

Röst- und Raucharomen bringen Schwung in die Menüs der gehobenen Gastronomie. Am Grill landen Austern, Jakobsmuscheln und Langusten – aber nicht nur Edelprodukte und -stücke, sondern auch Schnitte wie Flat Iron (Mittelstück der Schulter) und Brisket (Rinderbrust ohne Knochen) avancieren zu Delikatessen. Ein Trend sind ganze Grillmenüs, die nicht mehr nur im Sommer, sondern auch im Winter auf den Karten landen.

GEMÜSE SOLL ES SEIN

Starke Themen sind Gemüse am Grill, Gewürze und weiterführende Zubereitungsarten von Produkten. Es ist »in«, Gemüse zu smoken und anschließend zu Pürees, Brotaufstrichen, Gewürz- oder Dipsaucen zu verarbeiten. Spannend ist ebenso geräuchertes Gemüse als Gazpacho zu servieren, die Möglichkeiten sind grenzenlos. Grundvoraussetzung sind qualitativ hochwertige Grundprodukte, Know-how und Verständnis für das indirekte und direkte Grillen und den Umgang mit der Kerntemperatur (Rastphase).

Tipp: Gerade für die Wintermonate empfehlen sich Gewürze wie Zimt, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Sternanis und Piment, die winterliche Aromen für Pökellösungen, Saucen und Rubs unterstreichen.

SHOWCOOKING

Die Profis sind sich einig. Der Show-Effekt muss zumindest zum Teil bestehen bleiben. Gäste identifizieren sich mit dem Vorgang des Grillens, daher sorgt man mit dem Live-Act für besondere emotionale Momente.

STARTKLAR FÜR DEN WINTER

Um auch in den kühlen Jahreszeiten Gäste zu begeistern, sollte ein perfekter Unterstand ebenso gewährleistet sein, wie die passenden gusseisernen Grillutensilien. Heiße Saucen und Schmorgerichte oder auch Waffeln. Ohne Gusseisen wird das Outdoor-Vergnügen nicht lange anhalten. Für Feuerkörbe und Lagerfeuer-Feeling eignet sich ein Kindling Cracker, mit diesem feststehenden umgedrehten Holzspalter ist exakt zu bestimmen, wo das Holz gespalten wird. Erlebnissgastronomie durch und durch ist mit einem Tischgriller möglich, bei dem auch Gäste selbst Hand anlegen können. Tipp: Big Green Egg.



FINE DINING GRILL & BBQ
Ludwig Maurer, Heiko Antoniewicz
Umfang: 240 Seiten
Verlag Matthaes
ISBN: 978-3-98541-059-0

Grapos®
SOFT DRINKS



5. - 9. NOV 2022

Salzburg

ALLES FÜR DEN **GAST**

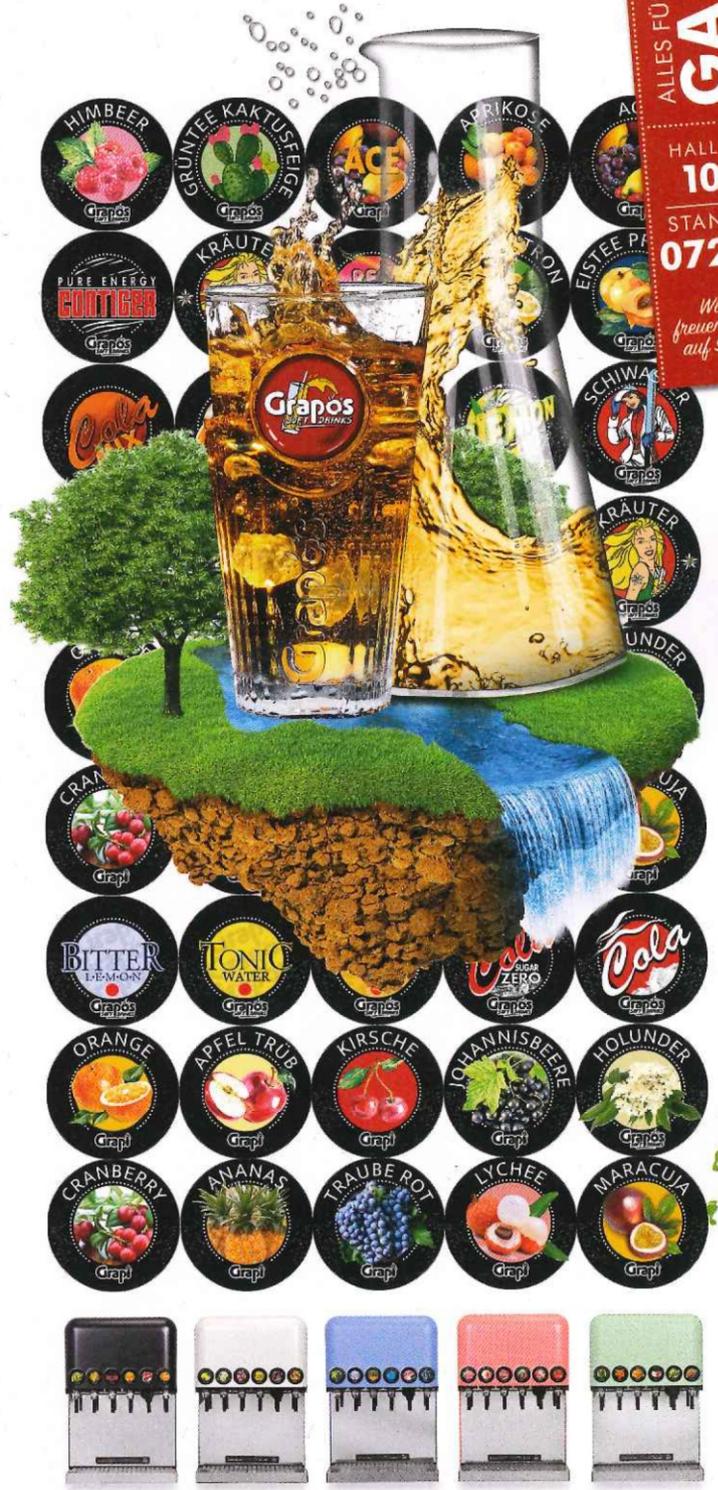
HALLE 10

STAND 0728

Wir freuen uns auf Sie!

Verboston direkt am Messestand

SIRUP + SCHANKANLAGEN
UMSATZ-MOTOR
POSTMIX - EFFIZIENT - INTELLIGENT



Grapos®
SOFT DRINKS



Ihr Partner
FÜR NACHHALTIGEN
GETRÄNKEAUSCHANK
UND INDIVIDUELLE
TECHNIKLÖSUNGEN

EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

www.grapos.com