

CONFIDENCE
IN EVERY CASE.



Tendencias

PRIMAVERA 2016

Rellénelo

Pequeñas delicias rellenas...se les conoce por muchos nombres diferentes y contienen una gran variedad de ingredientes, pero de lo que estamos muy seguros es que su popularidad (especialmente como aperitivos) no se está desvaneciendo.

- La lista de verduras de la primavera incluyen los delicados capullos de calabaza—vaya por la ruta italiana y rellénelos con queso Ricotta hecho en casa, albahaca fresca, y ajo de sabor penetrante; haga la masa y ponga a freír para crear un crujiente-cremoso bocadillo que empareja bien con la crema, el jugo de limón, y la salsa marinara (vea la foto a la derecha).
- Los pierogis, el nombre dado en la Europa oriental para las bolas de masas rellenas con quesos, carnes, o patatas majadas, que parecen ser una de las versiones más populares. Las variaciones que están de muy de moda incluyen las coles de Bruselas, las cebollas escabechadas, y la acelga sueca.



Hamburguesas Híbridas

El amado favorito americano, la hamburguesa, nunca actualmente han contenido jamón...pero las versiones de hoy en día incluyen las remolachas, las lentejas, los champiñones, o las batatas.

- Reemplazando un porcentaje de la carne con champiñones asados y molidos reduce el contenido de grasa y añade impactantes notas de sabor (vea la foto a la izquierda).
- Las remolachas asadas y finamente cortadas añaden más que sabor. Estas le dan a las hamburguesas de carne colores rojos brillantes y bastante beta caroteno.
- ¡El añadir vegetales a las hamburguesas ayuda a los niños a recibir más nutrientes sin que los sepan!
- ¡No se olvide el ofrecer una versión de vegetales para acomodar a sus clientes veganos y vegetarianos!

Pepinos

Más allá de la locura por los pepinos escabechados (la cual ha estado muy de moda por sí sola durante los últimos años), los pepinos mismos están disfrutando de su propia popularidad debido a su sabor refrescante, textura crocante, y amplia versatilidad.

- El aplastar los pepinos en vez de tajarlos (como el método que se utiliza con los dientes de ajo) es una manera normal en la cual estos se preparan en muchas partes de Asia; esta técnica remueve los bordes y permite que el vegetal absorba el aderezo. Esto hace ensaladas llenas de más sabor—los fanáticos incluyen Danny Bowien de Mission Chinese y Brooks Headley de Superiority Burger.
- El crecimiento de la cocina nórdica ha empujado este ingrediente a la vanguardia; emparéjelo con el salmón curado, eneldo fresco, pan pumpernickel o pan integral de centeno, espelta, y yogur.

Vegetales sous vide

A los chefs les encanta este método de cocinar a fuego lento en bolsas selladas porque suaviza sin deshacerse de las valiosas vitaminas y minerales (como sucede cuando se hierve o se hace al vapor). Las bajas temperaturas impiden que las paredes celulares se rompan por completo, así reteniendo su estructura.

- Aunque se le conocer mejor para preparar las carnes, los vegetales también se benefician—especialmente las raíces y los tubérculos como las remolachas, las zanahorias, las calabazas duras, y las patatas; el sellarlos después de ser cocidos añadirá más color y textura crocante.
- Pruebe el ofrecer otros favoritos de la primavera tales como los espárragos, las habas, el hinojo, los helechos cabeza de violín, las judías verdes, los guisantes, y los puerros.



Ligeros y crujientes, estos bellos capullos de calabaza rellenos contienen un relleno cremoso de queso y hierbas finas.

PRIMAVERA DEL 2016 UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- Los dumplings o bolas de masa, las empanadas, el gyoza, los pierogis, las samosas...no importa cómo se llamen, los alimentos rellenos están muy de moda.
- La cocina sous vide o al vacío, una técnica que en el pasado estaba reservada para los restaurantes de fama ahora se está haciendo camino hacia la gente.
- Realce lo saludable y al sabor de las hamburguesas con: ¡los vegetales!
- Escabéchele: añada sabores resplandecientes con pepinos crujientes.
- ¡Préndelo! Los comensales quieren sabores antojosos que los hacen regresar de nuevo.
- Pruebe los excitantes ingredientes de Tailandia: son mucho más que fideos y satay.



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | markon.com



Tendencias

PRIMAVERA 2016



Picante + Robusto

Ya sea que los comensales han sido atraídos por razones de salud o por lo delicioso, las propiedades adictivas de los chiles picantes, el resultado es el mismo: un aumento en la demanda por recetas picantes en todas las partes del día (¡hasta en la barra!).

- De a la crujiente y carbonizada col y al cebollino un toque de sabor fogoso con la favorita salsa picante coreana, la salsa gochujang (vea la foto arriba).
- Los sabores como el ancho, el chipotle, el habanero, y el jalapeño mantienen sus fanáticos leales, pero las nuevas variedades tales como el ají panca, el Aleppo, el cascabel, el Hatch, y el escorpión son chiles picantes que puede que se hagan más prominentes este año.
- El aumento de la popularidad de las salsas tales como la Sriracha y la Bang Bang han impulsado el interés en otras salsas tales como la harissa del Norte de África, el sazón jerk jamaicano, y la gochujang coreana; espere que estos solamente suban en popularidad.
- Hasta los cocteles, los postres, y los tés (saboreados tradicionalmente con verduras dulces) se están preparando con picantes.

La lista de moda

- Lentejas
- Jaca
- Platos antiguos
- Chiles picantes globales
- Sauerkraut
- Tazones de batidos
- Semillas de cáñamo
- Listas de vino compactas
- Todo hecho en casa
- Coliflor Búfalo
- Sopas
- Aceite de aguacate
- Toma del poder de lo dulce a lo sabroso
- Cajas Bento de comida
- Agua de melón sandía
- Mijo
- Khachapuris
- Pastas de manís
- Eneldo tierno
- Desayuno
- Refrescos hechos con alcohol
- Escalopes de vegetales
- Retorno de las comidas elegantes
- Seguridad de alimentos
- Granos brotados
- Té Matcha
- Comiendo conscientemente
- Amargos
- Sándwiches derretidos
- Helechos cabeza de violín
- Frutas hechas a la parrilla
- "Intercambio de vegetales"

¡Conéctese!

Regístrese para recibir estos reportes exclusivos de markon.com:

- **Cosecha fresca**—una recorrida semanal del mercado de verduras frescas incluyendo precios, disponibilidad y calidad
- **Tendencias**—pronostica lo que está por el horizonte culinario cuatro veces al año

Vaya tailandés

La comida tailandesa ya ha estado marginalmente de moda de costa a costa por varias décadas, pero estos sabores nunca ha tenido tanta influencia a través de toda la industria. ¿Será el 2016 el año en el cual esta cocina centrada en verduras subirá en popularidad? Muchos predicen que este será el año el cual las preparaciones tailandesas despejarán.

- Las altas notas en esta cocina tienden a ser ya sea dulces y/o picantes. Piense en manía por el té de burbujas, refrescante pero-picante, ensaladas de papaya rallada, y pastas de chile dulce/ajo.
- La salsa de pescado es una de las perfectas formas del sabor umami—un sabor del cual los comensales parece que no pueden cansarse. Los chefs ya lo están utilizando en preparaciones que no son tailandesas para añadir notas saladas/como carne a las salsas para sumergir y el gravy.
- La cremosa leche de coco le permite a los chefs el servir platos vegetarianos y veganos sin tener que utilizar crema. Las verduras que emparejan bien con este sabor dulce y tropical incluyen los pimientos, el bok choy, la berenjena, la calabaza Kabocha, los pedazos de piña, la espinaca, y la batata.
- La fuerte presencia del jengibre, el limoncillo, el jugo de lima, y las hojas de lima añaden balance a las notas picantes de los chiles picantes, el ajo, y las cebollas—junto estas combinaciones únicas añaden dimensión a las carnes, el pollo, el pescado, y los vegetales.
- Hasta cuando las recetas tailandesas auténticas no emparejan bien con el tema de los menús, muchos chefs incorporando las combinaciones de ingredientes antojosos, así creando nuevos y excitantes platos.

Recursos:

Buzzfeed
Eater
Flavor & the Menu
FoodBytes
Food Navigator
Food Republic
FSR Magazine
Los Angeles Times
Modernist Cooking
Nation's Restaurant News
PlateOnline
ProChef Smart Brief

QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
SmartBlog
Super Healthy Kids
Tasting Table
Technomic
The Columbus Dispatch
The New York Times
The Kitchn
The Packer
Today's Dietician
Yahoo Health



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | markon.com