



TENDENCIAS

PRIMAVERA 2024

**LA PRÓXIMA
GENERACIÓN
EUROPEA
EL AÑO DE LA
MERIENDA
BIENESTAR 2.0
¡TODOS ALABEN A
CAESAR!**



PRIMAVERA 2024

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



EVOLUCIÓN EUROPEA

Las cocinas clásicas de Francia, España, e Italia están evolucionando con ingredientes globales y técnicas.



MEZCLAR & COMBINAR

Los bocadillos pequeños que se pueden compartir les permiten a los comensales a maximizar sus experiencias culinarias.



SABE RIQUISIMO, QUE BUENO

¡Los clientes quieren platos que estén llenos de sabor, textura, y nutrientes!



ENSALADAS CAESAR TORCIDAS

Vea más allá de la lechuga romana para poder obtener deliciosas alternativas.



EL PAN CROSTINI MODERNO LE
DE A LOS CHEFS UNA MIRIADA
DE OPCIONES

LA NUEVA COCINA EUROPEA:

LOS CLASICOS REIMAGINADOS

Los menús europeos tradicionales siempre fueron basados en el orden y la estructura con raras desviaciones de un set de estrictas normas. Ahora, las cocinas de Francia, Italia, España y Grecia han sido ampliadas por las influencias globales y los ingredientes de Asia, África, y las Américas, y las alternativas basadas en las plantas están creando deliciosas mezclas que son menos formales pero dignas de los medios sociales.

- Los chefs están realizando las sopas y caldos franceses tales como la Bouillabaisse, cual está llena de mariscos, con los sabores tailandeses tales como la leche de coco, el curri rojo, el limoncillo, y el cilantro. La sopa Bourguignon de carne de res sigue siendo nostálgica, pero con la adición de la pasta Gochujang coreana y el jengibre fresco.
- La pasta Wafu—o estilo japonés—combina los fideos del espagueti italiano con ingredientes tales como el Nori, la huevo de pescado picante, la mantequilla de miso, el brócoli, y los champiñones Shiitake.
- Los platos europeos centrados en la carne han sido actualizados para poder utilizar las proteínas como condimentos o quizás en lo absoluto—haciendo que los vegetales frescos sean el enfoque.
- Las mezclas de especias africanas y del medio oriente tales como el Ras El Hanout, la Berbere, la Suya, el Za'atar, y la Harissa pueden actualizar el perfil del sabor de platos tales como la Spanakopita griega y las patatas bravas españolas.

¡FAMILIAR, PERO NUEVO!



TAPAS

Los españoles le dieron al blanco cuando ellos crearon estos pequeños bocadillos de aceitunas, camarones al ajo, y patatas fritas crocantes que fueron diseñadas para ser consumidas y disfrutadas con vino y amigos.

TABLAS

Los menús de hoy en día cubren todo el espectro te las tablas desde los de queso tradicional y de antipasto hasta los chiflados de copas de ensaladas personalizadas y los de salas de sumergir creados por los chefs.

BROCHETAS

Las carnes hechas a la parrilla salpicadas con salas herbáceas, los espárragos chamuscados enrollados con prosciutto, los cubos de queso Halloumi, y las bayas vibrantes untadas con miel picante dos hacen excitantes platos para compartir.

BASADOS EN LAS PLANTAS

Garantice que su restaurante no reciba el voto de veto—asegúrese que usted tenga alternativas basadas en las plantas para el creciente número de vegetarianos y veganos.

PUNTOS DE PRECIO

Con los presupuestos en la mente, al ofrecer una amplia variedad de platos pequeños a precios más bajos puede que incremente finalmente las compras. Los comensales quieren la variedad y la experiencia que traen consigo cuando se ordenan sabores diferentes.

AVENTURA

Los clientes quieren que se les lleve de viaje a través de su comida. Añada atracción y entusiasmo a los pequeños bocadillos en la forma del caviar cítrico, cebolletas encrespadas, relucientes pepitas de granada, y guarniciones de flores comestibles.

BOCADILLOS

Las meriendas están en su apogeo, difuminando la necesidad de separar las partes del día de los menús y permitiendo el comer y compartir a cualquier tiempo.

EL BIENESTAR REINA

Las comidas saludables y deliciosas son solo el comienzo de la tendencia que ha tenido el poder de permanencia más grande: el bienestar. Los comensales esperan y merecen más—y recompensarán a los chefs que encuentran maneras creativas para servir las frutas, los vegetales, los granos, y las proteínas con colores vibrantes, sabores audaces, y texturas excitantes empacadas con vitaminas, minerales, y fibra.

- **Súper verduras:** Los vegetales hojosos oscuros encabezan la lista de los ingredientes saludables. Ideales en las ensaladas, los tazones de arroz, los caldos, los platos de huevos, y los batidos, artículos tales como la espinaca, las berzas, las verduras de remolachas, la rúcula, la col rizada, la lechuga romana, y el Bok Choy significan salud para los clientes.
- **Alto en proteína:** Un gran promedio de los clientes quieren aumentar su ingesta de proteínas sin tener que añadir más carne. ¡Busque por las alternativas tales como el brócoli, las lentejas, los champiñones, la quinoa, las nueces, la espinaca, y los guisantes para aumentarlas de la manera más natural!
- **Salud intestinal:** Los probióticos son muy importantes, especialmente cuando son alimentos, no pastillas. Añada alimentos fermentados a través de todos sus menús vía el Kimchi, el Sauerkraut, las cebollas y los pepinos escabechados, y las bebidas de Kombucha llenas de frutas para ayudar la digestión de una manera deliciosa.
- **Fibra:** Importante para los niveles de azúcar en la sangre, el manejo del peso, la salud del corazón, los niveles de colesterol y aún más, los alimentos ricos en fibra también añaden textura y nos mantienen llenos por más tiempo. Considere ingredientes tales como las batatas, las acelgas, los aguacates, y las coles de Bruselas en platos servidos a través de todas partes del día.

CRAVEABLE MEDICINE

Ayude a los comensales para que puedan obtener su nutrición apropiada mientras comen las comidas que ellos quieren y desean.



ENSALADAS CAESARS DIFERENTES

Actualice este plato principiante o principal por medio de introducir diferentes verduras robustas o vegetales densos en nutrientes cubiertos con bombas de sabor.

VERDURAS HOJOSAS

COL RIZADA
BERZAS
LECHUGA MANTECOSA
PEQUENA GEMSUGULA

VEGETALES

ESPÁRRAGOS
COLES DE BRUSELAS
COL DE NAPA
BRÓCOLINI
CALABACÍN

COBERTURAS DIFERENTES

GARBANZOS
QUESO HALLOUMI HECHO A
LA PARRILLA
ADEREZO DE RANCH
PICANTE
CORAZONES DE
ALCACHOFAS
RÁBANOS ARCOÍRIS

LA LISTA DE MODA



- Fritas de Funnelcake
- Makhana
- Aguachile
- Comidas para llevar fluidas
- Robots en la cocina
- Sofisticado aderezo Ranch
- Comida india rápida-casual
- Cordero blanco
- Sal Salmiak
- Sabores que polarizan
- Salsa Kimchi con pera asiática
- Ubiquidad de los cocteles sin alcohol
- Cafés de Pickleball
- Avanzado servicio al cliente
- Ingredientes Premium
- Teh halia/té de Singapur
- Ruedas de champiñón Portabella
- Lima negra
- Menús físicos
- Explicación de los recargos de servicio

- Col creativa
- Guisados
- Postres que se pueden beber
- Fideos ramen fríos
- Pelusa de melocotón—color del año
- Terrines
- Fideos de alforfón
- Nostalgia asequible
- Ajo negro
- Alimentos dulce-picantes
- Salsa Ponzu
- Cocteles de sabor umami
- Vegetales secados y avejentados
- Todo fermentado
- Tamarindo
- Salsas para sumergir realizadas por los chefs
- Comensales solitarios
- Ube



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):

Axios
Bon Appetit
Datassential
Flavor & The Menu
Food & Wine
Nation's Restaurant News
Perishable News
Pinterest

QSR Magazine
Restaurant Business
Savor Japan
Southern Living
Technomic
The Daily Meal
Tik Tok
Whole Foods

