguacate, a batidos, y hasta helados.
- Los shops que sirven queso asado lo cambian utilizando diferentes clases de panes y quesos, como también añadiendo cebollas caramelizadas, col rizada, jaleas de fruta, vegetales escabechados, y chiles picantes.



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



Tendencias

INVIERNO DE 2018



Sabores Florales

Todo comenzó en la barra, donde los sabores florales y herbales tales como la flor de saúco, el shiso o perilla, la manzanilla, y los hibiscos alcanzaron fanáticos leales. Los chefs tomaron nota y comenzaron a incorporar estos sabores suaves, pero florales dentro de todos sus menús.

- Añada complejidad a los crudos, ceviches, y las opciones de mariscos crudos con las aguas de rosa y naranja; como guarnición acompañe con flores para aumentar su atracción visual.
- Cocine a fuego lento diferentes aguas florales con azúcar para crear jarabes simples que se pueden añadir a postres tales como las natillas, los pasteles, o las tártaras de fruta y a bebidas tales como el té helado, la limonada, y las sodas burbujeantes.
- La lavanda y la toronja son ingredientes ideales para el invierno; añada a ensaladas de lechuga o basadas en crema, a coles de Bruselas salteadas, y aves de corral rostizadas.
- De a los pudines y al panna cotta toques de púrpura con crema de violeta; como guarnición utilice pensamientos y violas.
- Las flores mismas tienen sabores variados, oscilando desde lo amargo a lo picante hasta lo herboso—no se olvide de sus beneficios de presentación.

La lista de moda

- Cítricos asiáticos
- Comida rápida vegana
- Sambal
- Bebidas sin alcohol
- Comidas entretenidas
- Comidas del Sur de los EEUU actualizadas
- Caquis
- Cocinando de la raíz al tallo
- Picor extremo
- Rótulos del FDA en el menú
- Leches de nueces
- Colirrábano
- Comiendo de manera limpia
- Despensas globales
- Porciones más grandes
- Perfumando el ambiente
- Toronjas Texas Rio
- Igualdad de género en la cocina
- Agua de rosa
- Comidas llenas de color
- Cafés brillantes
- Postres alegres
- Cardamomo
- Sándwiches
- Conveniencia del cliente
- Tazones de barbacoa
- Cocteles con sabor umami
- Ingredientes pre-cocinados
- Cocina Israelita
- Bocado crujientes sin maíz
- Comidas finas casuales
- Zhoug

¡Conéctese!

Regístrese para recibir estos reportes exclusivos de markon.com:

- **Cosecha fresca**—una recorrida semanal del mercado de verduras frescas incluyendo precios, disponibilidad y calidad
- **Tendencias**—pronostica lo que está por el horizonte culinario cuatro veces al año

Coliflor 2.0

¿Se recuerda cuando la coliflor era el plato acompañante aburrido, hervida o hecho al vapor al lado de un bistec o un pedazo de pescado? ¡Guao, que transformación le ha pasado al perfil de este ingrediente! Adelántese hasta el día de hoy y la coliflor sigue evolucionando como una de las partes más adelantadas y versátiles de cualquier parte del menú.

- La coliflor tiene un sabor suave y terroso que empareja muy bien con muchos otros ingredientes; los acompañantes ideales incluyen el queso, la crema, las cebollas, el ajo, los champiñones, las hierbas finas, el jerez, la salsa de soya, la leche de coco, las nueces tostadas, y el tocino.
- El escabechar los pequeños floretes (especialmente en colores múltiples tales como el púrpura, el naranja, y el verde) añaden una amargura placentera a los crudos modernos, las ensaladas verdes, y las sopas cremosas.
- El "arroz" de coliflor se ha hecho en ingrediente indispensable para los que comen bajo en carbohidratos y libres de gluten. Sustituya Ready-Set-Serve® (RSS) Creaciones de Coliflor por las patatas para actualizar los tater tots (vea la foto a la izquierda).
- Los floretes rostizados hacen un sustituto ideal en los tacos sin carne—salpique con salsa de mole, salsas picantes, o puré de aguacate.
- Utilizando RSS Creaciones de Coliflor en lugar de arroz hace un risotto único y sabroso que es bajo en calorías y realza el valor nutritivo junto con el perfil del sabor.

Recursos:

Baum + Whiteman
CBS News
Flavor & the Menu
Food 52
Food Navigator-USA
FSR Magazine
Nation's Restaurant News
Perishable News
Pinterest
PlateOnline

ProChef Smart Brief
QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
Restaurant Business
Serious Eats
SmartBrief
Tasting Table
Technomic
Time Magazine



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