

# GRILĒŠANA - GLOBĀLĀS TENDENCES 2018

2018. gadā ir daudz jaunu tendenču grilēšanas jomā. No grilētām brokastīm, ceptām un kūpinātām olām, pankūkām, picām, spārniņiem korejiešu gaumē līdz veģetāriem un vegāniem ēdieniem, gochujang vai zhug mērcēm un līdz pat Tuvo Austrumu ietekmei un ēdieniem tieši no uguns.

## VISSVARĪGĀKĀS GRILĒŠANAS TENDENCES 2018



**korejiešu grila virtuve:**  
hotdogi, bibimbap



**etniskā virtuve:** mērces,  
garšvielas



**tako, burgeri**



**veģetārie/vegānie  
grilētie ēdieni**



**sriracha, čili, lēcas**



**pārtikas furgoni** – mobilie  
grili



**daudzu virtuvju ietekmes  
apvienojums** vienā ēdienā



**Haselbaka** (Hasselback)  
kartupeļi – cepti kartupeļi,  
iegriezti, pārkaisīti ar  
pētersīļiem un Parmas sieru



**mērces:** chimichurri, zhug,  
sambal, gochujang, aioli

## FUSION VIRTUVE

### UZ GRILA



#### DAŽI ĒDIENI, KAS IR LIELISKS FUSION VIRTUVES UN GRILĒŠANAS IESPĒJU APVIENOJUMS

- **salāti** ar grilētu pīli un persikiem
- **grilēts lasis** ar mandarīnu mērci
- **grilēts avokado** ar Parmas sieru
- **grilēta vistas krūtiņa** ar baltajiem sparģeļiem medus mērcē
- **tunča steiks** ar cukīni un karija pastu

## KĀ GRILĒŠANĀ VISLABĀK APVIENOT

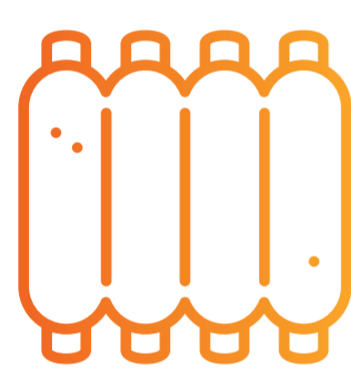
### SALDĀS UN NESALDĀS GARŠAS?



vista



melone



ribiņas



tuncis



papaija



mango



lasis



liellopu gaļa



grilēts ananass



siers, piemēram,  
kamambērs vai žāvēts



zemenes,  
dzērvenes



cepti persiki

## 2018. GADA

### TENDENCES GRILĒŠANAS RECEPTĒS

Grilēšanas sezonas restorānu ēdienkartei nav jābūt tradicionālai un nav jāiekļauj tikai sulīgi steiki vai burgeri. Šefpavāriem ir pilnīgi brīva ēdienkartes izvēlne un iespēja gūt iedvesmu no vistālākajām pasaules malām.



#### IEDVESMAI DAŽAS GRILA RECEPTES NO PASAULES:

- grilēta sviestmaize ar **jēra gaļu, marinētu gurķīti un čili**
- **vistas krūtiņa** ar tekilas un laima mērci un ceptiem tomātiem
- **grilētas garneles** ar rozmarīnu un grauzdētiem ķiplokiem
- **baklažānu šķēlītes**, glazētas ar saldo čili un medus pastu
- **burgers ar pīli**, karamelizētiem sarkanajiem sīpoliem un apelsīnu mērci
- grilēts **tako ar tītaru**, svaigiem salātiem un grauzdētiem sīpoliem
- salāti ar lēcām, **grilētu halūmi** (halloumi) sieru un piparmētru un laima mērci

Grila ēdienkarte ir gan atgriešanās pie klasikas, proti, burgeriem, steikiem vai sacepumiem, gan arī iespējas jaunām tendencēm, kas šogad ir strauji iekļuvušas svarīgāko sarakstā. Indijas marinādes, piri piri vai krēmveida lēcu mērces ir tikai daži piemēri, ko šefpavāri var ņemt vērā, gatavojot grila sezonas ēdienkarti.



#### Unilever Food Solutions

Mēs palīdzam šefpavāriem pagatavot izcilus ēdienus, kas liks klientiem atgriezties atkal un atkal. Mēs radām profesionālus produktus, kas taupa laiku virtuvē un ļauj saglabāt ēdienu īpašo garšu un oriģinālo stilu.

Tāpat arī mēs dalāmies idejās, lai jūsu ēdienkarte kļūtu vēl pievilcīgāka.

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)