

ČAS NA GRILOVANIE -OMÁČKY

Šéfkuchári po celom svete sa zhodujú v tom, že grilované jedlá chutia najlepšie vtedy, keď sú jemne ochutené soľou a korením. Ale aj marinovanie mäsa a zeleniny a pridávanie originálnych omáčok k nim môže úplne zmeniť charakter jedla a jeho chuť. A práve marinády a omáčky pomáhajú eliminovať riziko vysušenia mäsa. Zoznámte sa so svetovými trendmi v oblasti párovania výrobkov na grile s omáčkami, spoznajte zaujímavé recepty a inšpirujte sa!

GRILOVANÝ STEAK A OMÁČKY



talianska salsa verde – kapary, petržlen a bylinky

argentínske chimichurri – koriander, petržlen, čili, šalotka, cesnak



gremolata – chuťou sa podobá salse verde, rozdiel je len v štruktúre; petržlenová vňať, cesnak, citrónová kôra

dressing so šalotkou – vinaigrette s nakrájanými šalotkami



aioli – majonéza, citrón a cesnak

zelená sriracha – kokosové mlieko, listy kafiru a citrónová tráva



ovocná salsa – napríklad zo sliviek, z broskýň, manga alebo čerešní

RECEPTY A INŠPIRÁCIE Z CELÉHO SVETA



VEGÁNSKE OMÁČKY KU GRILOVANÝM JEDLÁM



Počas grilovacej sezóny sa na rošte negriluje len mäso. Šéfkuchári grilujú aj ovocie a zeleninu, preto sa pozrite na to, ktoré omáčky sú najobľúbenejšie medzi vegetariánmi a vegánmi.

Vo vegetariánskom menu sa najčastejšie nachádza hliva ustricovitá, baklažány, cukety a zemiaky. Ak chcete zvýrazniť ich chuť, je potrebné použiť jedinečné omáčky.

- **slivková BBQ omáčka** – sušené slivky, čili, jablková omáčka, horčica, zázvor, nové korenie
- **omáčka satay** – východná variácia rasce, kokosové mlieko, arašidové maslo a trstinový cukor

KLASICKÝ SPÔSOB – BARBECUE OMÁČKA

Barbecue omáčka je najobľúbenejšou omáčkou počas grilovacej sezóny. Používa sa pred grilovaním, počas neho aj tesne po ňom. Tu sú niektoré príklady toho, aký vplyv majú inšpirácie zo sveta na zloženie barbecue omáčky.

- **BBQ omáčka z Východnej Karolíny** prináša zaujímavú kombináciu octu, čierneho korenia a čili
- **Západná Karolína** – omáčka na báze octu, čierneho korenia, paradajok a čili
- **BBQ omáčka z Kansasu** obsahuje med, melasu a citrussy
- **V Alabame** sa podáva biela BBQ omáčka na báze majonézy, čili a octu
- **Texas**, to je omáčka s paprikou, kurkumou, čili a cibuľou.



Nie je podstatné čo sa počas grilovacej sezóny nachádza na grile – najdôležitejšia je vhodná kombinácia chutí a zvýraznenie výrobkov vhodnými omáčkami, dipmi alebo marinádami. Vďaka tomu môžu šéfkuchári reagovať na potreby svojich hostí a prinútiť ich, aby sa do reštaurácie opakovane vracali.



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

Zdroje:
ikony: flaticons.com