



TENDENCIAS

OTOÑO 2022

**PANES PLANOS
& SALSAS PARA
SUMERGIR
INGREDIENTES
SORPRENDENTES
CONEXIONES
EMOCIONANTES
COCINA JAPONESA-
ITALIANA**



OTOÑO 2022

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



¡ZAMBULLESE!

Echen al lado las tablas de embutidos—los cobertores, las saltas, los condimentos, y los aderezos servidos con los panes hechos en casa, las tortillas, y los chips están uniéndose a la experiencia interactiva al comer que los comensales de hoy en día desean. ¡Las múltiples opciones, los sabores globales, y lo compartible lo hacen divertido!



“¡TRÁIGAME LO MISMO QUE ELLOS ESTÁN COMIENDO!”

Los colores brillantes, las presentaciones inesperadas, y los nombres creativos hacen platos que estallan y atraen a los comensales a través de los medios sociales—y hasta desde el otro lado del comedor.



NOSTALGIA REINVENTADA

Al reinterpretar los platos favoritos de los clientes se desarrolla la conexión que los comensales quieren a sus comidas—especialmente la Generación Z.



LA UNION DE DOS GRANDES COMIDAS GLOBALES

Los sabores de rico sabor umami de la cocina japonesa se unen a las comidas reconfortantes de Italia.



¡Guau con ube púrpura vibrante!

PANES PLANOS & SALSAS PARA SUMERGIR:

ROMPA, SUMERJA, DEVORE

La popularidad de las tablas de quesos y embutidos se ha desarrollado en los platos Mezze apilados con condimentos del Mediterráneo, los aderezos de vegetales, y las salsas picantes que se pueden compartir con toda la mesa. El movimiento de los alimentos basados en las plantas ha aumentado al interés, especialmente en las salsas para sumergir de vegetales y las que se enfocan en los guisantes tales como el humus, el Ktipiti, el Baba Ghanush, el Tzatziki, la Taramasalata, y los cobertores de pimientos rojos rostizados.



- El Mediterráneo va más allá que Grecia e Italia. Hay unos 22 países, incluyendo regiones del Norte de África, el Levante, y los Balcanes con sabores únicos y platos que a su mayoría están basados en las plantas, se pueden servir calientes o fríos, y son fáciles de preparar (¡piense en comidas preparadas en lotes y tiempo más rápido para servir!).
- Muchas de estas recetas tremendamente creativas se pueden utilizar dentro de los menús como coberturas para las papitas fritas, acentos para las carnes y los mariscos, y cobertores para los sándwiches, reduciendo los número-códigos para los artículos y disminuyendo los costos de los ingredientes.
- Esta categoría se puede convertir fácilmente para opciones para entregar y recoger, especialmente cuando son empacadas en cajas al estilo Bento, separando los sabores diferentes y creando una experiencia divertida e interactiva en el hogar.
- ¡No se le olvide el pan! Sirvalos calientes y/o hechos en casa tales como la pita, el Lavash, el Chapati, el Naan, y la Injera que se pueden complementar con hierbas finas frescas, ajo, cebollas, y mezclas de especias regionales.

OFFREZCA UNA GRAN VARIEDAD DE COBERTORES Y SALSAS LLENAS DE COLOR Y EMPACADAS DE SABOR QUE SUS HUESPEDES PUEDAN DISFRUTAR.

COLOR

Jalea de Ube
Col purpura
Granada
Sésamo negro
Tinta de calamar

TEXTURA

Chicharrones de pollo
Boondi
Piel de tofu
Pasteles de arroz
Tteokbokki
Sedosa salsa Tum de ajo

AHUMADO

Mezcal
Cardamomo negro
Lapsang Souchong
Melaza
Chiles picantes chamuscados

UMAMI

Miso rojo
Champiñones
Mermelada de tomate
Alga/Kombu
Kimchi

AGRIO

Mango verde
Lima negra
Glaseado de tamarindo
Yuzu
Umeboshi

PICANTE

Gochujang
Ají Amarillo
Caldo de chiles picantes Scotch
Bonnet
Vinagre de Wasabi
Harissa

INGREDIENTES SORPRENDENTES

Incorporando ingredientes innovadores en los platos que encajan con el perfil de su marca puede crear muy buenos resultados, t.c.c. el retorno a su negocio. Los chefs están dando atención a lo que la sociedad mira en línea y están recreando sus propias versiones que atraen a los clientes que están buscando experiencias de sabores únicos.

CONEXIONES EMOCIONANTES

El poder adquisitivo de los restaurantes hoy en día reside en las manos de la Generación Z, la más grande, la más culturalmente diversa, y la demografía más conectada digitalmente, y estos clientes quieren sentir una relación familiar con los lugares que ellos frecuentan. Creando experiencias auténticas para sus comensales fomenta la lealtad en la forma de visitas de seguimiento, recomendaciones de boca a boca, y compartiendo por los medios sociales.

- Las reuniones después de la pandemia son más importantes que nunca. De un paso más allá sirviendo comidas y bebidas bellas, antojosas, e intencionales que realzan la historia de su marca y demuestran su postura social, mientras infunden emociones positivas. Ayude a que sus clientes que se sientan invertidos en su éxito.
- En este mundo incrementalmente virtual, la comida es una de las últimas experiencias viscerales, dándole a los operadores la oportunidad de interactuar con los clientes a un nivel más profundo. Los sabores robustos, las fuertes presentaciones visuales, y el servicio súper enfocado contribuyen a la satisfacción de la Generación Z (y la madurante Generación Alfa).
- La calidad, el precio, y el servicio son la base. Adapte la experiencia culinaria para crear momentos inolvidables, ya sea en el restaurante o cuando lo entrega a domicilio.
- Las tendencias de hoy en día se mueven tan rápidas gracias al internet, moviéndose de popular a ubicua más rápido que nunca. El incorporar los perfiles de los sabores populares es algo inteligente solo si ayuda a certificar la autenticidad de su marca.

UNA COMIDA INOLVIDABLE

Después de varios años de ordenar comidas reconfortantes y bien conocidas, cuales dominaron las tendencias durante la pandemia, los comensales están listos para experimentar con sabores excitantes. La innovación ha retornado.



COCINA JAPONESA-ITALIANA

Lo que parece a primera vista como una combinación extraña, se ha convertido la tendencia más reciente de la mezcla de las comidas globales. Los sabores sabrosos y umami de Japón le dan nueva vida a los platos clásicos como la pasta, el risotto, y la pizza, mientras que los sabores Italianos tradicionales como la carbonara emparejan muy bien con la sopas de fideos ramen y udon.



COLOR AUDAZ

Los fideos Vermicelli hechos con color de tinta de calamar se transforman cuando se les mezcla con mantequilla de miso, los champiñones Shiitake, y el Yuzu de sabor a cítricos. ¡Deliciosos con una cobertura de mariscos tales como las vieiras o los camarones!

LIBRE DE GLUTEN

Olvídese del trigo y sustituya los pasteles de arroz por la pasta. Mezcle con salsas japonesas tales como el Ponzu, el Tonkatsu, o la de cebollas picantes. Empareje con vegetales asiáticos (piense en la calabaza Kabocha rostizada o las hojas de mostaza).

BOCADILLOS PORTÁTILES

Rellene Arancini (bolas de arroz fritas delicadamente) con col, ajo, jengibre picado, y pollo cortado. Sirva con salsa para sumergir de sésamo-soya o con la picante salsa de mayonesa Kewpie.

LA LISTA DE MODA



- Jalea de Ube
- Carne en palillos
- Desayunos asiáticos
- Ranch Water
- Comidas lujosas recicladas
- Todo birria
- Entregas al auto afuera
- Conciencia social
- Cocteles Fat-washed
- Tepache
- Aletas de pescado secas
- Salsas de mantequilla morena
- Polvo de leche malteada
- Mezze
- Sabores surrealistas
- Azúcar negra de Okinawa
- Boondi
- Mangos verdes
- Cocina Peruana Nikkei
- Corndogs coreanos

- Cuñas de col al estilo César
- Súper enfocados en el servicio
- Dosas
- Mezcla de comidas japonesas/italianas
- Dirty Sodas
- Tazones para el cerebro
- Lima negra
- Laksa
- Robóticos
- Pizzas globales
- Interruptor de la edad
- TEXTURA
- Portales para reservaciones privadas
- Artesanía casual
- Melaza de granada
- Champiñones funcionales
- Tablas de mantequillas
- Vinagretas audaces



VISITE MARKON.COM

Cliquee en nuestro sitio web para que pueda descargar los circulares informativos de Markon a cualquier tiempo que los necesite— ¡es rápido & fácil!

COSECHA FRESCA

Resumen semanal del mercado de las verduras frescas incluyendo los precios, las cantidades, y la calidad.

Fuentes (en inglés):

Datassential
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
FSR Magazine
Healthline
Nation's Restaurant News

TENDENCIAS

Un pronóstico semestral acerca de lo que se encuentra en el horizonte culinario.

Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Serious Eats
Technomic
The Flavor Experience
The Kitchn

