

GRILOVANIE - GLOBÁLNE TRENDY 2018

Trendov na rok 2018 v oblasti grilovania je hneď niekoľko. Od grilovaných raňajok, pečených a údených vajec, palacinek, pizze, kórejských krídeliek, cez vegetariánske a vegánske jedlá, omáčky gochujang alebo zhug až po blízkovýchodné vplyvy a pokrmy pripravované na ohni.

NAJVÝZNAMNEJŠIE TRENDY

GRILOVANIE 2018



kórejská kuchyňa na grilovanie: hotdogy, bibimbap,



etnická kuchyňa: omáčky, dipy, koreniny



tacos, burgery



vegetariánske/vegánske grilované jedlá



srirarcha, čili, cícer



food truck – mobilný gril



kombinácia vplyvov mnohých kuchýň v jednom jedle



hasselback alebo tiež pečené zemiaky, ktoré sú nakrájané, posypané petržlenom a parmezánom



omáčky: chimichurri, zhug, sambal, gochujang, aioli

KUCHYŇA FUSION

NA GRILE



NIEKOLKO PRÍKLADOV JEDÁL, KTORÉ SÚ DOKONALOU KOMBINÁCIOU KUCHYNE FUSION A MOŽNOSTÍ GRILOVANIA:

- **šalát** s grilovanou kačkou a broskyňou
- **grilovaný losos** s mandarínkovou omáčkou
- **grilované avokádo** s parmezánom
- **grilované kuracie prsia** s bielou špargľou v medovej omáčke
- **steak z tuniaka** s pastou s cuketou a kari

AKO NAJLEPŠIE KOMBINOVAŤ

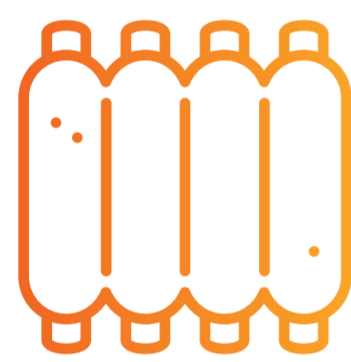
SLADKÉ A PRIRODZENÉ CHUTE NA GRILE?



kura



melón



rebierka



tuniak



papája



mango



losos



hovädzie mäso



grilovaný ananás



syry, napr. camembert alebo oštiepok



jahody, brusnice



pečené broskyne

TRENDY 2018

V RECEPTOCH NA GRILOVANIE

Menu reštaurácie nemusí byť počas grilovacej sezóny všedné a nemusí obsahovať len šťavnaté steaky alebo hamburgery. Šéfkuchári majú pri zostavovaní menu úplnú slobodu a môžu sa inšpirovať jedlami z najodľahlejších kútov sveta.



NIEKOLKO INŠPIRÁCIÍ NA RECEPTY GRILOVANÝCH JEDÁL ZO SVETA:

- grilovaný sendvič s **jahňacinou, nakladanou zeleninou a čili**
- **kuracie prsia** v omáčke z tequily a limetky s pečenými paradajkami
- **grilované krevetky** s rozmarínom a pečeným cesnakom
- **plátky baklažánu**, poliate sladkou pastou s čili a medom
- **burger s kačkou**, karamelizovanou červenou cibuľkou a pomarančovým dresingom
- grilované **tacos s morčacinou**, kapustovým šalátom a pečenou cibuľkou
- šalát so šošovicou, s **grilovaným halloumi** a mätovo-limetkovou omáčkou

Grilovanie predstavuje nielen návrat ku klasike, do ktorej patria hamburgery, steaky alebo zapekané jedlá, ale má aj otvorené dvere k novým trendom. Tie najdôležitejšie trendy sú uvedené v zozname. Indické marinované jedlá, piri piri alebo krémové omáčky s cícerom. To je len pár príkladov, ktoré môžu kuchári využiť pri zostavovaní svojho menu na grilovaciu sezónu.



Unilever Food Solutions

Pomáhame šéfkuchárom servírovať lahodné jedlá, ktoré nadchnú hostí do takej miery, že reštauráciu navštívia znovu. Vytvárame profesionálne výrobky, ktoré šetria drahocenný čas v kuchyni a ktoré vám umožnia zachovať jedinečnú chuť a originálny štýl jedál.

Súčasne poskytujeme nápady a inšpirácie, vďaka ktorým bude vaše menu ešte viac podnetné.

www.ufs.com