

MEGJELENT A VENDÉGLÁTÁS MAGAZIN OKTÓBERI SZÁMA

Ajánló tartalomból:

Egészségtudatos gasztronómia 1. – Álgabonák

Az elmúlt évtizedekben sajnos civilizációs népbetegséggé vált a lisztérzékenység, a cöliákia, mely sokak életét keseríti meg, és teszi nehezebbé a hétköznapi táplálék előállítását. Ez a vendéglátásban is érezteti hatását, így érdemes megismerkedni azokkal a helyettesítő termékekkel, melyek a lisztérzékenységben szenvedők táplálkozását - s egyúttal az étlapot is - is teljessé tehetik.

Szabályok útvesztőjében

Az üzemeltetésben dolgozó szakemberek kicsit fáznak a szabályozás témakörétől. Kifogásokat keresnek, vagy úgy érzik, jobb, ha nem beszélnek róla - holott ez nagyon rossz irány!

Professzionális tévhitek

Miközben a szakácsok hihetetlen energiákat vetnek be a tradicionális ételek megújítása érdekében, nem gondolnak arra, hogy az élelmiszergyártásban már korábban lezajlott a „gasztroforradalom”. Olyan technológiák váltak általánossá, amelyekkel az alapanyagok értékei hosszú időn át, biztonságosan megtarthatóak, és a termelői földig nyomon követhetőek.

Tájak, régiók a magyar gasztronómiában

A vidék fényei, színei, ízei és illatai izgalmasan sokszínű viszonyban állnak a hegyekkel, völgyekkel, vizekkel, állatokkal, növényekkel, időjárással, kultúrtájjal, nemzetiségekkel és történelemmel. Lényegében, mindennel.

Édességek keletről és nyugatról

A desszertrendet hagyományosan a franciák diktálják, de újabban az oroszok is meglepik a szakmát. A trendet alakító termékek olyan neves séfek keze alól kerülnek ki, akik nemcsak a hivatásukat, hanem a technológiát és a kémiát is jól ismerik.

Közép-Amerika csábítása

Meglepő hír, ha egy vezető beosztásban dolgozó séf egy kimagasló eredményeket elért vendéglátóhelyről önszántából távozik. Pedig Litauszki Zsolt, a Zsidai Group konyhai frontembere nemrég hivatalosan is bejelentette, hogy nem csupán egy fél várossal megy távolabb, hanem másik kontinensre költözik – és meg sem áll egészen Costa Ricáig.

Michelin-csillaggal átmenetileg zárva

A fiatal magyar szakács nyolc éve, 18 évesen hagyta el az országot, és szeptember végén, egy sanghaji étterem séfjeként megkapta első Michelin-csillagját. Az öröm nem tartott sokáig, a kínai hatóságok másnap bezárták az éttermet. Aggudalomra azonban semmi ok. Rácز Jenót a megtett útról és a tervekről kérdeztük.

vendéglátás

Gasztronómiáról profiknak

59. évfolyam, 2016. október



www.vardadistillery.hu

KOMLÓ-
szüret

ÁLGABONÁK

Desszert-
trendek