

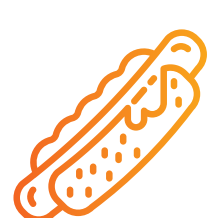
MAISTO RUOŠIMAS ANT GROTELIŲ - 2018 M. PASAULIO TENDENCIJOS 2018

Maisto ruošimo ant grotelių tendencijų 2018 metais daugybė.

Pradedant nuo karštų ant grotelių ruošiamų pusryčių ir rūkytų kiaušinių, blynų, picos, korėjietiško sparnelių, vegetariškų ir veganiškų patiekalų, „gochujang“ ar „zhug“ padažų ir baigiant Artimųjų Rytų, ant liepsnos ruošiamais patiekalais.

PAGRINDINĖS TENDENCIJOS

2018 M. KEPSNIAI



korėjietiška kepsnių virtuvė: dešrainiai, „bibimbap“



etninė virtuvė: padažai, pagardai, prieskoniai



„taco“, mėsainiai



vegetariški ir veganiški ant grotelių ruošti patiekalai



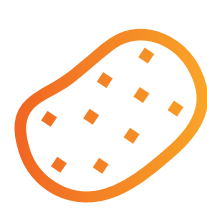
„sriracha“, aitrieji pipirai, avinžirniai



restoranai ant ratų – mobilus restoranas



kelios virtuvės viename patiekale



„hasselback“, t. y. keptos bulvės, įpjautos, pabarstytos petražolių lapeliais ir parmezano sūriu



padažai: „chimichurri“, „zhug“, „sambal“, „gochujang“, „aioli“

ĮVAIRIŲ KULINARINIŲ TRADICIJŲ VIRTUVĖ (FUSION)

KEPSNIAI



KELI PATIEKALŲ, PUIKIAI DERINANČIŲ ĮVAIRIŲ KULINARINIŲ TRADICIJŲ VIRTUVĖ SU ANT GROTELIŲ RUOŠTAIS PATIEKALAIS, PAVYZDŽIAI

- **salotos** su ant grotelių kepta antimi ir persikais
- **ant grotelių kepta lašiša** su mandarinų padažu
- **ant grotelių keptas avokadas** su parmezano sūriu
- **ant grotelių kepta vištienos krūtinėlė** su baltaisiais smidrais ir medaus padažu
- **tuno kepsnys** su cukinijos ir kario pasta

KAIP DERINTI

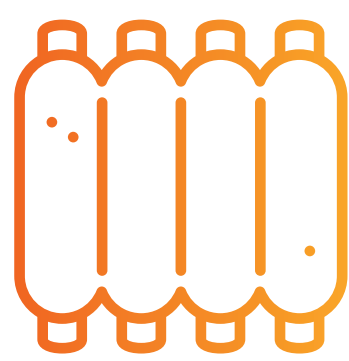
SALDŽIUS IR AITRIUS SKONIUS ANT GROTELIŲ?



vištiena



melionas



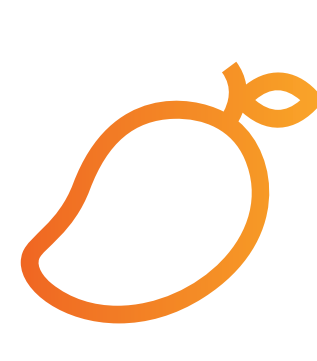
šonkauliai



tunai



papajos



mangai



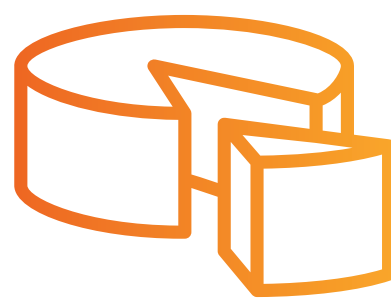
lašiša



jautiena



ant grotelių kepti ananasai



sūris, pvz., „Camembert“ arba rūkytas sūris



braškės, spanguolės



kepti persikai

2018 M. TENDENCIJOS

KEPSNIŲ RECEPTAI

Restorano valgiaraštis kepsnių sezonu negali būti šabloniškas ir sudarytas vien iš sultingų kepsnių ar mėsainių. Virtuvės šefai turi visišką laisvę sudarydami valgiaraštį ir galimybę semtis įkvėpimo iš tolimiausių pasaulio kampelių.



KELIOS KEPSNIŲ IDĖJOS IŠ SKIRTINGŲ PASAULIO ŠALIŲ:

- ant grotelių keptas sumuštinis **su ėriena, marinuotomis daržovėmis ir aitriaisiais pipirais**
- **vištos krūtinėlė su tekilos** ir žaliųjų citrinų padažu ir keptais pomidorais
- **ant grotelių keptos krevetės** su rozmariniais ir keptais česnakais
- **baklažano riekelės** su saldžiuoju pipirų ir medaus glajumi
- **mėsainis su antiena**, karamelizuotais raudonaisiais svogūnais ir apelsinų padažu
- ant grotelių **keptas „taco“**, su kalakutiena, kopūstų salotomis ir keptais svogūnais
- salotos su avinžirniais, ant **grotelių keptu „halloumi“ sūriu** ir mėty bei žaliųjų citrinų padažu

Ant grotelių keptų patiektų valgiaraštis – tai tiek sugrįžimas į klasiką, t. y. mėsainius, kepsnius ar apkepus, tiek atviros durys naujoms tendencijoms, kurios šiais metais patenka į pagrindinių patiekalų sąrašą. Indiškų marinatai, „piri piri“ ar kreminiai avinžirnių padažai – tai tik keli pavyzdžiai, kuriuos virtuvės šefai gali panaudoti kurdami savo valgiaraštį kepsnių sezonu.



Unilever Food Solutions

Padedame virtuvės šefams tiekti gardžius patiekalus, kurie paskatins svečius vėl apsilankyti restorane. Kuriamo profesionalius produktus, kurie padeda sutaupyti daug vertingo laiko virtuvėje ir išsaugoti išskirtinį skonį bei originalų patiekalų stilių.

Mūsų idėjos ir įkvėpimas Jūsų valgiaraštį padarys dar įdomesnį.

www.ufs.com