

GRIL – GLOBÁLNÍ TRENDY 2018

Na celém světě je gril oceňován všemi šéfkuchaři jako způsob neobvyklé přípravy jídel, jejich prezentace, využití různých kulinárních technik a spojování chutí v překvapující celek. Jaké jsou trendy grilování pro rok 2018?

INSPIRUJTE SE

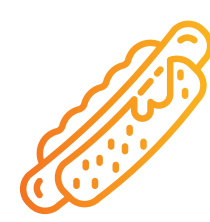
Trendů ohledně grilování je pro rok 2018 spousta.

Od grilované snídaně, smažených a uzených vajec, lívanců, pizzy, korejských křidélek přes vegetariánská a veganská jídla, korejské omáčky gochujang nebo jemenský zhug až po blízkovýchodní vlivy a jídla na ohni.



NEJDŮLEŽITĚJŠÍ TRENDY

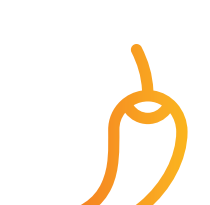
V GRILOVÁNÍ 2018



korejská kuchyně na grilu: hot dogy, bibimbap



tacos, burgery, pizza



sriracha, chilli, cizrna



spojení vlivů mnoha kuchyní v jednom jídle



omáčky: chimichurri, zhug, sambal, gochujang, aioli



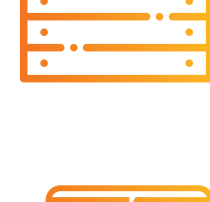
etnická kuchyně: omáčky, dipy, koření



omelety z bílku se zeleninou



vegetariánský/veganský gril



food trucky – mobilní gril



hasselback čili pečené brambory (naříznuté a posypané např. petrželovou natí a parmazánem)



KUCHYNĚ FUSION

NA GRILU



- **salát s** grilovanou kachnou a broskví
- **grilovaný losos** s mandarinkovou omáčkou
- **grilované avokádo** s parmazánem
- **grilovaná kuřecí prsa** s bílým chřestem v medové omáčce
- **steak z tuňáka** s pastou z cukety a kari



JAK NEJLÉPE SPOJOVAT

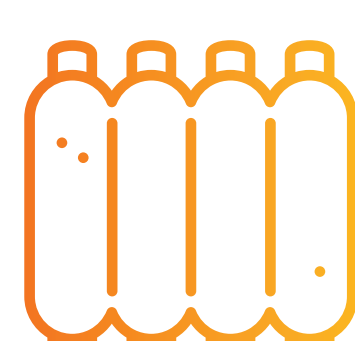
SLADKÉ A KYSELÉ CHUTĚ PRO GRILOVANÁ JÍDLA?



kuře



meloun



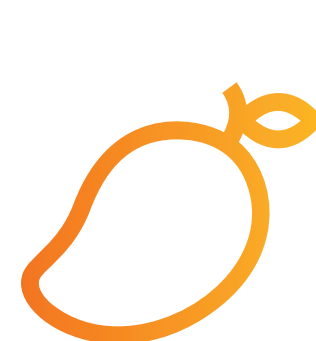
žebírka



tuňák



papája



mango



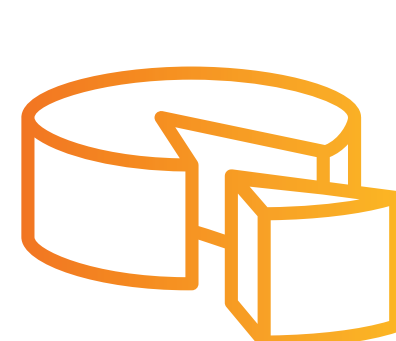
losos



hovězí



grilovaný ananas



sýry, např. camembert nebo ovčí sýr



jahody



brusinky nebo pečené broskve

TRENDY 2018

V RECEPTECH NA GRILOVÁNÍ

Menu restaurace v grilovací sezóně nemusí být klišé a obsahovat pouze šťavnaté steaky nebo burgery. Šéfkuchaři mají absolutní volnost ve věci složení jídelníčku a mohou sáhnout pro inspiraci až do nejvzdálenějších koutů světa.



- grilovaný sendvič **s jehněčím, nakládanou zeleninou a chilli**
- **kuřecí prsa** v omáčce z tequily a limetky s pečeným rajčetem
- **grilované krevety** s rozmarýnem a pečeným česnekem
- **plátky lilku** glazované sladkou pastou z chilli a medu
- **karbanátek z kachního masa**, karamelizovaná červená cibulka a dresink z pomerančů
- grilované **tacos s krocanem**, zelným salátem a pečenou cibulí
- salát s čočkou, **grilovaným halloumi** a mátovo-limetkovou omáčkou



Grilovací menu představuje současně jak návrat ke klasice, tedy burgery, steaky nebo zapékané sendviče, tak cestu k novým trendům, které se v tomto roce zapsaly na seznam těch nejdůležitějších. Indické marinády, piri piri nebo krémové omáčky z cizrny, to je jen několik příkladů, které mohou šéfkuchaři zvažovat při sestavování svého jídelníčku v grilovací sezóně.