



ТЕНДЕНЦІЇ В СМАКАХ® 2016

РАЗОМ 3



ГЛОБАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ,
ЩО ФОРМУЮТЬ МАЙБУТНІ СМАКИ





McCORMICK

ТЕНДЕНЦІЇ В СМАКАХ® 2016

РАЗОМ З



ВІДЧУЙ МАЙБУТНЄ СЬОГОДНІ

ВИГРАШНІ ПОЄДНАННЯ ►

Запашні трави та спеції додадуть універсальності корисним інгредієнтам, наприклад матча (японський зелений чай) і чіа (іспанська шавлія).

Зелений чай матча: імбир та цитрус згладять дещо гіркуваті нотки чаю матча

Насіння льону: поєднання середземноморських трав і льону – саме те, що треба солоним стравам

Насіння чіа: завдяки цитрусу, чилі та часнику насіння чіа набуває пікантних нот

Куркума: відкрийте для себе солодкі можливості куркуми в поєднанні з какао, корицею і мускатним горіхом

► ПІКАНТНА КИСЛИНКА

Пікантні смаки чудово контрастують із кислинкою: поєднання лайма, рисового оцту, юзу, тамаринда, лимона Мейера, журавлини, кумквату та соусу понзу – це відкриття у світі смаків.

Перуанські перці чилі + лайм: поєднання цитрусових із перцями чилі роко, ахі панка, ахі амаріло та ін.

Соус «Самбал»: гострий соус, який готують у Південно-Східній Азії з чилі, рисового оцту, цукру й часнику.

Батончики з чорного шоколаду із журавлиною та насінням амаранту

СТАРОВИННІ СМАКИ ◀

Завдяки автентичним інгредієнтам страви сучасної кухні смакують так само, як і їжа за давніх часів – натурально, просто і поживно.

Стародавні трави: згадайте призабуте – чебрець, перцеву м'яту, петрушку, лаванду й розмарин

Амарант: насіння, відоме ще ацтекам, що має насичений горіховий присмак

Мескаль: мексиканський лікер із соку агави, з ароматом диму

Тости з консервованим персиком та чорною сочевицею

◀ АЛЬТЕРНАТИВНІ «БОБОВІ» БІЛКИ

Багаті на білки та поживні речовини, бобові (наприклад, горох, квасоля і сочевиця) можуть бути ще й дуже смачні, якщо приправити їх правильними інгредієнтами.

Голубиний горох (луцений називається «тур-дал»): зазвичай його готують із кумином і кокосом

Червоно-біла квасоля (інша назва – борлотті):

чудово смакує із шавлією та білим вином із винограду сорту Албаріньйо

Чорна сочевиця (білуга): у поєднанні з персиком та гірчицею набуває унікальних смакових відтінків

◀ ТРОПІЧНА АЗІЯ

Відкриваймо смаки з нових регіонів. Ласкаво просимо до Південно-Східної Азії – Малайзії та Філіппін. Особливість тутешньої неймовірно смачної кухні полягає в екзотичних рецептах із поєднанням незвичних складників.

Шашлик по-філіппінськи: популярна серед філіппінців вулична їжа – м'ясо, замариноване в соєвому соусі з лимоном, часником, цукром, перцем і банановим кетчупом

Карі ренданг: малайзійська страва під гостро-пряним соусом, до складу якого входять чилі, лемонграс, часник, імбир, тамаринд, коріандр і куркума

Фруктовий коктейль із маринованим манго

КУЛІНАРНІ ХИТРОЩІ В ПРИГОТУВАННІ КОКТЕЙЛІВ ►

Три класичні кулінарні техніки – джерело нових смакових відтінків і натхнення у тонкій справі приготування напоїв.

Маринування: поєднання кислого з прянощами для отримання пікантного смаку

Смаження: характерні нотки «смаженого» збагачують смак

Брюле: дрібка карамелізованого цукру надає глибини смаку



З **McCormick** народжується пристрасть до смаку™



Сьогодні, у свою 16-ту річницю, прогноз Смакових Тенденцій від McCormick займає ключові позиції з виявлення найпопулярніших тенденцій та інгредієнтів, які визначатимуть майбутні смаки. Цей прогноз, створений міжнародною командою експертів компанії McCormick, зокрема шеф-кухарями, кулінарними спеціалістами з дослідження тенденцій і технологами харчової промисловості – є джерелом натхнення для творчих і незабутніх інновацій у всьому світі.

Світовий лідер у світі смаку, компанія McCormick уже більш ніж 125 років допомагає людям у створенні незабутніх кулінарних шедеврів. Провідні бренди компанії відчутно впливають на повсякденний процес приготування їжі, надихаючи людей у всьому світі зробити вибір на користь здоров'я та об'єднатися у своїй любові до смаку.

Приділяючи неймовірно велику увагу якості та безпечності продукції, компанія відбирає найякісніші інгредієнти з понад 40 країн. Наша глобальна сім'я брендів охоплює споживачів більш ніж у 135 країнах світу, в усіх ланках «харчового ланцюжка»: від роздрібних магазинів до виробників продуктів харчування, ресторанів і кухонь.

З більш ніж 20-річним досвідом, Kamis є одним із провідних брендів McCormick у категорії «трави та спеції», пропонуючи українським споживачам велику різноманітність трав, спецій і приправ у різних типах упаковки, а також гірчиці. Досліджуючи світові кулінарні тенденції, ми постійно оновлюємо великий портфель продуктів Kamis, пропонуючи споживачам найсучасніші новинки та розширюючи сферу застосування наших продуктів.

Більше рецептів та додаткову інформацію ви знайдете на www.kamis.ua

Фото на обкладинці: локшина під соусом самбал із креветками та китайською броколі

Copyright © McCormick & Company, Inc. 2015. All rights reserved.

