



TENDENCIAS

INVIERNO 2022

**SÁNDWICHES
ACTUALIZADOS**
**LAS NUEVAS COMIDAS
RECONFORTANTES**
**¡TABLAS! ¡TABLAS!
¡TABLAS!**
**ENSALADAS
GLOBALES AUDAZES**



INVIERNO 2022

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

REDUX DE SÁNDWICHES



Reavive esta categoría con unos cambios fáciles de implementar que pondrán estos platos en el radar de las tendencias y dará aumento a las órdenes.

EXPANDIENDO LA DEFICIÓN DE LAS COMIDAS RECONFORTANTES



Esta querida categoría se ha ampliado, especialmente entre los comensales de las Generaciones Z y Alfa que ven las comidas como emocionales piedras de toque.

TABLAS: MÁS ALLÁ DE LA CHARCUTERÍA



Las comidas para compartir fomentan el sentido de comunidad y crean experiencias divertidas para los comensales. Desde las tablas de mantequilla a los platos de quesos a los de vegetales para sumergir, no existen fronteras. ¡Póngase a crear!



ENSALADAS DE ALREDEDOR-DEL-MUNDO

Cree ensaladas cuidadosamente bellamente diseñadas cuales introducen combinaciones auténticas de sabores provenientes de excitantes cocinas regionales.



¡REALCE LAS COMIDAS RECONFORTANTES CON SABORES TALES COMO EL DEL ARCE PICANTE

REDUX DE SÁNDWICHES:

BOCADILLOS EXCITANTES

Actualice su categoría de sándwiches con ingredientes seleccionados cuidadosamente, adiciones de condimentos globales, y divertidas presentaciones que los transforman de lo esperado a opciones excitantes que atraen a los comensales conscientes del costo y los que quieren comidas para llevar.



- El favorito perenal de queso asado a la parrilla se puede hacer con una gran variedad de diferentes panes y se puede llenar con ricos ingredientes de sabor umami que complementan cualquier queso que usted escoja—piense en los champiñones especiales, el Kimchee, la mermelada de tomate-anchoas, la coliflor cocida con Garam Masala, y las cebollas caramelizadas.
- Los sándwiches club se pueden amontonar hasta que alcanzan alturas impresionantes con las carnes tajadas, el tocino de arce, los vegetales rostizados, las crocantes lechugas, y los tomates heirloom. Añada los favoritos ingredientes modernos tales como los aguacates majados, la mayonesa de Harissa, el humus de sabor a limón, y los corazones de alcachofa hechos puré para hacerlos atractivos.
- Los pastosos y salseados sándwiches de albóndigas se pueden hacer con carnes de res o de puerco molidas o con alternativas basadas en las plantas. Cambie la salsa tradicional de marinara por la deliciosa salsa de mole rojo, la de pesto herboso, el chimichurri de sabor a ajo, la salsa de crema sueca, o la Tzatziki griega. Y cúbralo todo con coberturas tales como las coles de Bruselas rostizadas, la berenjena hecha puré, los jalapeños escabechados, o confite de tomate.
- ¿Quién dice que usted necesita pan? Los sándwiches de sushi ponen en capas los mariscos tradicionales y los vegetales entre el arroz y las algas marinadas. Contraste con la tierna textura del arroz y el pescado con los crocantes pepinos, los espárragos, la col roja, y las zanahorias. Cambie el color del arroz con los pigmentos naturales de las remolachas, la cúrcuma, o las flores de anchan.

OFREZCA SÁNDWICHES CON COMBINACIONES AUDACEZ Y SORPRENDENTES

BIRRIA

- Tacos/Quesadillas
- Ramen
- Queso Asado a la Plancha
- Gyoza
- Pizza

ARCE PICANTE

- Alitas
- Gofres
- Cocteles
- Costillas
- Tubérculos Rostizados

FRUTA DEL DRAGÓN

- Salsa
- Sorbete
- Sushi
- Jugos Prensados
- Tártaras

TIKKA MASALA

- Mayonesa
- Falafel
- Papitas Fritas
- Aros de Cebollas

MISO

- Caramelo
- Aderezo Ranch
- Vegetales Glaseados
- Mostaza
- Pasta

CHAMOY DE MANGO

- Batidos
- Helados/Natillas
- Culis de Fruta
- Tazones de Arroz
- Nachos

EXPANDIENDO LA DEFINICIÓN DE LAS COMIDAS RECONFORTANTES

Los excitantes ingredientes globales y los perfiles de sabores picantes han cambiado la manera en que se define las comidas reconfortantes. Las comidas clásicas se están transformando de maneras nuevas e innovadoras para satisfacer los antojosos requisitos de los clientes de hoy en día. Vea donde usted puede experimentar con los ingredientes que son la tendencia del momento.

ENSALADAS GLOBALES

Las ensaladas modernas no se quedarán detrás de ninguna otra categoría cuando se les construye con sabores estratificados y texturas balanceadas que realzan los ingredientes de las cocinas favoritas de todo el mundo.



- **Medio Oriente:** Combine una mezcla robusta de pepinos cortados y tomates con lechuga mantecosa rasgada, garbanzos, eneldo tierno, cebollas rojas, y queso Feta. Hágala más brillante con un aderezo hecho con limones preservados.
- **Japonesa:** Mezcle los sabores fermentados de las ruedas de pepino escabechado con alga marina cortadas, champiñones marinados, y rábano Daikon desmoronado; añada aderezo de miso-jengibre o de albaricoque japones o Ume.
- **Africana Occidental:** Mezcle el grano sostenible llamado fonio con las berzas cortadas, los frijoles carita, chiles picantes picados, y tomates. El quingombó escabechado hace una cobertura ideal.
- **Mexicana:** Encima de la crocante lechuga romana ponga cubos de aguacate, maíz chamuscado, rábano cortado, frijoles negros, pepitas, y queso Cotija; salpíquelo todo con una refrescante vinagreta de cilantro-lima. Ganará puntos de bonificación si como guarnición utiliza huitlacoche y/o flores de calabaza.

EL PRÓXIMO NIVEL

Las ensaladas deben ser una sinfonía de colores, sabores, y texturas, inspiradas por los platos globales. Las combinaciones reflexivas y creativas que juegan con los ingredientes estacionales y los sabores audaces estarán en gran demanda para principios del 2023.



TABLAS: MÁS ALLÁ DE LA CHARCUTERÍA

Los comensales están antojados de comidas experienciales. ¿Qué mejor vehículo existe para reunir a la gente que los platos de comidas temáticas que se pueden comer con las manos? Esta tendencia sigue evolucionando, entrando en nuevos territorios con chefs que crean combinaciones innovativas que envuelven todos los sentidos.



MANTEQUILLA

La cremosa mantequilla de alta calidad se puede mezclar con hierbas finas, especies, miel, y purés de frutas/vegetales para darle color y sabor vibrante, y cual después se puede untar sobre los panes hechos en casa y sobre las carnes saladas, los vegetales crudos y rostizados, las frutas dulces, y las nueces crocantes.

COLOR

Agrupe estas tables con ingredientes de mismo tono para darles un atractivo pop visual. Por ejemplo, piense como puede amontonar las frambuesas rosadas, las tajadas de manzana Pink Lady, el prosciutto, el almíbar de granada, el humus de remolacha, y el rábano arcoíris servido con chips de remolacha horneada.

SALSAS PARA SUMERGIR

Presente tablas globales para probar llenas con salsas para sumergir viscosas tales como el Baba Ghanush, la Raita, la Bagna Cauda, la Caponata, y el Labneh con hierbas finas junto con panes planos, galletas, y chips hechos al horno.

LA LISTA DE MODA



- Meriendas de la barra elevadas
- Recetas sin fronteras
- Agua de flor de naranjo
- Quioscos
- Comensales jóvenes
- Salsa de pescado y caramelo
- Birria
- Estrategias de precios dinámicos
- Soju
- Dulce + picante
- Azucares alternativas
- Bocadillos
- Todo basado en plantas
- Automación/Inteligencia Artificial
- Mangonada
- Coberturas aventureras
- Bebidas sin alcohol/cocteles
- Desayunos enfocados en los vegetales
- La cocina Afrolatina

- Salsa peruana de menta negra
- Sándwiches de panes planos
- Comidas creadas por los chefs para los aviones
- Dátiles
- Condimentos picantes
- Horas de operación reducidas
- Comidas para el estado de animo
- Cocina caribeña
- Experimentación segura
- Curris
- Robots haciendo pizza
- Combatiendo la inflación
- Yuzu kosho
- Comensales solos
- Pizzas regionales
- El color rosado
- Comidas supra-recicladas
- Té
- Sabores audaces



VISITE MARKON.COM

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

COSECHA FRESCA

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

Fuentes (en inglés):

Bon Appetit
Datassential
Eating Well
Food Business News
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
FSR Magazine

Nation's Restaurant News
New York Times
Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Serious Eats
Technomic
The Flavor Experience

