MARKON®

TENDENCIAS

OTOÑO 2023

CALABAZA PERVASIVA
HAGALÓ
“DULCICANTE”
INDIA INFLUENCIAL
RETORNO DE LOS 90s

OTOÑO 2023

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

CALABAZAPALOOZA

Más allá de las bebidas de café, este sabor está invadiendo todas las partes del menú de maneras saludables y deliciosas.

DULCE PICANTEZ

La miel picante solo es la cumbre del iceberg cuando tiene que ver con el deseo de los comensales por combinaciones complejas de sabor.

NAMASTE

Desde yoga hasta los batidos de cúrcuma y la meditación, las antiguas prácticas indias y sus ingredientes están siendo adoptados por los chefs y los restaurantes.

BEBIDAS DE LOS 90s

Desde los Cosmopolitans, a los Appletinis, hasta los Long Island Iced Teas, estas retro bebidas han regresado en maneras más grandes y mejores.

LAS BEBIDAS DE CÚRCUMA TOMAN LA VANGUARDIA DE LOS MENÚS SALUDABLES

LA CALABAZA TOMA EL PODER:

LOS MENÚS ENTRAN AL OTOÑO

Introducidos por Starbucks más de dos décadas atrás, la invasión de la especia de calabaza ha seguido dominando tanto los menús de las bebidas y las comidas hasta antes de que la temporada comience. Esta temporada observará la calabaza en su pura forma natural a través de los menús.

- Para muchos, el ver las calabazas les dice que el otoño ya ha llegado, y con él, los platos tan satisfacientes que está temporada típicamente realza con sopas robustas, pastas, y productos de panadería.
- Aunque la Pumpkin Spiced Latte de Starbucks fue la que empezó la revolución de los sabores de las bebidas, otras bebidas se pueden beneficiar de este ingrediente de color tan resplandeciente y terroso. Pruébelo en batidos de leche, con cacao, licuados, horchatas, cidras, sangrías, y cocteles.
- La pizza puede tener color anaranjado durante la temporada cuando es hecha con puré de calabaza, entonces cúbrala con trozos rostizados de calabaza y con jamones salados tales como el Pepperoni.
- La calabaza se puede añadir a la pasta hecha en casa, pero también se le puede utilizar como una cobertura cuando se le rostiza y empareja con el brócoli tierno, las berzas, los tomates, el ajo, las cebollas, los champiñones, y la espinaca.
- La dulzura inherente de estos sabores trabaja bien con los panes rápidos, los pasteles, las donuts, los panecillos sabrosos, los panecillos dulces, los helados, las salsas de caramelo, y claro, el pay.

ESTRELLA TEMPORAL

MERIENDAS DE LA BARRA

Coliflor con arce-Sriracha

Jalapeños rellenados con dátiles, enrollados con tocino

Picantes alitas de pollo hechas con arándanos agrios

Tostilocos

PLATOS PRINCIPALES

Pizza de Pepperoni con miel picante

Pollo frito glaseado con Gochujang

Arroz frito XO de piña

Carne picante con naranja

BEBIDAS

Mangonada

Chocolate caliente con chipotle

Margaritas de pepino-jalapeño

Bloody María

POSTRES

Pastel de chocolate picante

Sorbete de mango con chiles-limas

Pera rostizada con chipotle-arce

Pastel de mantequilla con miel picante

CONDIMENTOS & SALSAS

Caramelos para cowboys

Yangnyeom

Salsa de fresa-chile Habanero

Gochujang

BRUNCH

Crepés de queso con fresas picantes

Gofres de calabaza con

sirope de manzana-chiles Serrano

Tostada francesa con

miel picante

Pan de calabacín-naranja

con glaseado de pimienta roja

PONIENDONOS' "DULCICANTES"

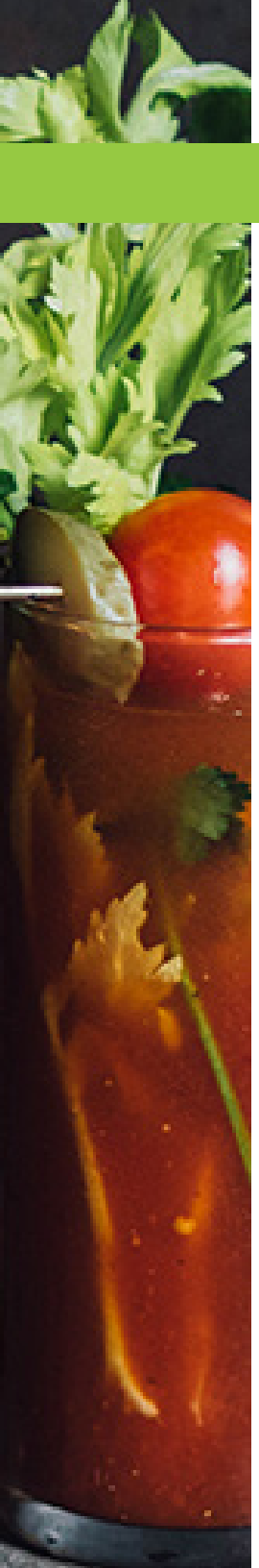
Las combinaciones dulces y picantes se han abierto tanto el camino que ahora tienen hasta su propio nombre, dulcicante. ¡La miel picante, uno de los sabores de crecimiento más rápido, está a punto de sobrepasar la mayoría de los otros ingredientes para el año 2027! ¡Desde las meriendas crocantes hasta los sándwiches de pollo, hasta las bebidas, esta tendencia sigue subiendo hacia arriba!

PASAJE HACIA INDIA

La industria de salud y el bienestar registra billones de dólares cada año, y una parte significante de esto es gracias a los ingredientes de la India cuales naturalmente promueven la salud y saben deliciosos. Populares en Asia por siglos, los paladares del Oeste en general se han acostumbrado a la miríada de sabores de este país. Los chefs en todos los sectores están incorporando estos menús tan antojosos para aumentar el tráfico.

- Vegetales al frente: Las recetas de la India que se enfocan en los vegetales, se acoplan naturalmente con la gran tendencia de comer menos carne. Muchas se enfocan en las plantas crucíferas (piense en el brócoli, la coliflor, y las coles de Bruselas), las legumbres (especialmente los garbanzos), y las verduras hojosas (¡recuérdese las berzas y la espinaca!). Estos son fácilmente presentados cuando se les casa con las fuertes especias de esta región tales como el comino, el culantro, la canela, la cúrcuma, y las hierbas finas tales como el cilantro y el eneldo.
- Comidas callejeras: Las meriendas portátiles de la India llamadas Chaat, tales como las Samosas de patata y el arroz relleno Bhel Puri, son gran adiciones a cualquier menú de la barra. O añada mezclas de especias de la India (masalas) tales como el Garam, el Chai, y el Tikka a ofrendas típicamente del Oeste para obtener una deliciosa fusión.
- Salud y bienestar: La práctica de la Ayurveda apoyan la salud por medio de la dieta, realzando la popularidad de ingredientes tales como el Ghee, el aceite y la leche de coco, el limoncillo, el jengibre, y la cúrcuma cuales trabajen eficientemente con las dietas libres de lactosa, libres de gluten, la vegana, y la Keto.

¡A través de todo el menú, los sabores de la India son muy populares!



RETORNO DE LOS COCTELES DE LOS 90s

Lo que era viejo, ahora es nuevo, incluyendo las bebidas que fueron tan populares durante la era del Grunge, Friends, y está cosa llamada la Internet, los 1990s. Los menús de la Hora Feliz están rebosando con bebidas que una vez fueron populares, y después cursi, pero ahora son nostálgicas.

FRUTALES

Las clásicas incluyen el Cosmopolitan, el Appletini, el Lemon Drop, y el Seabreeze. De colores vibrantes, estas utilizaban sabores brillantes para balancear los espíritus. Las versiones modernizadas incorporan los arándanos agrios enteros, las manzanas rostizadas, y los cítricos deshidratados en lugar de los jugos azucarados.

MAJARADAS

Los bármanes de pronto se hicieron mezcladores y el majador de cocteles se convirtió en su herramienta, trayendo bebidas tales como la Caipirinha, el Mojito, y el Bramble a la vanguardia estallando con menta, lima, y bayas majadas.

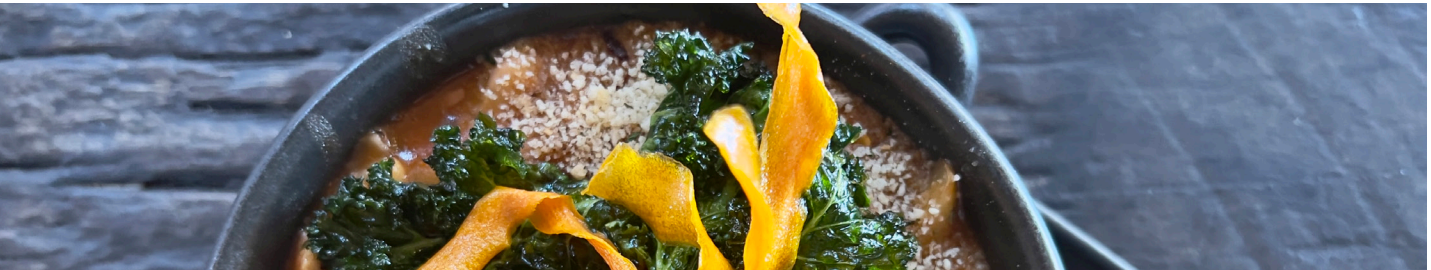
BRUNCH

La Bloody Mary “saludable” basada en el tomate con tallos de apios enteros, las mimosas con jugo fresco, y los Bellinis con melocotones hechos puré que deleitaron a las multitudes que desayunaban tarde durante la mañana mantienen su popularidad hasta hoy en día.

LA LISTA DE MODA

- Recetas sentimentales
- Cocinando caos
- Kimchi de pepinos
- Programas de lealtad
- Bayas rostizadas
- Suero
- Salsa macha
- Cebollas perla escabechadas
- Cocteles de azafrán
- Frutas congeladas cortadas en virutas
- Barras de pan con sabor-pintado
- Cocteles de Amaro
- Miríadas de natillas
- Frituras
- Guisados africanos
- Tacos de pastel
- Vegetales salobres
- Postres de lavanda
- Caviar

- Sándwiches cubanos
- Mantequilla morena
- Horas de hombro
- Tostadas de hígado de pollo
- Comidas recicladas lujosas
- Tamarindo
- Bandas trasportadoras
- Deliciosas comidas escolares
- Económicos menús para probar
- Cubos de hielos de frutas/flores
- Requesón hecho en casa
- Pescados enlatados
- Batatas
- Postres de nachos
- Cocina Itameshi
- Caramelos para los cowboys
- Platos globales de arroz
- Quesos & mantequillas batidas
- Subscripciones mensuales para el restaurante



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.

TENDENCIAS

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

Fuentes (en inglés):

Avital
Bon Appetit
Datassential
Delish
Food Business News
Food Navigator-USA
Food & Wine
Foodservice Director
Flavor & The Menu
Franchise Wire
FSR Magazine
Mintel
Nation's Restaurant News
Perishable News
Pure Wow
QSR Magazine
Restaurant Business
Synergy Restaurant Consultants
Technomic