

GRILL - ÜLEMAAILMSED TRENDID AASTAL 2018

Aastal 2018 on palju uusi suundi. Grillitud hommikusöögid, küpsetatud ja suitsutatud munad, pannkoogid, pitsa, Korea kanatiivad, taime- ja vegan toidud, gochujang- ja zhug-kastmed, Lähis-Ida mõjud ja tulel valmistatud road.

OLULISEMAD GRILLIMISTRENDID

AASTAL 2018



Korea köök grillil: hot dog, bibimbap



etniline köök: kastmed, dipid, maitseained



takod, burgerid



taimetoidu-/vegangrill



srirarcha-kaste, tšilli, kikerherned



toiduauto – grill ratastel



paljude maailma köökide mõjude kasutamine ühes roas



hasselbacki kartulid ehk viilutatud küpsetatud kartulid peterselli ja parmesaniga



kastmed: chimichurri, zhug, sambal, gochujang, aioli

FUSION-KÖÖK

GRILLIL



MÕNED NÄIDISROAD, MIS SUUREPÄRASELT ÜHENDAVALD FUSION-KÖÖKI JA GRILLI:

- grillitud pardi ja virsikutega salat
- grillitud lõhe mandariinikastmega
- grillitud avokaado parmesaniga
- grillitud kanafilee valgete sparglitega meekastmes
- tuunikalalõik suvikõrvitsapasta ja karriga

KUIDAS KÕIGE PAREMINI ÜHENDADA

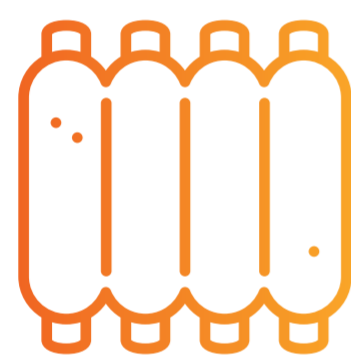
GRILLIL MAGUSAD JA SOOLASED MAITSED?



kana



melon



ribid



tuunikala



papaja



mango



lõhe



veiseliha



grillitud ananass



juustud, nt *camembert* või *oscypek* (toodetud lambapiimast)



maasikad, jõhvikad



küpsetatud virsikud

GRILLRETSEPTIDE TRENDID

AASTAL 2018

Restorani menüü ei pea grillihooajal olema üksluine ja sisaldama vaid mahlaseid lihalõike ja burgereid. Restoranikokkadel on vaba voli koostada ainulaadne menüü ja ammutada inspiratsiooni kõige kaugematest maailma nurkadest.



MÕNED GRILLRETSEPTI-INSPIRATSIOONID MAAILMAST:

- grillitud lambaliha võileib marineeritud köögiviljade ja tšilliga
- kanafilee tekiila ja laimi kastmes, lisandiks küpsetatud tomatid
- grillitud krevetid rosmariini ja küpsetatud küüslauguga
- magusa tšillipasta ja meega glasuuritud baklažaaniviilud
- pardilihaberger karamelliseeritud punase sibula ja apelsinikastmega
- grillitud takod kalkuniliha, kapsasalati ja küpsetatud sibulaga
- läätsesalat grillitud halloumi a mündi-laimikastmega

Grillihooaja menüü võib olla nii naasmine klassika juurde ehk burgerid, lihalõigud ja vormiroad kui ka uste avamine tänavustele uutele trendidele. India marinaadid, piri-piri-pipar või kreemjas kikerhernekaste – need on vaid mõned näited, mida restoranide kokad võiksid sellel grillihooajal oma menüüd koostades arvesse võtta.



Unilever Food Solutions

Me aitame restoranikokkadel serveerida maitsvad roogi, mis meelitavad külalisi restorani tagasi. Meie menüüd on loodud professionaalselt - road on erilise maitsega ja väga originaalsed. Tänu sellele ei pea sa köögis oma väärtuslikku aega raiskama. Samas pakume ideid ja inspiratsiooni, mis muudavad su menüü veel põnevamaks.

www.ufs.com