



TENDENCIAS

VERANO 2023

LO MEJOR DE VERANO
NOMBRE DEL JUEGO
COMIDAS
ECUATORIALES
TOQUE DE ROSADO



VERANO 2023

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



INGREDIENTES DE LA TEMPORADA

Realce las frutas y los vegetales frescos que están en su punto culminante durante estos calurosos meses debido a su intenso sabor, sus variadas texturas, y apariencia vibrante.



LAS ETIQUETAS SON IMPORTANTES

Los clientes están buscando por una gran variedad de referencias específicas que demuestran que el plato satisface sus parámetros dietéticos.



EL CINTO DE LA TIERRA

Los alimentos de las regiones ecuatoriales tales como el Japón, el Medio Oriente, el Caribe, y el Oeste de África toman es escenario.



LOCURA POR EL COLOR MAGENTA

El color del año 2023 se está anunciando en todos los menús del verano.



VITALIDAD NATURAL =
ANTIOXIDANTES SALUDABLES

VERANO DIVERTIDO

REFRESCANTES INGREDIENTES DE LA TEMPORADA

Presentando los jugosos tomates, los vibrantes melones, los dulces y gordos higos, y las suculentas bayas durante estos meses que se prestan para comer al aire libre atrae los clientes que están buscando la nostalgia reinventada.



- Chamusque las verduras de oscuro color (y sabor!) profundo incluyendo los tomates, la berenjena, y los pimientos para intensificar sus azúcares naturales y añadir sabor ahumado complejo. Mezcle estos versátiles vegetales con ensaladas y pastas, utilícelos sobre sándwiches y pizzas, o sírvalos sobre tablas de antipasto y de queso.
- Ofrezca especiales y ofertas de tiempo limitado enfocadas en los ingredientes que están en su punto culminante de sabor. Maximice el sabor por medio de construir platos enteros alrededor de artículos específicos preparados con diferentes técnicas. Piense en el calabacín, el quingombó, las berenjenas tiernas, el maíz, las frutas drupáceas, y los melones.
- Los platos de mariscos fríos son ideales para las comidas durante los días cálidos. Acentúe los crudos, los ceviches, el sushi, y el Poke hawaiano con verduras frescas que están en temporada tales como las limas, los aguacates, las coles, las cebollas rojas, los melocotones, las ciruelas, los melones, los pepinos, las hierbas finas frescas, y el maíz. Experimente con adiciones más exóticas que también están en temporada, tales como las frutas estrelladas, los higos, los lichis, y los tomates heirloom.
- El verano es la temporada de las ensaladas. Realce el cociente del color de las verduras hojas, la pasta enfriada, las ensaladas de col y de patata con tales ingredientes como las patatas purpuras, los floretes de brócoli, el maíz chamuscado, la rúcula, y las bayas gordas. Añada nueces crocantes y carnes saladas tajadas para añadir textura y balance.

EL PUNTO CULMINANTE DE LA FRESCURA



ALREDEDOR DEL MUNDO

Las opciones de los menús este año han sido dominadas por las cocinas de las regiones ecuatoriales y de regiones tales como el Oeste de África, Japón, el Caribe, el Medio Oriente, e Indonesia. Típicamente más caliente y con más biodiversidad, estas áreas tienden a utilizar más ingredientes, incluyendo las verduras frescas, las hierbas finas, y las especies. ¿Cuál es su favorita?



- El Oeste de África: Los platos provenientes del lado del Océano Atlántico han aparecido recientemente en los menús de Norte América con gran éxito. Los ingredientes tales como las berzas, el jengibre, la cúrcuma, los plátanos, las batatas, la casaba, el quingombó, y los maníes son mezclados con porciones más pequeñas de carnes y productos lácteos. Busque por platos tales como el arroz Jollof, el suya, y el fufú continúan su tendencia ascendente.
- El Caribe: Las comidas puertorriqueñas, cubanas, y dominicanas combinan los ingredientes dulces y sabrosos con un toque de pique. Los ingredientes más populares para añadir a sus platos fusionados incluyen los plátanos, las pastas de sazón Jerk jamaiquino, el quingombó, los chiles picantes, las cebollas—iy bastante mariscos!
- El Medio Oriente: Las mezclas de especias tales como la Baharat, el Za'atar, el Dukkah, y el Sumac se están convirtiendo en nombres familiares tanto como los platos como el Fattoush, el Tabbouleh, y el humus, utilizando alimentos básicos de la región, incluyendo el ajo, los limones, la berenjena, los tomates, la menta, el perejil, el sésamo, la miel, los dátiles, y las aceitunas.
- Las Filipinas: La cocina filipina ha explotado en popularidad con su combinaciones de sabores dulces, agrios, y salados. La historia colonial del país ha hecho de esta comida un crisol de culturas con influencias de España, México, China, y el Sudeste de Asia. Los menús americanos modernos están explorando los platos tales como la Lumpia, el Adobo, el Pancit, y el Halo Halo utilizando la col, el ajo, el ube hayala, y los chiles ligeramente picantes.

**¡COMIDAS
ECUATORIALES!**

ESE ROSADO TAN ATRACTIVO

Magenta, el color Pantone para el año 2023 está dominando los menús creativos este verano, atrayendo los comensales que quieren comidas bellas y sabrosas—especialmente las Generación Z! Los chefs se están olvidando de los colorantes de alimentos basados en los químicos y están utilizando ingredientes naturales para impartir tonos saludables, ricos en antioxidantes.

BEBIDAS
Los cocteles, los cocteles sin alcohol, los batidos, y los frescos jugos prensados lucen y saben deliciosos con los intensos colores de la granada, los arándanos agrios, y las hojas de hibiscos. Las grosellas, los arándanos rojos, y las bayas de Goji también están llenas de sabor y son maravillosas adiciones.

SABROSO
Dale a los platos de color neutral tales como el humus, los huevos endiablados, la pasa hecha a mano, y la masa para hacer pizza un profundo tono rojo con las remolachas de color rubí y/o las coles rojas. ¡Glasee las proteínas con jarabe de granada e intensifique la apariencia de los Bagels y los panes!

POSTRES
Las brillantes fresas, las frutas de dragón rojas, y los arándanos agrios trabajan muy bien en los postres fríos del verano tales como el Semifreddo, el Gelato, el Sorbete, los helados hechos en casa. Haga los glaseados y los pasteles con remolachas, y los pudines y los Panna Cottas con frambuesas.



LA LISTA DE MODA



- Alimentos que refuerzan el sistema inmunitario
- Chile Guajillo
- Todo con especies
- Cebolletas
- Tater-tots cargados
- Tupinambos
- Queso blanco
- Propiedades saludables
- Sabrosos Pretzels alemanes
- Freekeh
- Glaseado de granada
- Pizza con escabechados
- Cosas del Internet
- Salsa Yum Yum
- Todo aplastado
- Miso de Miel
- Ensaladas para el desayuno
- Chicharos de colores
- Cambios de proteínas
- Bocadillos pequeños

- Ingredientes que ahorran el trabajo
- Pequeñas lechugas gemas
- Alga marina
- Aceitunas Castelvetrano
- Tés de leche
- Compromisos de sostenibilidad
- Inteligencia Artificial
- Lasaña frita
- Bebidas con tetrahidrocannabinol (THC)
- Ceviche de lichi
- Platos clásicos de pasta
- Ensaladas Caesar hechas con Kimchi
- Nuevas texturas
- Dulce calor
- Servidos en conos
- Hamburguesas de vegetales hechas con vegetales reales
- Artículos secretos en el menú
- Generación Z



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.

TENDENCIAS

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

Fuentes (en inglés):

CNN
Datassential
Food Business News
Food Navigator-USA
Foodservice Director
Flavor & The Menu
FSR Magazine
Kitchen Stories

Mashable
Mintel
Nation's Restaurant News
Perishable News
QSR Magazine
Restaurant Business
Synergy Restaurant Consultants
Technomic

