

PAULIG PRISTATO

Handy Bites

PAPRATA. PATOGU. TVARU.



HANDY BITES - JŪSŲ VERSLO RAKTAS Į SĖKMĘ

Pastaruoju metu restoranų verslas susiduria su rimtais iššūkiams. Restoranų lankytojai buvo priversti prisitaikyti prie naujo gyvenimo ritmo, kuris viso pasaulio profesionalams neleido prisibelsti į žmonių širdis per skonius, kūrybą ir potyrius. Tai priverė mus susimąstyti, kaip galėtume padėti įveikti šiuos iššūkius? Taip gimė ši koncepcija.

Remdamiesi dešiniau pateiktomis įžvalgomis, sukūrėme „patogaus maisto“ (ang. Handy Bites) koncepciją. Tai rankomis valgomo maisto, kuriuo galima mėgautis vietoje, pristatyti į namus ar neštis, kur tik pageidaujate, koncepcija. Ji suteikia galimybę mėgstumus patiekalus, naujus skonių derinius, patiekalus vaikams, užkandžius ir desertus valgyti rankomis. Čia pateiksime patarimų ir pamokymų, kurie padės jums susidoroti su užgriuvusia realybe paprastai, pelningai ir tvariai. Šiame leidinyje koncepciją jums pristatysime trumpai, o mūsų interneto svetainėje informacijos galėsite rasti kur kas daugiau!



DARBĄ VIRTUVĖJE REIKIA SUPAPRASTINTI

Daugybė greitojo maisto restoranų visoje Europoje ir JAV pripažino, kad reikia supaprastinti darbą virtuvėje. Šie restoranai dabar stengiasi patenkinti naujus vartotojų poreikius, nekeldami papildomo streso savo darbuotojams.* Pasiiekti daugiau, pasitelkiant mažiau, yra didelis iššūkis, nes svarbu supaprastinti darbo eigą. Tai gali būti, pavyzdžiui, mažiau meniu patiekalų, mažiau ingredientų ar mažiau gamtinimo būdų.

„PASIEKITE DAUGIAU, PASITELKDAMI MAŽIAU“



* „McKinsey“ vartotojų nuotaikos tyrimai, 2020



RANKOMIS VALGOMAS MAISTAS – TAI ATEITIS

Rankomis valgomas maistas išpopuliarėjo dar prieš pandemiją. Suktinukai, takai, wok makaronai ir kiti panašūs patiekalai restoranams yra naudingi, nes vartotojai juos mielai perka išsinešti.* Tyrimai rodo, kad pastaraisiais metais daugėjo išsinešamo ir pristatomo maisto užsakymų. Judėjimo suvaržymai visame pasaulyje tai dar labiau paskatino. Lankytojai užsisakinėjo išsinešamą ir pristatomą maistą 25 proc. dažniau nei iki koronaviruso krizės.**

VISAME PASAULYJE KARANTINO METU MAISTO IŠSINEŠTI
AR PRISTATOMO MAISTO UŽSAKYMAI IŠAUGO

25%



* „Food & Friends“ tendencijų tyrimas, 2020
** Pasaulinis restoranų koronaviruso krizės metu tyrimas ir restoranų koronaviruso krizės metu nuotaikos tyrimas, 2020



DARŽOVĖS VIS POPULIARESNĖS

„Uber Eats“ prognozavo, kad 2019-ieji bus veganiškos mitybos progrežio metai. Vėliau buvo pranešama, kad žaliųjų revoliucija dar tik prasidėjo. Ketvirtadalis Švedijos gyventojų laiko save vegetarais, fleksitarais, peskovegetarais ar veganais.* JK veganiškas maistas yra sparčiausiai populiarėjantis maisto išsinešti pasirinkimas, o 2016–2018 m. jo užsakymai išaugo 388 proc.**

JK 2016–2018 M. VEGANIŠKO MAISTO IŠSINEŠTI UŽSAKYMAI IŠAUGO

388%



* „Yougov“ tyrimas, 2019
** Didžiosios Britanijos maisto išsinešti kampanija, 2019

Mėgstamiausi patiekalai kitaiip

PAGALVOKITE APIE MĖGSTAMIAUSIUS PATIEKALUS PASAULYJE. PAVYZDŽIUI, TRAŠKIAS SALOTAS, SULTINGUS MĖSAINIUS IR TIRŠTUOSIUS KARIUS. JIE YRA MĖGSTAMIAUSI, NES ŽMONĖMS PATINKA JŲ AROMATAI, SKONIAI IR SUKELIAMI PRISIMINIMAI. O DABAR PAMĖGINKITE ĮSIVAIZDUOTI, KAS BŪTŲ, JEI JUOS ŠIEK TIEK PAKEISTUMĖTE, PARUOŠTUMĖTE TAIP, KAD JUOS BŪTŲ GALIMA VALGYTI RANKOMIS IR NENAUDOTUMĖTE MĖSOS. MES TIKIME, KAD TAIP PAKEISTI ĮPRASTI PATIEKALAI BUS ĮDOMŪS, ĮKVEPIANTYS, PATOGŪS, O JUOS PAMĖGTI BUS LABAI LENGVA. ŠTAI KODĖL MES ATNAUJINAME SENUS GERUS MĖGSTAMIAUSIUS PATIEKALUS.



Cezario SALOTŲ SUKTINUKAI

Ivyniota salotų, kurias kažkada sukūrė Ceasaris Cardini savo restorane Tichuanoje, Meksikoje, versija

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 10 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 10 MIN. + 2 VAL. MARINAVIMUI

Naudokite įvairias daržoves

Ruošdami šiuos suktinukus naudokite ir kitas daržoves. Morkos ar burokėliai suteikia gražių spalvų ir skonių.



Nepagailekite prieskoninių žolelių

Šviežios prieskoninės žolelės, tokios kaip petražolės, bazilikai ir raudonėliai, Ranch stiliaus padažui niekuomet nepamaisys.

INGREDIENTAI

10 vnt. SANTA MARIA tortilijų 10"
1 kg GOLD&GREEN® BBQ skonio DELI OATBITES
2 galvučių romaninių salotų
30 vnt. kokteilinių pomidorų
25 g SANTA MARIA prieskonių mišinio RANCH STYLE
500 ml grietinės
tarkuoto parmezano

MARINUOTI RAUDONIEJI SVOGŪNAI

50 ml acto
100 ml cukraus
150 ml vandens
1 arb. š. druskos
2 griežinėliais supjaustytų raudonųjų svogūnų
1 arb. š. SANTA MARIA rausvųjų pipirų

RUOŠIMAS

BBQ skonio DELI OATBITES išimkite iš šaldiklio, kad jos atitirptų.

Marinuoti raudonieji svogūnai

Į keptuvę supilkite actą, vandenį ir cukrų. Užvirkite, kad ištirptų cukrus. Supjaustytus svogūnus sudėkite į dubenį ir užpilkite ant jų paruoštą mišinį. Įberkite šiek tiek rausvųjų pipirų ir palikite atvėsti. Tada mažiausiai 2 valandoms dėkite į šaldytuvą.

Ranch stiliaus padažas

Sumaišykite RANCH STYLE prieskonių mišinį su grietine.

Ivyniojimas

Imkite tortiliją ir dėkite ant jos keletą salotų lapų. Tada dėkite BBQ skonio DELI OATBITES, pomidorų, parmezano, marinuočių svogūnų ir galiausiai Ranch stiliaus padažo.



Gardieji užkandžiai!

Mėsainį patiekite su gruzdintomis saldžiosiomis bulvėmis ir sriracha majonezu arba nacho kukurūzų traškučiais ir salsos padažu.

PULLED OATS® BBQ MĒSAINIAI

Traškioje bandelėje rasite viską, ko reikia norint pagaminti tikrą BBQ mėšainį. Tik ne mėsos.

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 10 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 10 MIN. + 2 VAL. MARINAVIMUI

INGREDIENTAI

10 vnt. mėšainių bandelių (geriausia sviestinių)
100 ml rapsų aliejaus
700 g GOLD&GREEN® PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų aviųž.)
35 ml SANTA MARIA prieskonių mišinio PULLED PORK
300 ml SANTA MARIA amerikietiško stiliaus BBQ padažo * marinuočių svogūnų
1 vnt. traškių salotų
300 ml SANTA MARIA gvakamolės padažo
1 pak. SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO
100 g SANTA MARIA žaliųjų Jalapeno aitriųjų paprikų

RUOŠIMAS

Pulled Oats®

Į keptuvę supilkite aliejų. Kepkite PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas), kol jos pasidarys gražios traškios tekstūros. Tada suberkite prieskonių mišinį ir įsitikinkite, kad jis tolygiai pasiskirstytų ant PULLED OATS® (liet. plėšytų aviųž.). Taip pat įpilkite BBQ padažo ir palaukite, kol viskas sušils.

Viską patiekite kartu

Pirmiausia paruoškite visas daržoves. Paskrudinkite mėšainių bandeles, kol gražiai apskrus. Tada gaminkite mėšainį su salotomis, pomidorais, PULLED OATS® (liet. plėšytomis avižomis), marinuotais svogūnais, gvakamolės padažu, Nacho traškučiais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis.

* Marinuočių svogūnų receptą rasite 6 puslapyje.

Santa Maria tortilijos

TORTILIJOS – ŠIOS KONCEPCIJOS PAMATAS. JAS PASITELKĖME KURDAMI DAUGELĮ RECEPTŲ, BE TO, DAUGYBĖ ŽMONIŲ JAS JAU IR TAIP DAŽNAI NAUDOJA. IR TIKRAI NE BE REIKALO!

- † Jos labai universalios, nes gali būti naudojamos įvairiausiems suktinukams gaminti, taip pat kaip kesadilijų, picų, vieno kąsnio suktinukų pagrindas ar iškeptos suformuojant dubenėlį bet kokiam patiekalui patiekti.
- † Jos yra švelnaus skonio bei tekstūros ir dėl to dera praktiškai su viskuo.
- † Jose nėra pridėtinio cukraus.
- † Kol pakuotė nepradaryta, jų galiojimo laikas labai ilgas.
- † Jos skirtingų dydžių, tad tiks visiems patiekalams ir visiems atvejams.
- † Naujos burokėlių ir morkų tortilijos.*

* Prekyboje atsiras 2021 m. trečiąjį ketvirtį.

ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ IR KARIO BURITAI

Klasikinis MADRAS karis, pagamintas iš raudonųjų lešijų, žiedinių kopūstų, ivyniotas tortilijoje

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 40 MIN.

INGREDIENTAI

75 ml rapsų ar kito panašaus aliejaus
200 ml anakardžių
800 g žiedinių kopūstų
50 g smulkiai supjaustyto imbiero skiltelių smulkiai supjaustyto česnako
200 g kubeliais supjaustytų svogūnų
3 valg. š. SANTA MARIA kario MADRAS
2 valg. š. SANTA MARIA maltų kuminų
400 ml raudonųjų lešijų
800 ml vandens
druskos pagal skonį
10 vnt. SANTA MARIA tortilijų 12"
4 kiaušinių
4 kubeliais supjaustytų pomidorų
2 smulkiai supjaustytų žaliųjų aitriųjų paprikų
150 g mažųjų špinatų
50 g susmulkintų kalendrų lapų



RUOŠIMAS

1. Žiedinį kopūstą padalykite į mažus žiedynus. Apšlakstykite trupučiu aliejaus ir kepkite orkaitėje, kol apkeps, o kraštuose netgi ims juosvėti.
2. Anakardžius virkite maždaug 10 minučių dvigubai didesniame kiekyje vandens nei riešutus. Tada sudėkite į trintuvą ir sutrinkite iki vientisos pastos tekstūros.
3. Puode įkaitinkite apie 50 ml aliejaus. Kai aliejus įkais, suberkite kubeliais supjaustytus svogūnus, susmulkintą imbierą ir česnaką bei prieskonius. Pamaišykite ir suberkite raudonuosius lešius, supilkite vandenį, virkite uždengę dangčiu apie 10 minučių, kol lešiai suminkštės. Jei reikia, įpilkite daugiau vandens.
4. Sudėkite anakardžių pastą ir išmaišykite.
5. Kiaušinius išplakite dubenyje. Tada kiekvieną tortiliją aptepkite kiaušinių plakiniu.
6. Pakepinkite tortilijas ant vidutinės kaitros keptuvėje arba ant elektrinio keptuvo, kol jos pakils ir šiek tiek apskrus.
7. Ant tortilijos dėkite špinatų ir šilto lešijų kario, smulkintų pomidorų ir žaliųjų aitriųjų paprikų. Galiausiai dėkite skrudintų žiedinių kopūstų ir kalendrų. Perlenkite kaip buritą ir suvyniokite į popierį.

Neatrasti DERINIAI

MĖGĖJAMS SKANIAI PAVALGYTI NAUJŲ SKONIŲ REIKIA KAIP ORO. JIE SUŽADINA ATRADIMO DŽIAUGSMĄ IR SUTEIKIA NAUJŲ PATIRČIŲ, KURIAS NORISI VIS KARTOTI. KAI SUSITINKA SKONIAI IR SUSILIEJA TEKSTŪROS, SUKURIAMI SKANŪS DERINIAI, KURIŲ TIKRIAUSIAI NIEKADA NEBANDĖTE, KURIE JŪSŲ LANKYTOJAMS ATRODO ĮDOMŪS IR KURIE JŪSŲ PASIŪLYMĄ DARO PATRAUKLŲ IR PELNINGĄ, ŠTAI KODĖL MANOME, KAD TURĖTUMĖTE PAPILDYTI SAVO MENIU NEATRASTAIS DERINIAIS.



SUMUŠTINIAI SU TRASKIA VIŠTIENA

Nuostabaus skonio sumuštiniai, nukeliantys į šurmuliuojančias Tokijo gatves

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

400 g smulkinto raudonojo kopūsto
5 vnt. vištienos krūtinėlių
4 valg. š. SANTA MARIA vasabių ir sezamų prieskonių mišinio
200 ml kukurūzų krakmolo
3 kiaušinių
400 g panko džiovėsėlių
300 ml rapsų aliejaus
50 g sviesto
20 riekių baltos duonos
250 ml majonezo
150 ml SANTA MARIA korėjietiško BBQ padažo

RUOŠIMAS

1. Kopūstą susmulkinkite kuo ploniau. Dėkite į šaltą vandenį ir laikykite šaldytuve. Prieš naudodami nuo kopūstų nupilkite vandenį ir juos nusausinkite.
2. Vištienos krūtinėles išilgai perpjaukite pusiau ir lengvai pamuškite. Iš abiejų pusių pabarstykite vasabių ir sezamų prieskonių mišiniu.
3. Prieskoniais apibarstytus vištienos kepsnelius iš pradžių pavoliokite kukurūzų krakmole, tada pavilgykite į kiaušinio plakinį ir galiausiai pavoliokite panko džiovėsėliuose. Palikite vištienos kepsnelius porą minučių pastovėti.

4. Į keptuvę supilkite aliejų ir kepkite vištieną iš abiejų pusių, kol ji taps auksinė. Arba kepkite ją gruzdintuveje.
5. Ant duonos riekių užtepkite sviesto, kad jos nesudrėktų. Korėjietišką BBQ padažą sumaišykite su majonezu ir aptepkite šiuo mišiniu sviestu apteptas duonos nekeles.
6. Ant vienos iš duonos riekių dėkite nusausintų kopūstų. Tada dėkite keptos vištienos ir ant viršaus uždėkite kitą duonos riekelę. Galiausiai, prieš supjausydami sumuštinis pusiau ir apipjausydami kraštelius, 1–2 minutėms juos lengvai prislėkite.



DUBENELIAI SU KOKOSINIAIS RYZIAIS

Dubenėliai sklidinį saldžių ir sūrių, aštrių ir vaisinių skonių su švelnaus skonio kokosiniais ryžiais.

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

800 ml SANTA MARIA kokosų gėrimo
400 ml vandens
600 ml Jasmin ryžių
2 žaliųjų citrinų žievelių ir sulčių druskos
100 ml aliejaus
700 g GOLD&GREEN® PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų avižų)
20 g SANTA MARIA prieskonių mišinio LIME WOK
140 g SANTA MARIA saldaus aštrųjų paprikų padažo
140 g SANTA MARIA Teriyaki padažo
500 g Edamame pupelių
3 kubeliais supjaustytų mangų
3 griežinėliais supjaustytų avokadų
5 arb. š. SANTA MARIA vasabių ir sezamų prieskonių mišinio
1 ryšulėlio kalendrų
300 ml SANTA MARIA Chipotle padažo
500 g burokėlių (galima dėti kelių spalvų)
30 g SANTA MARIA prieskonių mišinio daržovėms marinuoti

Paruoškite dubenėlius iš tortilijų! Uždėkite tortiliją ant dubens, kurį galima naudoti orkaitėje. Kepkite orkaitėje 5 minutes 200 °C temperatūroje, kol įgaus gražią formą ir spalvą.

RUOŠIMAS

Marinuoti burokėliai

Burokėlius daržovių pjaustykle supjaustykite plonais griežinėliais. Tada suberkite marinavimo prieskonių mišinį ir palaikykite apie valandą.

Kokosiniai ryžiai

Į keptuvę supilkite kokosų gėrimą, vandenį, suberkite druską ir ryžius. Virkite ant silpnos ugnies 18–20 minučių arba kol ryžiai suminkštės. Prieš dėdami žaliųjų citrinų žievelę ir pildami sultis, ryžius atvėsinkite.

Išbandykite įvairių skonių

Ekperimentuokite su įvairiais SANTA MARIA prieskonių mišiniais, prieskonių mišiniu daržovėms marinuoti ir prieskonių mišiniu KIMCHI, kad gautumėte naujų ir įdomių skonių derinių.

PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytas avižas) išimkite iš šaldiklio, kad jos atitirptų. Atitirpus, į keptuvę supilkite aliejų. Kepkite PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas), kol jos pasidarys gražios traškios tekstūros. Tada suberkite prieskonių mišinį LIME WOK, sumaišykite, kad tolygiai pasiskirstytų ant PULLED OATS® (liet. plėšytų avižų). Taip pat supilkite padažus ir palaikite, kol viskas susils.

Viską sujunkite

Prieš pradėdami dėti į dubenėlius paruoškite visas daržoves. Pirmiausiai ant dubenėlio dugno dėkite ryžių. Tada atskirais lopinėliais dėkite skirtingus ingredientus. Galiausiai užberkite vasabių ir sezamų prieskonių mišinio ir kalendrų. Padažą patiekite šone, kad patiekalas neprarastų šviežumo.



Paruoškite Pulled Oats® tiesiog tobulai

PULLED OATS® (LIET. PLĖŠYTOS AVIŽOS) NEABEJOTINAI KEIČIA ŽAIDIMO TAIŠYKLES. DĖL SAVO MAISTINIŲ SAVYBIŲ, TVARIŲ INGREDIENTŲ IR PLUOŠTINĖS TEKSTŪROS MES JUOS VADINAME TIESIOG UNIKALIU BALTYMU. ŠTAI KĄ REIKĖS DARYTI, KAD PULLED OATS® (LIET. PLĖŠYTOS AVIŽOS) TAPTŲ SKANIU BET KOKIO PATIEKALO PAGRINDU.



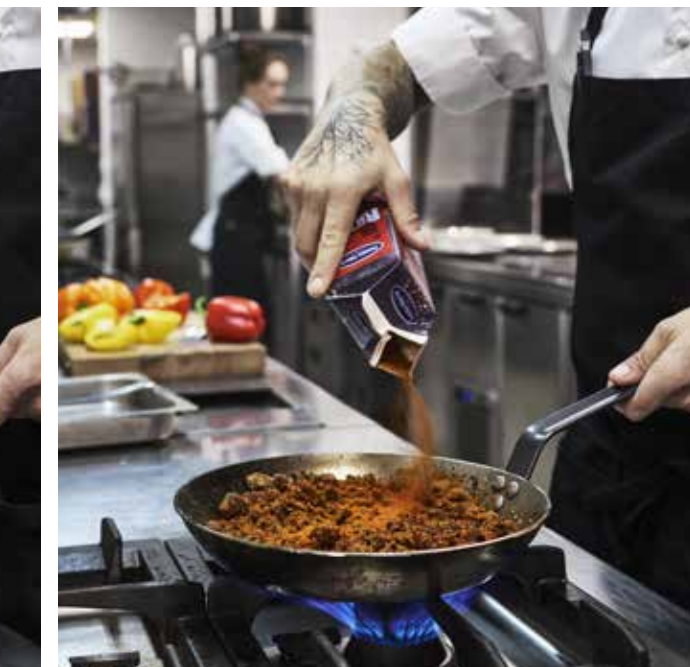
NAUDOKITE DAUG ALIEJAUS

Kadangi riebalai yra puikus skonio pereinėjas, o PULLED OATS® (liet. plėšytose avižose) yra mažiau riebalų nei daugumoje mėsos, verta naudoti daug aliejaus.



DIDELĖ KAITRA

Kaip ir ruošdami bet kuriuos kitus baltymus, kepkite trumpai aukštoje temperatūroje, taip jie gražiai apskrus. PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas) galite gruzdinti, kepti keptuvėje, orkaitėje ar ant grotelių, tačiau jokiu būdu jų nevirkite, nes verdant jos praras tekstūrą.



NAUDOKITE DAUG SKONIŲ

PULLED OATS® (liet. plėšytos avižos) sugeria daugiau skonio nei mėsa, todėl siūlome pridėti daug prieskonių, kad jūsų patiekalas taptų neužmirštama patirtimi.

PAGARDINTI NACHOS

Spalvų, tekstūrų ir skonių sprogimas, kurį vainikuoja aštrąs PULLED OATS®

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

200 g kubeliais supjaustytų pomidorų
100 g smulkiai supjaustyto baltos svogūno
40 g smulkintų kalendrų
500 g gvakamolės
200 g šviežių špinatų
3 valg. š. aliejaus
600 g GOLD&GREEN® PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų avižų)
4 valg. š. SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio su Chipotle aštriosiomis paprikomis ir citrusiniais vaisiais
100 ml SANTA MARIA BBQ padažo BOURBON WHISKEY
500 g konservuotų juodųjų pupelių be skysčio
500 ml SANTA MARIA padažo SALSA RIO GRANDE
5 vnt. SANTA MARIA tortilijų 8"
1 pak. SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO, 475 g
300 g sutrupinto baltos sūrio

RUOŠIMAS

1. Susmulkinkite pomidorus, baltą svogūną ir kalendras.
2. Gvakamolę su špinatais sudėkite į trintuvą. Trinkite, kol gvakamolė taps glotnios tekstūros, bet liks šiek tiek špinatų gabalėlių.
3. Į keptuvę supilkite aliejų ir pakepinkite PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas), kol jos gražiai apskrus ir taps traškios. Suberkite prieskonių mišinį ir įdėkite BBQ padažo. Pamašykite ir nukelkite nuo kaitros.
4. Puode pašildykite salsą kartu su juodosiomis pupelėmis. Trumpai patrinkite trintuvu, kad išliktų šiek tiek pupelių gabalėlių.
5. Tortilijas supjaustykite kąsniu dydžio gabalėliais ir išdėliokite ant kepimo skardos.



Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje apie 5 minutes, kol apskrus ir taps traškios. Likus dviem minutėms sudėkite Nacho traškučius.
6. Ant popierinio padėkliuko išdėliokite pašildytus Nacho kukurūzų traškučius ir keptus tortilijų traškučius. Per vidurį dėkite keptas PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas) ir suberkite smulkintus pomidorus, pakepintas pupeles ir įdėkite gvakamolės. Pabarstykite trupintu baltuoju sūriu, smulkiai supjaustu svogūnu ir kalendromis.

IŠSINEŠKITE ARBA VALGYKITE VIETOJE

VISKAS PAGAL ŠIĄ KONCEPCIJĄ GALI BŪTI PRITAIKYTA IŠSINEŠTI. MES SUKŪRĖME PATIEKALUS, KURIAIS GALĖSITE MĖGAUTIS PAKELIUI, VĒLIAU NAMUOSE AR BET KURIOJE KITOJE VIETOJE.

Padažus patiekite atskirai

Atskirdami padažą nuo kitų komponentų, išsaugosite daugiau tekstūros. Taip patiekalas atrodo geriau ir skoniš bus geresnis. Daugelio patiekalų atžvilgiu labai svarbu padažus atskirti.

Supakuokite protingai

Kalbant apie šiltą maistą, popieriniai maišeliai ir dėžutės iš tikrųjų yra geresnis pasirinkimas nei plastikiniai. Popierius sugeria daugiau garų, todėl maistas išlieka šviežias, o, pavyzdžiui, bulvytės – traškios. Taip pat jie geriau išlaiko šilumą.

Atsižvelkite į kiekius

PULLED OATS® (liet. plėšytosė avižosė) gausu baltymų. Dėl jų maistinių savybių galite sumažinti kiekį, o jūsų klientai vis tiek liks patenkinti. Taip padidinsite ir savo patiekalo pardavimo maržą.



Palengvinkite darbą

Šiomis dienomis svarbu apsipirkti protingai. Naudodami aukštos kokybės pusgaminius galite sutaupyti daug laiko. Pvz., galite naudoti SANTA MARIA tortilijas, užuot kepe savo, ir naudoti SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažą kaip savo firminės salsos pagrindą.

Prireikus, patiekala, patiekite paruošta, ne iki galo

Jei kuris nors patiekalas nėra pats tinkamiausias išsinešti ar pristatyti, tiesiog paverskite jį „pasidaryk pats“ patiekalu. Laisvai supakuokite visus ingredientus ir pateikite aiškias instrukcijas, kaip pašildyti ir paruošti. Tokiu būdu jūsų lankytojas turės puikią patirtį namuose.

Užsakymą patikrinkite du kartus

Išpakuoti valgį ir suvokti, kad gavote ne tai, ką užsakėte, yra baisu. Ypač kai esi alkanas. Šių keblių situacijų galima lengvai išvengti pakartotinai patikrinus kiekvieną užsakymą. Įsitinkite, kad virtuvėje būtų asmuo, kuris prieš atiduodamas užsakymą atliktų tokį patikrinimą.

Būkite asmeniškai

Kadaangi išsinešimas ir pristatymas nereikalauja daug bendravimo su lankytojais, patartina pridėti ką nors asmenišką. Tai gali būti padėkos raštelis ar kažkas apie tai, ką jūs siūlote. Bet kuris būdas yra tinkamas norint palaikyti šiltus santykius.

VALGYKITE VIETOJE



KAIRIAU ESANTI PATIEKALO VERSIJA IŠSINEŠIMUI PATEIKIAMA SU KELETU DRAUGIŠKŲ PRIMINIMŲ. O SU ŠIUO VIETOJE SKIRTU VALGYTI VARIANTU VISKAS AIŠKU VIEN IŠ VAIZDO, TAD IŠNAUDOSIME LAISVĄ VIETĄ PACITUODAMI „DEPECHE MODE“ DAINOS ŽODŽIUS:

“Words are very unnecessary. They can only do harm.”



Superiniai patiekalai vaikams

PRIPAŽINKIME, PER PASTARUOSIUS DEŠIMTMEČIUS VAIKŲ MENIU VISAME PASAULYJE BEVEIK NESIKEITĖ. ŠIOJE SRITYJE YRA DAUG GALIMYBIŲ TOBULĖTI. ŠTAI KODĖL MES BANDOME PRISIDĖTI PRIE VAIKŲ MENIU GERINIMO – LAI VAIKIŠKI PATIEKALAI BŪNA IT SUPERMAISTAS.

VIŠTIENA SU GRUZDINTOMIS BULVYTĖMIS

Gruzdintų skanėstų fiesta su traškiais vištienos gabalėliais, bulvytėmis ir, pageidautina, gardžiu padažu

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

700 g bulvių
500 g morkų
100 g kukurūzų krakmolo
1000 ml rapsų aliejaus
SANTA MARIA bulvių prieskonių mišinio
800 g vištienos
500 ml rapsų aliejaus
200 g SANTA MARIA traškios vištienos prieskonių mišinio

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
2. Vištieną supjaustykite mažais gabalėliais. Pavoliokite juos aliejuje, o tada traškios vištienos prieskonių mišinyje. Įsitikinkite, kad gabalėliai būtų visiškai padengti prieskoniais.
3. Kepkite orkaitėje 15–20 minučių, kol paviršius gražiai apskrus ir vištiena iškeps.
4. Bulves ir morkas supjaustykite lazdelėmis. Prieš kepdami morkas pavoliokite kukurūzų krakmole, kad jos būtų traškesnės ir tvirtesnės.
5. Pagrūdinkite bulvių ir morkų lazdeles, kol jos įgaus gražią spalvą ir tekstūrą. Pagardinkite bulvių prieskoniais.
6. Patiekite viską popieriniame kūgyje. Ruošdami pirmąjį padažą sumaišykite dvi dalis grietinės su viena dalimi majonezo, šiek tiek žolelių ir česnakų prieskonių mišinio ir smulkintomis kalendromis. Salsa jau paruošta, tad beliks ją tik patiekti.

Nepaprastas gavūmas!

Kad išgautumėte gavū skoni, ant bulvyčių užberkite citrinų žievelių ir petražolių, tada jos puikiai derės su aštriu padažu.

Būkite bebaiviai!

J salsą įmaišykite SANTA MARIA SRIRACHA aštriu paprikų padažu.

PADAŽAI

PRIESKONIŲ ŽOLELIŲ PADAŽAS

160 g majonezo
350 ml grietinės
40 g SANTA MARIA žolelių ir česnakų prieskonių mišinio
1 ryšulėlio kalendrų

SALSA

500g SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažo

ČIMIČANGOS SU SŪRIU

Kepti buritai, įdaryti sūriu, vištiena ir tikrais meksikietiškais skoniais.

10 PORCIJŲ (ARBA 20 VAIKIŠKŲ PORCIJŲ)
PARUOŠITE PER 10 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

800 g maltos vištienos arba smulkiai supjaustytų vištų šlaunelių
3 valg. š. rapsų aliejaus
2 smulkiai supjaustytų svogūnų
1 kubeliais supjaustytos raudonos paprikos
400 g konservuotų juodųjų pupelių be skysčio
200 g saldžiųjų kukurūzų
60 g SANTA MARIA prieskonių mišinio FAJITA
4 išplaktų kiaušinių
300 g tarkuoto sūrio
20 vnt. SANTA MARIA tortilijų 8"

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
2. Į keptuvę įpilkite 3 valg. š. aliejaus. Suberkite susmulkintą svogūną ir kepkite, kol suminkštės. Tada sudėkite maltą vištieną ir kepkite, kol apskrus.
3. Į keptuvę dėkite paprikas, juodąsias pupeles bei saldžiuosius kukurūzus ir kepkite, kol suminkštės.
4. Suberkite FAJITA prieskonių mišinį ir pamaišykite. Likusiu aliejumi patepkite kepimo skardą.
5. Ant kiekvienos tortilijos dėkite apie 100 g įdaro su vištiena ir tarkuoto sūrio. Tada užlenkite tortilijos šonus ir susukite. Ant kepimo skardos dėkite tą pusę, kur yra susuktos tortilijos galas.
6. Susuktas tortilijas aptepkite kiaušinių plakiniu. Kepkite orkaitėje apie 10 minučių, kol jos gražiai apskrus ir taps traškios.
7. Patiekite 1–2 čimičangas asmeniui su papildomais pagardais, pavyzdžiui, padažu.

Žaismingi picos giminaičiai

Paprasti, bet skanūs picą primenantys patiekalai iš tortilijų

PAGRINDINIS RECEPTAS

Jūsų pasirinktų SANTA MARIA tortilijų
Jūsų pasirinktos SANTA MARIA salsos
Tarkuoto sūrio
SANTA MARIA raudonėlių

PATARIMAI DĖL DYDŽIO IR RUOŠIMO

Tortilijų trikampėliai

Naudokite 12" skersmens tortilijas. Tortiliją perpjaukite į tris dalis. Apteptkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produktų ir užberkite raudonėlių. Perlenkite pusiau ir kepkite 175 °C temperatūroje.

Suktinukai

Naudokite 10" skersmens tortilijas. Apteptkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produktų ir užberkite raudonėlių. Susukite, perpjaukite pusiau ir kepkite 175 °C temperatūroje.

Maži paplotėliai

Kaip picos pagrindą naudokite 6" skersmens tortilijas. Apteptkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produktų ir užberkite raudonėlių. Kepkite 175 °C temperatūroje.

REKOMENDUOJAME IŠBANDYTI

Braziliška su ananasais

Tarkuoto kumpio
Konservuotų ananasų
Graikiška gyros
PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų avižų)
SANTA MARIA mėsos prieskonių mišinio GYROS

Baltojo sūrio (pvz., fetos)

Meksikietiška taco

Maltos mėsos
SANTA MARIA prieskonių mišinio TACO
Konservuotų kukurūzų

KARTU PATIEKIAMAI PADAŽAI

Kebabų padažas

1 dalis majonezo
2 dalys grietinės
SANTA MARIA kebabų prieskonių mišinio
Trupučio susmulkinto česnako

Glotnus prieskonių žolelių padažas

SANTA MARIA žolelių ir česnakų prieskonių mišinio
Grietinės

SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažo variacijos

Salsą galite patiekti nieko nekeisdami arba galite pakeisti pridėdami papildomą ingredientą. Paruoškite „dienos salsą“. Pridėkite smulkintų šviežių kalendrų arba ananasų gabaliukų ir pan.

Padarykite, kad jie atrodytu prašmatniai!

Prieš kepdami, suktinukus aptepkite kiaušiniu. Tada apibarstykite tarkuotu parmezanu ir raudonėliais.

Papildomas daržovių užkandis

Kaip paprastą, bet visų mėgstamą užkandį pasiūlykite daržovių lazdelių.

Prieš patiekdami, bent 20 minučių palaikykite saldelyje.



Gardieji užkandžiai

KAM GI NEPATINKA UŽKANDŽIAI? TIE MAŽI INDELIAI SKANAUS PADAŽO, PADĖKLAI SU BULVYTĖMIS, PAKEPINTI NACHOS AR ŠAKNINIŲ DARŽOVIŲ TRAŠKUČIAI YRA PUIKUS BŪDAS IR PATIEKALAMS PAGARDINTI, IR PASIMĖGAUTI KAIP UŽKANDŽIAIS.

Tokius papildomus meniu elementus gali būti sudėtinga parduoti, nes niekas nenori, jog atrodytų, kad perdėtai bandote juos įsiūlyti lankytojui. Bet jei juos paruošite su atsidavimu, tai bus suvokiama tik kaip į paslaugų kokybę orientuotas veiksmas, atliekamas siekiant pagerinti klientų patirtį. Kartu tai padidins jūsų pardavimus. Mūsų nuomone, akį traukiantys, gardūs užkandžiai yra labai svarbūs.



Gardieji užkandžiai

Kiekviename recepte nurodytų ingredientų pakaks 10 porcijų

UŽKANDŽIAI

TORTILIJŲ TRAŠKUČIAI

Tortilijų likučių
SANTA MARIA rūkytų saldžiųjų paprikų
Rapsų aliejaus

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C. Supjaustykite tortilijas trikampiais gabalėliais ir aptepkite aliejumi. Kepkite orkaitėje 5–10 minučių, kol gabalėliai šiek tiek apdžius ir apskrus. Traškučiams atvėsus užbarstykite rūkytų saldžiųjų paprikų.

BROKOLIŲ ŽIEDYNAI

500 g Bellaverde brokolių
150 ml graikiško jogurto
200 ml panko džiovėselių

2 valg. š. SANTA MARIA vasabių ir sezamų prieskonių mišinio

Rapsų aliejaus gruzdinimui

Keptuvėje arba gruzdintuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus. Nuplaukite ir nusausinkite brokolius. Į vieną indą sudėkite graikišką jogurtą, o į kitą – panko džiovėselius, sumaišytus su vasabių ir sezamų prieskonių mišiniu. Kiekvieną brokolio žiedyną įmerkite į jogurtą, tada į džiovėselius. Kepkite, kol pagels ir taps traškūs.

NACHO TRAŠKUČIŲ VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO

Tarkuoto sūrio

BBQ skonio DELI OATBITES

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C. Nacho traškučius išdėliokite ant orkaitės skirto indo, ant jų dėkite BBQ skonio DELI OATBITES ir galiausiai – sūrio. Kepkite orkaitėje 5–10 minučių, kol gaus gražią spalvą ir išsilydys sūris.

PADAŽAI

ČIMIČURIS

80 g SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio
CHIMICHURRI

350 ml grietinės

150 ml majonezo

Prieš patiekdami, bent 20 minučių palaikykite šaldytuve.

SRIRACHA MAJONEZAS

400 ml majonezo

100 ml SANTA MARIA aitriųjų paprikų padažo SRIRACHA

AZIJETIŠKAS PADAŽAS

150 ml SANTA MARIA saldaus aitriųjų paprikų padažo

150 ml žaliųjų citrinų ar citrinų sulčių

2 valg. š. sojų padažo

2 valg. š. tarkuoto imbiero

2 valg. š. smulkintų kalendrų

2 valg. š. smulkintų mėtų

2 valg. š. SANTA MARIA baltų sezamų sėklų

UŽKANDŽIAI

LAPINIŲ KOPŪSTŲ DRIBSNIAI

500 g lapinių kopūstų

2 valg. š. rapsų aliejaus

SANTA MARIA akmens druskos

Orkaitę įkaitinkite iki 130 °C vėjelio režimu

Nuplaukite ir gerai nusausinkite lapinį kopūstą. Nuplėšykite lapelius nuo kieto koto. Tada dėkite dubenį, supilkite aliejų, suberkite druską ir gerai įmasažuokite aliejų rankomis, kad kiekvienas lapelis pasidengtų aliejumi. Išdėliokite juos ant skardos ir kepkite orkaitėje 10–14 minučių, kol taps traškūs ir gražiai apskrus. Galiausiai ant jų užberkite šiek tiek druskos ar kitų prieskonių.

PAPRIKOS

Mažųjų paprikų

Rapsų aliejaus

SANTA MARIA akmens druskos

SANTA MARIA juodųjų pipirų TELLICHERRY

Į keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus. Sudėkite paprikas ir pakepkite, kol gražiai apskrus. Prieš patiekdami pabarstykite druska ir pipirais.

SALDŽIŲJŲ BULVIŲ TRAŠKUČIAI

800 g griežinėliais supjaustytų saldžiųjų bulvių

75 ml rapsų aliejaus

SANTA MARIA akmens druskos

Orkaitę įkaitinkite iki 125 °C. Supjaustykite saldžiąsias bulves labai plonais griežinėliais. Dėkite juos į dubenį ir įpilkite aliejaus. Įsitikinkite, kad kiekvieno griežinėlio abi pusės būtų padengtos aliejumi. Tada iškeptus griežinėlius vienu sluoksniu dėkite ant kepimo skardų. Kepkite orkaitės viduriniame lygmenyje apie 45 minutes. Iškeptus griežinėlius pabarstykite druska ir pasirinktais prieskoniais.

*Nurodykite priežastį.
Pamatysite – tai veikia*

TYRIMAS* PARODĖ, KAD JEIGU PADAVĖJAS SIŪLO **PAPILDOMĄ PATIEKALĄ** IR PANAUDOJA ŽODELĮ „NES“, NET **93 PROC.** ATVEJŲ KLIENTAS **SUSIGUNDO** PASIŪLYMU, NORS NURODYTA PRIEŽASTIS YRA PATI KEISČIAUSIA. TAIGI, KAI KITĄ KARTĄ SIŪLYSITE KĄ NORS **PAPILDOMO**, PABANDYKITE PAKLAUSTI: „**GAL NORĖTUMĖTE IR GRUZDINTŲ BULVYČIŲ, NES ŠIANDIEN PUIKI DIENA BULVYTĖMS?**“



Gardieji desertai

DESERTAI YRA NE TIK PUIKUS BŪDAS PIETUMS AR VAKARIENEI UŽBAIGTI. JIE GALI BŪTI PARUOŠTI IŠ ANKSTO, O JŲ PORCIJOS SAVIKAINA PAPERASTAI YRA MAŽA. TAI REIŠKIA, KAD DESERTAI YRA PUIKUS BŪDAS PADIDINTI JŪSŲ VIDUTINĘ SAŠKAITĄ, YPAČ KAI MAISTAS UŽSAKOMAS IŠSINEŠTI. TODĖL SIŪLOME Į MENIU ĮTRAUKTI GARDŽIŲJŲ DESERTŲ.



MORKŲ PYRAGAS SU ŽALIŲJŲ CITRINŲ GLAJUMI

Neįtikėtinai puiki klasikinio pyrago versija, kurioje morkų saldumas susijungia su žaliųjų citrinų rūgštumu

10 PORCIJŲ, PARUOŠITE PER 15 MIN., IŠ VISO PRIREIKS 25 MIN.

INGREDIENTAI

- 4 kiaušinių
- 200 ml baltojo cukraus
- 350 ml kvietinių miltų
- 1 arb. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 3 arb. š. SANTA MARIA kepimo miltelių
- 1½ arb. š. SANTA MARIA malto cinamono
- 1 arb. š. SANTA MARIA maltų kardamono sėklų
- 1½ arb. š. SANTA MARIA malto imbiero
- 1 žiupsnelio druskos
- 150 ml saulėgrąžų aliejaus
- 2 sutarkuotų didelių morkų (500 ml)
- Sviesto ir džiovintų vanilijų kepimo formai patepti ir pabarstyti

GLAJUS

- 50 g kambario temperatūros sviesto
- 200 ml miltelinio cukraus
- 1 arb. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 1 žaliosios citrinos žievelės
- 150 g kreminio grietinės sūrio

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 150 °C.
 2. Plakite kiaušinius su cukrumi, kol plakiny taps baltas ir purus. Supilkite aliejų ir gerai išmaišykite.
 3. Sumaišykite visus sausus ingredientus atskirame dubenyje ir į juos supilkite kiaušinių plakinį.
 4. Įmaišykite tarkuotas morkas.
 5. Paruoštą tešlą dėkite į sviestu pateptą ir džiovintais pabarstyta kepimo formą.
 6. Kepkite orkaitės viduriniame lygmenyje 45–55 minutes.
 7. Kai jau manysite, kad pyragas turėtų būti iškepęs, įsmeikite į jį pagaliuką. Jei jis neapsivels, pyragas iškepęs.
 8. Prieš tepdami glajų, pyragą atvėsinkite.
- GLAJUS**
Suplakite visus ingredientus iki tirštos, purios masės ir šia mase aptepkite pyragą.



YPAČ ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Riešutinis, saldus šokoladinis pyragas su glotniu šokoladinu glajumi ir aitriųjų paprikų dribsniais

22 PORCIJOS, PARUOŠITE PER 20 MIN., IŠ VISO PRIREIKS 30 MIN.

INGREDIENTAI

- 225 g sviesto
- 200 ml cukraus
- 100 ml muscovado cukraus
- 4 didelių kiaušinių
- 150 ml kakavos
- 350 ml kvietinių miltų
- 1 ml druskos
- 1 arb. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 1 arb. š. SANTA MARIA aitriųjų paprikų dribsnių RED HOT

GLAJUS

- 2 valg. š. sviesto
- 150 ml plakamosios grietinės
- 200 g juodojo šokolado
- SANTA MARIA aitriųjų paprikų dribsnių RED HOT

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
2. Orkaitėje skirtą kepimo formą (20 x 30 cm) išklkite kepimo popieriumi.
3. Puode ištirpinkite sviestą. Dubenyje sumaišykite abiejų rūšių cukrų bei išplakite su sviestu.
4. Naudodami elektrinį maišytuvą, įplakite po vieną kiaušinį.
5. Suberkite kvietinius miltus, kakavą ir vanilinį cukrų ir išmaišykite iki vientisos masės.
6. Sukrėskite tešlą į kepimo formą ir kepkite orkaitėje maždaug 20 minučių arba kol pyragas sutvirtės, bet pyrago vidurys liks dar minkštas.

GLAJUS

1. Puode ištirpinkite sviestą ir supilkite grietinėle.
2. Nuimkite puodą nuo kaitros. Sudėkite šokoladą ir maišykite, kol gausite vientisą glajų.
3. Prieš tepdami ant pyrago, leiskite šokolado glajui atvėsti. Užteptą glajų, užberkite šiek tiek aitriųjų paprikų dribsnių ir dėkite viską į šaldytuvą, kad glajus sutvirtėtų.



OBUOLIŲ PYRAGAS-BLYNAS

Vienas dubuo maišymui, viena keptuvė kepimui ir vienas gardus pyragas smaližiams.

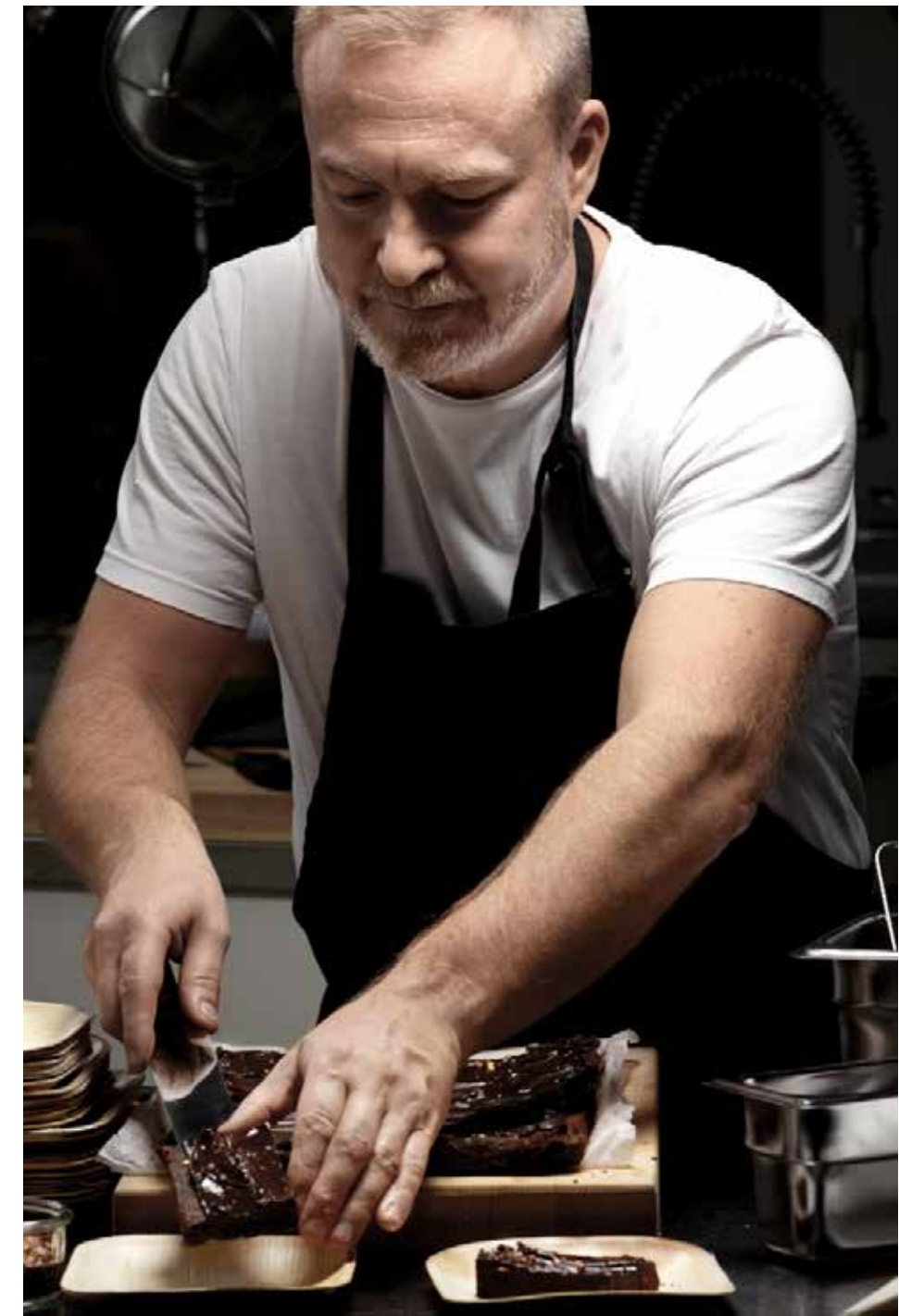
4–6 PORCIJOS, PARUOŠITE PER 15 MIN., IŠ VISO PRIREIKS 25 MIN.

INGREDIENTAI

- 1½ arb. š. SANTA MARIA malto cinamono
- 1 ml SANTA MARIA maltų muskato riešutų
- 1 plonomis skiltelėmis supjaustyto granny smith obuolio
- 120 ml pieno
- 1 valg. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 3 kiaušinių
- 120 ml kvietinių miltų
- 2 ml druskos
- 120 ml muscovado cukraus arba rudojo cukraus
- 50 g sviesto
- Miltinio cukraus (patiekimui)
- Plaktos grietinės (patiekimui)

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
2. Dubenyje sumaišykite kiaušinius, vanilinį cukrų ir pieną. Suberkite miltus ir druską, lengvai išplakite ir padėkite į šalį.
3. Į keptuvę berkite cinamoną, muskatą ir dėkite obuolius. Pakepkite obuolius ant silpnos ugnies, kol šiek tiek suminkštės, 3–5 minutes. Kaitrą padidinkite iki vidutinės ir suberkite rudąjį cukrų bei sudėkite sviestą. Kepkite, kol susidarys sirupas, apie 3 minutes.
4. Visą tešlą supilkite į keptuvės vidurį. Švelniai įmaišykite obuolių masę į tešlą, naudodami karščiui atsparią mentele, kad suformuotumėte juosteles. Masė neturi tapti vientisa, o tik persipynusi tarpusavyje. Kepkite, kol pakraščiuose susidarys maži burbuliukai.
5. Tuomet pyragą-blyną apie 10 minučių pakepkite orkaitėje.
6. Norėdami patiekti, keptuvę užvoškite 30 cm skersmens lėkšte ir apvertę išimkite pyragą-blyną. Pabarstykite miltiniu cukrumi, pagardinkite plakta grietinėle arba leda!.



Suviliokite pasiūlydami paragauti

PIRMOJI TAISYKLĖ, KURIĄ PASITELKĘ PADIDINSITE PARDAVIMUS, YRA UŽTIKRINTI, KAD KLIENTAI GAUTŲ JŪSŲ PASIŪLYMĄ. JEI JIE VIS DAR DVEJOJA, AR UŽSISAKYTI ŠIO TO PAPILDOMO, SUTEIKTA GALIMYBĖ PARAGAUTI YRA BŪTENT TAI, KO REIKIA. KAI KURIAIS ATVEJAIS DĖL GALIMYBĖS PARAGAUTI PARDAVIMAI PADIDĖJO 2 000 PROC.* TAIGI, KAI KAS NORS NĖRA TIKRAS, AR PIRKTI DESERTĄ, GALITE TIESIOG PAKLAUSTI „NORITE IŠBANDYTI PRIEŠ PIRKdami? ŠTAI PARAGAUKITE KAŠNELĮ MŪSŲ GARDŽIOJO OBUOLIŲ PYRAGO“.

*www.theatlantic.com/business/archive/2014/10/the-psychology-behind-costco-free-samples/380969/

„Mano nuomone, dešrainiai – tai genialiausias maistas išsinešti per visą istoriją“

AR GALĖTUMĖTE APIBŪDINTI SAVO PRAĖJUSIŲ METŲ DARBO SITUACIJĄ?

– Kaip ir daugeliui kitų, man teko pritaikyti savo verslą prie visiškai kitokių sąlygų. O tai restoranų versle mes mokame daryti, nes visuomet turime neatsilikti nuo naujų tendencijų ir besikeičiančių sąlygų. Šiuo metu dirbu su maitinimo ikimokyklinėse įstaigose ir slaugos namuose gerinimu.

VIS DAUGIAU LANKYTOJŲ PAGEIDAUJA VEGETARIŠKO MAISTO. KOKIOS JŪSŲ MINTYS APIE TAI?

– Tai labai gerai. Jau 2015 metais, norėdamas sumažinti poveikį aplinkai ir pagerinti žmonių mitybos įpročius, sukūriau veganiško greito maisto koncepciją. Didelė to dalis yra valgyti daugiau daržovių.

KAIP SUKURTI VEGETARIŠKUS PATIEKALUS, KURIŲ ŽMONĖS NORĖTŲ?

– Kaip ir visuose mano kuruose patiekaluose, aš pasitelkiu tą pačią formulę: viena dalis atpažįstamumo, viena dalis naujovių ir viena dalis seno gero balanso.

KODĖL JUMS SVARBU SIŪLYTI VEGETARIŠKĄ MAISTĄ?

– Geras vegetariškas meniu yra gero restorano higienos rodiklis. Tai daug pasako apie ambicijas virtuvėje ir rūpinimąsi lankytojais. Pasirinkę netinkamą vegetarišką meniu arba j meniu apskritai neįtraukdami vegetariškų patiekalų, rizikuojate, kad lankytojai eis kur nors kitur. Šiandien kiekvienoje didesnėje žmonių grupėje visada yra bent vienas veganas ar vegetaras. Jei tas asmuo nebus patenkintas, jis pasirinks jūsų konkurentus.

KOKIE JŪSŲ MĖGSTMIAUSI AUGALINIAI PRODUKTAI?

– Daugelio vegetariškų pusgaminių gamybos procesas yra sudėtingas, naudojama daug nereikalingų tekstūrų suteikiančių medžiagų ir įvairiausių E, kurie turi įtakos klimato kaitai. Man tai nelabai patinka. Mano mėgstamiausi yra suomiški baltymai, kuriuos sudaro tik trys ingredientai (neįskaitant druskos ir aliejaus, redaktorius pastaba). Jie vadinasi PULLED OATS® ir yra pagaminti iš avių, žirnių ir pupų. Baltymų kiekis yra net didesnis nei vištienoje, skonis yra neutralus, o tekstūra, kuriuos taip dažnai pritrūksta veganiškam maistui, yra maloni. Taip pat man labai patinka pupelės ir bulvės. Aš naudoju daug daržovių, kurios suteikia umami skonio, pavyzdžiui, įvairius kopūstus, svogūnus ir česnakus.

LABAI IŠAUGO PARDAVIMAI IŠ MAISTO IŠSINEŠTI IR MAISTO, PRISTATOMO Į NAMUS. KAIP ŠIUO ATVEJU KOREGUOTUMĖTE MENIU?

– Pagalvočiau apie tokį patiekalų dizainą, kad juos būtų lengva nešiotis. Aš juos suformuočiau taip, kad reikėtų kuo mažiau vienkartinį medžiagų, kurios yra ir brangios, ir žalingos aplinkai. Patiekalai išsinešti, kuriems nereikia daug vienkartinį medžiagų, turės įtakos ir klientų pasirinkimui, ir jūsų išlaidoms. Manau, kad reikia sukurti daugiau patiekalų, kuriuos galite nešti rankose, galbūt tik su servetėle, ar patiekiamų dėžutėje. Viskas, ką pridėsite, pavyzdžiui, padažo indelis, stalo įrankiai ir panašūs dalykai, turės įtakos ir jūsų išlaidoms, ir aplinkai. Mano nuomone, dešrainiai – tai genialiausias maistas išsinešti per visą istoriją. Juos lengva paruošti ir sunaudojama labai mažai vienkartinį medžiagų. Ne visada viskas taip paprasta, bet jūs galite tai naudoti kaip etaloną, kad neišsklystumėte iš teisingo kelio. Aš taip pat bandyčiau padidinti patiekalų, kuriuos galite išsinešti, skaičių. Pavyzdžiui, gamindami maistą, kuriam valgyti pakaks tik šakutės, taip pat galite sumažinti išlaidas.

POVEIKIS KLIMATUI IR MAISTO ŠVAISTYMAS TAIP PAT TAMPA VIS SVARBESNI KLIENTAMS. KOKIE YRA JŪSŲ GERIAUSI PATARIMAI, KAIP PATENKINTI ŠIUOS PO-REIKIUS?

– Pirmasis žingsnis yra išsiaiškinti, kiek jūsų patiekalai turi įtakos išmetamo CO2 kiekiui. Aš tai darau naudodamas interneto programą „Klimato“. Joje yra 3000 ingredientų ir ji apskaičiuoja emisiją, atsirandančią gaminant pagal jūsų receptą. Kitas žingsnis – apie tai pranešti klientams, o tuomet jie yra linkę rinktis patiekalą, kurį gaminant išmeta mažiau teršalų. Praktiškai tai reiškia daugiau augalinės kilmės produktų ir mažiau raudonos mėsos.

SEBASTIANAS SCHAUERMANNAS YRA VIRĖJAS IR VERSLININKAS, DIRBANTIS MAISTO SEKTORIJE. JIS DAUGIAU NEI 30 METŲ SUKASI RESTORANŲ VERSLE, VADOVAUJA KELIEMS RESTORANAMS, DIRBA SU MAITINIMO ĮMONĖMIS, RAŠO KULINARINES KNYGAS IR YRA DAŽNAS KVIESTINIS VIRĖJAS DIDŽIAUSIOJE ŠVEDIJOS RYTINĖJE LAIDOJE. JIS TAIP PAT ĮKŪRĖ PIRMAJĄ ŠALYJE VEGANŲ GREITOJO MAISTO TINKLĄ. SEBASTIANAS NORI DAUGIAU DĖMESIO SKIRTI KLIMATUI DRAUGIŠKAM MAISTUI IR UGDYTI SUPRATIMĄ APIE KOKYBIŠKŲ INGREDIENTŲ SVARBĄ. JO FILOSOFIJA TAIP PAT PAGRĮSTA NAUJŲ SKONIŲ IR MAISTO GAMINIMO KONCEPCIJŲ IŠBANDYMU. TAD VISAI NENUOSTABU, KAD PASTARIEJI APRIBOJIMAI IR IŠŠŪKIAI PRIVERTĖ JĮ IEŠKOTI NAUJŲ BŪDŲ, KAIP TOLIAU DARYTI TAI, KAS JAM PATINKA.

DAUGELIS DALYKŲ, APIE KURIUOS KALBATE, YRA SUSIJĘ SU TVARUMU. KOKIOS ĮTAKOS TAI TURI VERSLO PELNINGUMUI?

– Kai pradėsite galvoti apie tvarumą, geriau kontroliuosite savo ingredientus. Ir daugiau augalinės kilmės produktų yra lygu mažesnėms kainoms, nes mėsa yra daug brangesnė. Su maisto švaistymo problema restoranų versle susiduriame kasdien. Ir aš manau, kad šiuo metu mes tai spręsti galime geriausiai. Čia slypi geros jūsų restorano ekonomikos paslaptis. Aišku, mes visada galime būti geresni padėdami savo tiekėjams ir naudodami visas gyvūnų dalis, neįprastas žuvis, netaisyklingos formos daržoves, taip pat naudodami ingredientus, kurių galiojimo laikas yra trumpesnis. Kai žinai, kad žmonės badauja, o planetos išteklių mums visiems nepakanka, tai, kad 30 proc. produktų net nepasiekia rinkos, yra baisu.

KAIP, JŪSŲ NUOMONE, ATEINANČIAIS METAIS VYSTYSIS RESTORANŲ PRAMONĖ?

– Pirmiausia reikia koreguoti mitybą, kad išgelbėtume planetą. Norėdami sumažinti klimato kaitą, turime naudoti daugiau vietinių žaliavų, nesvarbu, ar tai mėsa, ar daržovės. Šis poreikis restoranų pramonėje tik stiprės. Taip pat matysime tolesnį skaitmeninimą. Šiuo metu padedu vienai įmonei kurti virtualius restoranus. To pagrindas – virtuvė, ruošianti maistą išsinešti pagal kelias skirtingas koncepcijas. Tai veikia panašiai kaip „Amazon“. Manau, kad tokio tipo pardavimas daugeliui restoranų ateinančius dvejus metus generuos pagrindines pajamas. Tada, jei pasaulis sugebės grįžti į normalines vėžes, maistas išsinešti vis tiek išliks svarbus. Galėčiau lažintis, kad apie 50 proc. pardavimų sudarys maistas, kurį galite išsinešti. Tai ekonomiškai naudinga, nes jums nereikia aptarnaujančio personalo. Mums tereikia to išmokti ir tobulėti, kad galėtume ir toliau klientams siūlyti gerą patirtį. Nepaisant to, fizinis apsilankymas restorane vis tiek išliks kaip prabanga, kurios mums neabejotinai reikia.



„Geras vegetariškas meniu yra gero restorano higienos rodiklis“

SEBASTIAN SCHAUERMANN



The Handy Bites nepamainomi produktai

TOLIAU ESANČIOJE LENTELĖJE RASITE

VISUS MŪSŲ PRODUKTUS, KURIŲ PRIREIKS RUOŠIANT PATIEKALUS PAGAL ŠIAME LEIDINYJE PATEIKIAMUS RECEPTUS.

SANTA MARIA PRIESKONIAI IR PRIESKONIŲ MIŠINIAI

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
101228	Kepimo milteliai	700 g
101314	Maltos kardamonų sėklos	500 g
4143	Prieskonių mišinys su aitriosiomis paprikomis	275 g
101222	Aitriųjų paprikų dribsniai <i>Red Hot</i>	295 g
101181	Maltas cinamonas	470 g
3142	Traškios vištienos prieskonių mišinys	50 g
101207	Maltū kuminai	430 g
101282	Karis <i>Madras</i>	435 g
101310	Bulvių prieskoniai	800 g
101180	Malti imbierai	380 g
101307	Mėsos prieskonių mišinys <i>Gyros</i>	590 g
101287	Kebabų prieskoniai	370 g
101199	Malti muskatų riešutai	440 g
101835	Raudonėliai	65 g
101349	Rausvieji pipirai	265 g
4142	Akmens druska	455 g
101206	Baltos sezamų sėklos	490 g
17826	Rūkytos saldžiosios paprikos	230 g
4140	Juodieji pipirai <i>Tellicherry</i>	210 g
101247	Vanilinis cukrus	700 g
17825	Prieskonių mišinys su vasabiais ir sezamais	295 g

SANTA MARIA AZIJA

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
4660	Kokosų gėrimas, 17 % riebumo	2900 ml
4646	Saldus aitriųjų paprikų padažas	1950 ml
200626	<i>Teriyaki</i> padažas	2700 g
101357	Prieskonių mišinys <i>Lime Wok</i>	650 g

GOLD&GREEN AUGALINIAI BALTVMIAI

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
200694	BBQ SKONIO MARINUOTI DELI OATBITES	1000 g
200685	PULLED OATS® NUDE	1500 g

SANTA MARIA TEX MEX

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
4551	<i>Chunky Salsa</i> padažas	3700 g
4445	Žalios <i>Jalapeno</i> aitriosios paprikos, griežinėliais	3065 g
101370	Prieskonių mišinys <i>Fajita</i>	532 g
3212	Kukurūzų traškučiai <i>Nacho</i>	475 g
4433	Vidutinio aštrumo padažas <i>Salsa Rio Grande</i>	3850 g
101369	Prieskonių mišinys <i>Taco</i>	532 g
200725	Čederio sūrio padažas	3000 g
4780	Tortilijos 6", 15 cm, 12 vnt.	330 g
4991	Tortilijos 8", 20 cm, 12 vnt.	480 g
4992	Tortilijos 10", 25 cm, 12 vnt.	750 g
4786	Tortilijos 12", 30 cm, 12 vnt.	1080 g

SANTA MARIA GATVĖS MAISTAS

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
45445	Chipotle padažas	890 g
101365	Prieskonių mišinys <i>Pulled Pork</i>	545 g
200184	<i>Sriracha</i> aitriųjų paprikų padažas	980 g
45565	Gvakamolės padažas	940 g
100269	Prieskonių mišinys daržovėms marinuoti	400 g
45385	<i>Piri Piri</i> padažas	950 g
200186	<i>Habanero</i> sūrio padažas	970 g

SANTA MARIA BBQ

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
101325	BBQ prieskonių mišinys su <i>Chipotle</i> aitriosiomis paprikomis ir citrusiniais vaisiais	890 g
101284	Žolelių ir česnakų prieskonių mišinys	545 g
101311	Prieskonių mišinys <i>Ranch Style</i>	980 g
101998	BBQ prieskonių mišinys <i>Chimichurri</i>	940 g
200644	BBQ padažas <i>Bourbon Whiskey</i>	400 g
200641	Amerikietiško stiliaus BBQ padažas	950 g
200518	Korėjietiškas BBQ padažas	970 g

PASIŪLYKIME SAVO KLIENTAMS HANDY BITES

Ši maisto koncepcija yra paprasta, tvari, o patiekalai pritaikyti išsinešti. Jos esmė – universalių produktų naudojimas, kad patiekalas būtų patiekamas patraukliai, įdomiai ir būtų pelningas. Kreipkitės į mus, jei norite sužinoti daugiau!

Susisiekiame:

UAB PAULIG LIETUVA
Ukmergės g. 369A, LT-12142 Vilnius, Lietuva
Tel. +370 5 230 0900, el. paštas info@santamaria.lt

www.santamariaworld.com/lt/foodservice