



# Tendencias

OTOÑO DE 2019

## Fusebiquity o la fusebiquidad

Un término acuñado por DataEssential, la fusebiquity es "la comida americana moderna estimulada por la experimentación segura—la ubicuidad con una dosis de inyección." En otras palabras, el utilizar las plataformas e ingredientes comunes con una nueva y excitante adición, haciendo que los clientes estén a gusto para probarla. Sí, mucho de los comensales de hoy en día son más sofisticados, pero dependiendo en la región, algunos pueden que necesiten algo familiar para poder tomar el otro paso.

- Los panes planos, los tacos, los tazones, y las hamburguesas son platos bien conocidos que hacen excelentes entradas para introducir sabores globales.
- Los panes planos, los tacos, los tazones, y las hamburguesas son platos bien conocidos que hacen excelentes entradas para introducir sabores globales.
- Los gofres y los panqueques reconfortantes hacen plataformas ideales para sabores tanto dulces como sabrosos. ¡Salpíquelos con Kaya, la jalea de coco de Malasia o el acentuar el rico color por medio de incorporar las remolachas hechas puré.



## Enfoque en la microbiana

Nunca faltan las dietas populares que retan a los dueños de los restaurantes y los planeadores de los menús con las comidas limpias, libres de gluten, veganas, cetogénica, paleo, y flexitarianas del mercado de hoy en día, pero un enfoque en las microbianas, o la salud estomacal, está a punto de dominar la siguiente ola del zeitgeist o mundo culinario.

- Los principios fundamentales de este estilo de comer incluyen el comer bastantes frutas, vegetales, y grasas saludables evitando al mismo tiempo alimentos sobre procesados y azúcares refinadas.
- El escabechar, utilizado como método para preservar los alimentos, es buena para salud digestiva debido a las bacterias vivas. Empareje verduras crucíferas escabechadas tales como las coles rizadas, las acelgas, y las berzas con platos como las costillas (vea la foto a la izquierda).
- Otros ingredientes llenos de sabor que dicen que son buenos para la salud digestiva incluyen el kimchi, el skyr, la kombucha, la sidra de manzana, y el kvass de remolacha.

## Katsu Sandos

Estos simples sándwiches, originalmente hechos con chuletas de puerco empanadas y fritas con salsa Tonkatsu de rico sabor umami servidas entre tajadas de pan blanco sin corteza, se han convertido en un fenómeno global con variaciones sin igual están apareciendo en menús en todo lugar.

- Cambie las carnes (pruebe con bistec, pollo, camarones, panceta de puerco) y añada vegetales crujientes (como la col desmoronada, las zanahorias, o los rábanos).
- Haga su propia salsa Tonkatsu y mayonesa en su casa para darle un toque artesanal.
- Vaya vegetariano por medio de sustituir con tofu, seitán, Tempeh, berenjena, o tomates.

## Pizza al estilo de Detroit

Echen al lado las pizzas de Nueva York y Chicago, las pizzas cuadradas de Detroit con su corteza parecidas al pan Focaccia-crujiente y crocante, con bordes de queso caramelizado, a fin están siendo reconocidas.

- Cocida en bandejas de acero, a estas se les pone por encima cubos de queso en forma de ladrillo que se derriten por los lados y se caramelizan (vea la foto a la izquierda).
- Tanto si lo hace tradicionalmente y sirve estas pizzas al estilo original y familiar o las eleva con guarniciones artesanales, esta tendencia es muy versátil y está ganando popularidad.

*Crujientes y con queso por afuera y mullidas y calientes por dentro, estas pizzas que están muy de moda se pueden amontonar con una gran variedad de deliciosos ingredientes. Aquí utilizamos champiñones y tomillo fresco.*

### OTOÑO DE 2019 UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- Cocina americana moderna = experimentación segura.
- ¿Qué es cuadrado, con queso, y está apareciendo en un menú cerca de usted?
- ¡Confíe en sus instintos!
- Los Katsu Sandos se mudan de las tiendas de conveniencia a los menús globales.
- ¿Quiere un impulso de proteínas? Los comensales votan sí.
- Alimentos y bebidas fantásticas que alteran los sentidos.



# Tendencias

OTOÑO DE 2019



## Proteínas de alto perfil

Ya que los carbohidratos y las grasas han recibido mala reputación, las proteínas, el último componente de la nutrición, ha sido designado como el salvador de muchos que están a dieta. Casi lindando como una obsesión, el añadir proteínas o el asegurarse que están recibiendo lo suficiente (nota: las deficiencias son raras), preocupan un segmento creciente. El mercadeo de artículos tan sorprendentes como el café, la pasta, los cereales, hasta el agua, como ricos en proteínas, se ha convertido en un método para atraer los clientes. Aunque la mayoría de la gente no lo entiende, muchos son atraídos por la corona de salud (sea verdad o no) que rodea a este nutriente.

- El mercado global de proteínas de plantas está a punto de exceder más de \$10 billones para el año 2020, mientras que al mismo tiempo el consumo de carne alcanzó una cifra récord en el año 2018.
- Los vegetales y las legumbres que llenan los requisitos incluyen el Edamame, los garbanzos, las coles de Bruselas, los frijoles, los aguacates, y el brócoli.
- Los desayunos como los huevos revueltos y el salmón ahumado rellenos dentro de crepes de espinaca (la foto arriba) llenan los requisitos de muchos comensales que están buscando proteínas.

## La lista de moda

- Etiquetas a prueba de manipulación
- Legumbres
- Wasabi
- Locura por los sándwiches de pollo
- Acuicultura
- Nootrópicos
- Pasta hecha con garbanzos
- Piña rostizada
- Casquillos de queso
- Kushari
- Cervezas oscuras
- Pintarroja
- Arepas venezolanas
- Mayonesa Kewpie
- Comida francesa moderna
- Solo para entregas
- Cafés de cannabis
- Pan & mantequilla re-imaginada
- Jalea Kaya de coco
- Miso caramel
- Nabos escabechados
- Comedores reducidos
- Carnes basadas en plantas
- Ahimi
- Afro-Fusión
- Salsa de chiles-limas
- Okonomiyaki al estilo Hiroshima
- Comidas con entretenimiento
- Kokumi
- Bandejas modernas de condimentos
- Avellanas

## ¡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

## Paz, amor, & armonía:

## Bebidas de la edad nueva

Quizás una amalgama de tendencias de alimentos dignos de Instagram, comidas con entretenimiento, y la categoría del bienestar, elementos de magia y misterio están muy de moda en todas clases de bebidas desde las aguas con sabor, hasta los tónicos saludables, hasta los cocteles.

- ¿En qué estado de ánimo quiere estar? ¿Cómo quiere sentirse? Los Mezcladores están añadiendo gemas y cristales llenos de color a los tragos para hacerlos atractivos y por sus beneficios físicos (al momento el jurado sigue fuera). ¡Una advertencia, asegúrese de investigar lo que usted añade a su bebida, ya que puede ser tóxico!
- Los agitadores y las varitas se están sirviendo al lado para “mezclar” conceptos tales como la relajación, el rejuvenecimiento, y la reflexión.
- Pociones divertidas que contienen ingredientes funcionales tales como la cúrcuma, el jengibre, y los vegetales fermentados, como también elementos botánicos y/o herbales tales como los pétalos de rosa, la manzanilla, y el ginseng están siendo influenciados por la industria de belleza (y vice versa).
- La astrología opina: las piedras del zodiaco (o por los menos las piedras del mismo color) atraen a los clientes que se alían con sus signos.
- Las golosinas como “gemas” que estallan en la boca o que añaden dulzura se pueden salpicar sobre los batidos de leche, las malteadas, y los granizados alcohólicos derretidos.

## Recursos:

Bon Appetit  
Convenience Store News  
Datassential  
Eater  
Flavor & the Menu  
Food Business  
FoodBytes  
Food Dive  
Food Navigator-USA  
Food Network  
FSR Magazine

Healthline  
Nation's Restaurant News  
ProChef Smart Brief  
QSRWeb.com  
Restaurant Hospitality  
Science Meets Food  
Shape  
SmartBrief  
The Guardian  
UMassMed.Edu



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)