



TENDENCIAS

VERANO 2024

**AGUACATE
EN LUGARES
INESPERADOS
VERANO TROPICAL
¡CALIENTE!
¡CALIENTE!
¡CALIENTE!
DERRAME EL TÉ**

VERANO 2024

UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS



OLVIDESE DEL PAN TOSTADO CON AGUACATE POR ENCIMA

Las aplicaciones del aguacate se están expandiendo hacia todas las partes del menú.



OLA DE CALOR TROPICAL

Refresque el verano con los sabores de las islas.



SABORES ARDIENTES

Los comensales no se cansan de tener picante en sus comidas favoritas.



EL TÉ GLOBAL TOMA EL PODER

Las frutas infundidas, las mezclas de especias complejas, y las variedades sofisticadas—los clientes están explorando combinaciones nuevas y excitantes.



EL CREMOSO MOUSSE DE AGUACATE
PREPARA EL CAMINO PARA LOS APERITI-
VOS DE SALMON AHUMADO.

¡TODO DE AGUACATE!:

UTILICE ESTE INGREDIENTE FAVORITO DE MANERAS NUEVAS & DIFERENTES

La tendencia del aguacate sobre el pan tostado ha probado ser una puerta para todas las cosas hechas con este ingrediente que está empacado de nutrientes, incluyendo los panes horneados, las crocantes papitas fritas, los panqueques, los batidos... ¡hasta la tarta de queso y el helado!



- Baja en carbohidratos y amigable con los cetoácidos, el pan tostado con aguacate por encima es fácil de hacer y se puede servir como un pan rápido para el desayuno, como un sándwich enrollado lleno de color, o para sumergir los panes planos en condimentos tales como el humus y el Baba Ghanouj.
- Las papitas rebosadas fritas con bastante aceite combinan las texturas crocantes y cremosas para crear el máximo antojo. Su sabor neutral las hace perfectas para una gran variedad de salsas para sumergir tales como la de chiles picantes, la refrescante salsa de Ranch, o las de queso azul hechas en casa.
- Las proteínas y las grasas saludables son muy populares con la muchedumbre que busca el bienestar. Aumente las cantidades en los licuados y los batidos con trozos de aguacate combinado con ingredientes tales como las bananas, la espinaca, la col rizada, los arándanos azules, la mantequilla de maní, y la miel.
- La textura cremosa de los aguacates y su suave sabor como a nuez los hace ideales en los postres suaves tales como la tarta de queso, y los helados, especialmente cuando se le empareja con el jugo de lima, la menta fresca, y el melón honeydew.

¡PÓNGASE VERDE PARA EL VERANO!

SALSAS

Olvídese de las salsas basadas en el tomate y ofrezca nuevas versiones dulces y picantes hechas con piña, las frutas Kiwi doradas, los Kumquats, los aguacates, y los melones honeydew—todos acentuados con los chiles picantes, el jugo de lima fresco, y bastante cilantro.

BRUNCH

Amontone los favoritos del desayuno tales como los panqueques, los gofres, las cereales calientes, y la tostada francesa con bananas caramelizadas, las zarzamoras majadas, y los melones cantalupos cortados finamente en cubos.

BEBIDAS

Dele a los clientes una vacación en un vaso con sabores y texturas exóticas, incluyendo la pulpa de maracuyá, los lichis, la fruta Kiwi tierna, los melones espinudos, y el puré de sandía.

BROCHETAS

Infunda los sabores tropicales en las carnes y vegetales atravesados con las brochetas por medio de marinarlos con los cítricos, la leche de coco, o de cilantro. Sirva al lado de salsas de frutas hechas con mangos, frambuesas, y mamey.

TAZONES

Ya sea que la base sea el açaí, el arroz dulce, o la avena, las coberturas tales como los arándanos azules, la fruta de dragón, la papaya, y la guayaba añaden textura, color, y nutrientes.

POSTRES

Piense en las natillas de coco, las crêpes de Pandán, y las tortas de piña colada cubiertas o rellenas con fresas de color vibrante, maracuyá, carambolas, y toronjas rosadas.

FIEBRE ISLEÑA

Exponga los ingredientes y las verduras tropicales durante todo el verano.

CONDIMENTOS PICANTES

La miel picante, la salsa Sriracha, la Gochujang, la Harissa, y los sazones de Jerk jamaicano, y el chile crocante...los clientes están antojados de que sus comidas favoritas se les ponga condimentos y salsas. ¿Cómo están los restaurantes acogiendo esta tendencia?

¡Dele un vistazo! >>>>



- **Qdoba** sirve un tazón de pollo picante y dulce hecho con Cholula junto con arroz de lima-cilantro, frijoles negros, pico de gallo fresco, crema agria, y queso Cotija.
- **The Parish en Tucson, Arizona** realza su sándwich de Cochinita Pibil con salsa alioli de chile Habanero y un refrescante plato acompañante de ensalada de papaya cortada como col.
- **El Cactus Club de Canadá** implementa sabores picantes en varios platos de pollo, incluyendo un picante mini sándwich estilo Nashville con mayonesa Sambal, alitas al estilo de Luisiana, y rollos de lechuga con glaseado de estilo Szechuan Y salsa Gochujang.
- **Buffalo Wild Wings** cubre sus alitas (tanto las de pollo como las de coliflor) en la súper picante salsa Carolina Reaper. Estas las emparejan con las zanahorias y apio crocante servido con aderezos frescos tales como el Ranch, el queso azul, y la crema.
- **Noodles & Company** incrementa lo antojoso de sus fideos coreanos con carne con la salsa de barbacoa Gochujang, entonces por encima le ponen cebollino, cilantro, pepinos, y col para balancearlo.

**CORRÁ EL LIMITE CON LAS
PICANTES SALSAS GLOBALES**

¡LLEGÓ LA HORA DEL TÉ!

La Generación Z está abriendo el camino con la pasión por una gran variedad de bebidas, especialmente los tés de sabores robustos.

TÉS BURBUJEANTES

BOBA ESTALLANTE
LECHE DE AZÚCAR MORENO
TAILANDÉS
TARO
FRIJOL COLORADO

BIENESTAR

MANZANILLA YUZU HELADA
INFUNDIDOS CON NITRÓGENO
KOMBUCHA
PREPARACIÓN FRÍA
MATCHA

TÉS BORRACHOS

TÉ BLANCO & SANDÍA
HIBISCOS & FRAMBUESA
ROOIBOS & MELOCOTÓN
CONCHITA AZUL
JASMÍN & ZARZAMORA

LA LISTA DE MODA



- Pan tostado con aguacate encima
- Apacentando a propósito
- Sabores divertidos
- Comer al aire libre
- Menús de bebidas sin alcohol
- Helados masticables
- Champiñones King Oyster
- Hash Browns sofisticadas
- Barras escuchantes
- Mango sabroso
- Productos comerciales de restaurantes
- Frijoles anchos
- Dulce
- Platos grandes para compartir
- Comidas aventureras
- Fruta dragón
- Ensaladas de col no tradicionales
- Soluciones laborales
- Pasteles con coberturas llameantes

- Gamjajeon de patata
- Cajas reusables de comidas para llevar
- Chawanmushi
- Jugo de Yuzu
- Menús de papel
- Mariscos + cítricos
- Cocina boliviana
- Café brotado
- Clientes sobrios-curiosos
- Cardamomo
- Restaurantes ecológicos certificados
- Mermelada de cebolla
- Limas de dedo australianas
- Inteligencia Artificial (IA)
- Vinos naturales
- Caviar
- Limoncillo
- Grosellas
- Personalización



VISITE MARKON.COM

Cliquee en nuestro sitio web para que pueda descargar los circulares informativos de Markon a cualquier tiempo que los necesite— ¡es rápido & fácil!

COSECHA FRESCA

Resumen semanal del mercado de las verduras frescas incluyendo los precios, las cantidades, y la calidad.

TENDENCIAS

Un pronóstico semestral acerca de lo que se encuentra en el horizonte culinario.

Fuentes (en inglés):

Bon Appetit
Datassential
Flavor & The Menu
Food & Wine
Nation's Restaurant News
Perishable News
Pinterest

PLATE Magazine
QSR Magazine
Restaurant Business
Restaurant Hospitality
Technomic
The Daily Meal

