

PAULIG PRISTATO

Handy Bites

PAPRASTA. PATOGU. TVARU.

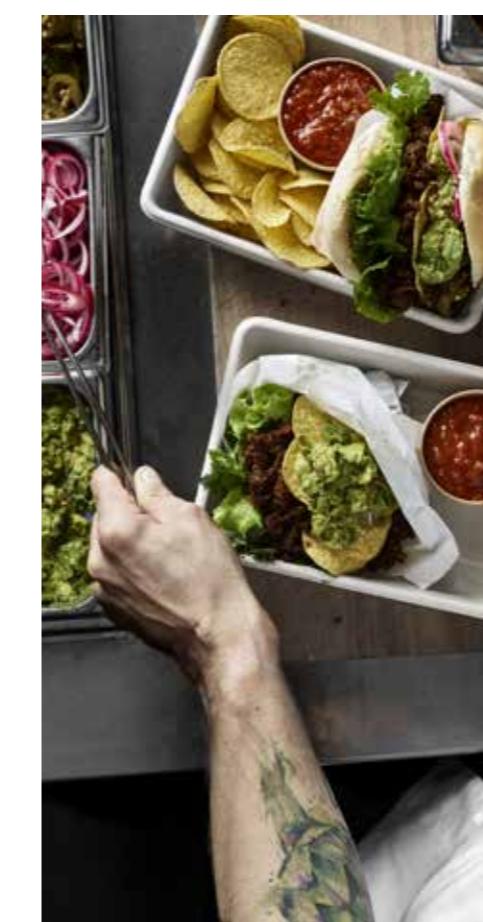




HANDY BITES - JŪSŲ VERSLO RAKTAS į SÉKMĘ

Pastaruoju metu restoranų verslas susiduria su rimtais iššūkiais. Restoranų lankytuojai buvo priversti prisitaikyti prie naujo gyvenimo ritmo, kuris viso pasaulio profesionalams neleido prisibesti į žmonių širdis per skonių, kūrybą ir potyrius. Tai privertė mus susimąstyti, kaip galėtume padėti įveikti šiuos iššūkius? Taip gimė ši konцепcija.

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



DARBĄ VIRTUVĖJE REIKIA SUPAPRASTINTI

Daugybė greito 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.* Pasiekti daugiau, pasitelkiant mažiau, yra didelis iššūkis, nes svarbu supaprastinti darbo eigą. Tai gali būti, pavyzdžiu, mažiau meniu patiekalų, mažiau ingredientų ar mažiau gaminimo 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. Lankytuojai 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 proveržio metai. Vėliau buvo pranešama, kad žalioji revoliucija dar tik prasidėjo. Ketvirtadalis Švedijos gyventojų laiko save vegetariais, fleksitarais, peskovegetariais ar veganais.* JK veganika 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%



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

Mėgstamiausi patiekalai kitaip

PAGALVOKITE APIE MĖGSTAMIAUSIUS PATIEKALUS PASAULYJE. PAVYZDŽIU, TRAŞKIAS SALOTAS, SULTINGUS MĖŠAINIUS IR TIRŠTUOSIUS KARIUS. JIE YRA MĖGSTAMIAUSI, NES ŽMONĖMS PATINKA JŪ AROMATAI, SKONIAI IR SUKELIAMĮ PRISIMINIMAI. O DABAR PAMĒGINKITE ĮSIVAIZDUOTI, KAS BŪTŲ, JEI JUOS ŠIEK TIEK PAKEISTUMĘTE, PARUOŠTUMĘTE TAIP, KAD JUOS BŪTŲ GALIMA VALGYTI RANKOMIS IR NENAUDOTUMĘTE MĖSOS. MES TIKIME, KAD TAIP PAKEISTI ĮPRASTI PATIEKALAI BUS ĮDOMŪS, ĮKVEPIANTYS, PATOGŪS, O JUOS PAMĒGTI BUS LABAI LENGVA. ŠTAI KODĖL MES ATNAUJINAME SENUS GERUS MĖGSTAMIAUSIUS PATIEKALUS.



Cesaris SALOTŲ SUKTINUKAI

Jvyniota salotų, kurias kažkada sukūrė Ceasaris Cardini savo restorane Tichuanje, Meksikoje, versija

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



Naudokite
jvairias
daržoves

Ruošdami šiuos suktinukus naudokite ir kitas daržoves.

Morkos ar burokėliai

suteikia gražius

spalvų ir skonių.

Nepagailėkite prieskoninių žolelių

Šviežios prieskoninės žolelės, tokios kaip petražolės, bazilikai ir raudonėliai.

Ranch stilus padažui nėkuvome nepamaisy.

INGREDIAITAI

10 vnt. SANTA MARIA tortilių 10 "
1 kg GOLD&GREEN® BBQ skonio DELI OATS™
2 galučių romaninių salotų
30 vnt. kokeitinių pomidorų
25 g SANTA MARIA prieskoninė 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 supjaustyti raudonųjų svogūnų
1 arb. š. SANTA MARIA rausvųjų pipirų

RUOŠIMAS

BBQ skonio DELI OATS™ išimkite iš šaldiklio, kad jos atitirptų.

Marinuoti raudonieji svogūnai

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

Ranch stilus padažas

Sumaišykite RANCH STYLE prieskoninė mišinį su grietine.

Jvyniojimas

Imkite tortiliją ir dėkite ant jos keletą salotų lapų. Tada dėkite BBQ skonio DELI OATS™, pomidorų, parmezano, marinuotų svogūnų ir galiausiai Ranch stilus padažą.



Gardieji užkandžiai!

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

PULLED OATS® BBQ MĖSAINTAI

Traškoje bandelėje rasite viską, ko reikia norint pagaminti tikrą BBQ mėsainį. Tik ne mėtos.

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

INGREDIAITAI

10 vnt. mėsainių bandelių (geriausia sviestinių)
100 ml rapsų aliejas
700 g GOLD&GREEN® PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų avižų)
35 ml SANTA MARIA prieskoninė mišinio PULLED PORK
300 ml SANTA MARIA amerikietiško stiliaus BBQ padažas
* marinuotų svogūnų
1 vnt. traškių salotų
300 ml SANTA MARIA gvakamolės padažas
1 pak. SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO
100 g SANTA MARIA žaliųjų Jalapeno aitriųjų paprikų

RUOŠIMAS

Pulled Oats®

I keptuve supilkite alieju. Kepkite PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas), kol jos pasidarys gražios traškių tekštūros. Tada suberkite prieskoninį mišinį ir ištinkite, kad jis tolygai pasiskirstyti ant PULLED OATS® (liet. plėšytų avižų). Taip pat iplikite BBQ padažą ir palaukite, kol viskas sušils.

Viskā patiekite kartu

Pirmausia paruoškite visas daržoves. Paskrudinkite mėsinių bandeles, kol gražiai apskrus. Tada gaminkite mėsainį su salotomis, pomidorais, PULLED OATS® (liet. plėštomis avižomis), marinuotais svogūnais, gvakamolės padažu, Nacho traškučiais ir Jalapeno aitriosioms paprikomis.

* Marinuotų svogūnų receptą rasite 6 puslapyje.

Santa Maria tortilijos

TORTILIJOS – ŠIOS KONCEPCIJOS
PAMATAS. JAS PASITELKĒME 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 jvairiausiems suktinukams gaminti, taip pat kaip kesadilijų, picų, vieno kąsnio suktinukų pagrindas ar iškeptos suformuojant dubenelį bet kokiam patiekalui patiekti.
- + Jos yra švelnaus skonio bei tekstūros ir dėl to dera praktiskai su viskuo.
- + Jose nėra pridėtinio cukraus.
- + Kol pakuotė nepradaryta, jų galiojimo laikas labai ilgas.
- + Jos skirtinė dydžių, tad tiks visiems patiekalamams ir visiems atvejams.
- + Naujos burokėlių ir morkų tortilijos.*

* Prekyboje atsiras 2021 m. trečiąjį ketvirtį.

ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ IR KARIO BURITAI

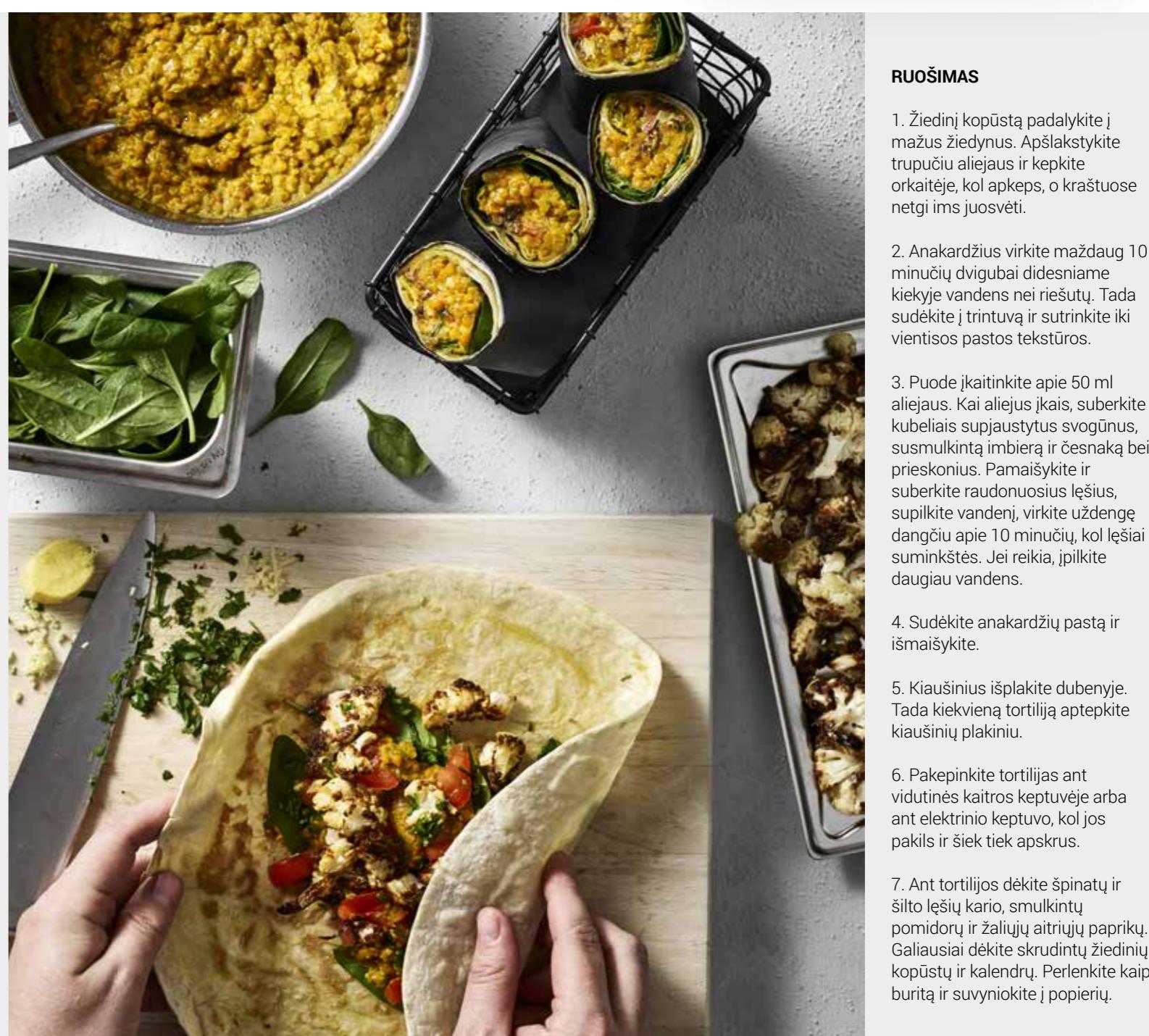
Klasikinis MADRAS kario,
pagamintas iš raudonųjų lešių,
žiedinių kopūstų, jvyniotas tortilijuje

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

INGREDIAITAI

75 ml rapsų ar kito panašaus aliejaus
200 ml anakardžių
800 g žiedinių kopūstų
50 g smulkiai supjaustyto imbiero
8 skilteliai smulkiai supjaustyto česnako
200 g kubeliais supjaustyti svogūnų
3 valg. š. SANTA MARIA kario MADRAS
2 valg. š. SANTA MARIA maltų kuminų
400 ml raudonųjų lešių
800 ml vandens
druskos pagal skonį
10 vnt. SANTA MARIA tortilių 12 "

4 kiaušinių
4 kubeliais supjaustyti pomidorų
2 smulkiai supjaustyti žaliųjų aitriųjų paprikų
150 g mažųjų špinatų
50 g susmulkintų kalendru lapų



RUOŠIMAS

1. Žiedinių kopūstų padalykite į mažus žiedynus. Apšlakstykite truputi aliejaus ir kepkite orkaitėje, kol apkeps, o kraušose netgi ims juosvęti.

2. Anakardžius virkite maždaug 10 minučių dvigubai didesniame kiekelyje vandens nei riešutų. Tada sudėkite į trintuvą ir sutrinkite iki vientisos pastos tekštūros.

3. Puode jkaitinkite apie 50 ml aliejaus. Kai aliejas iksis, suberkite kubeliais supjaustyti svogūnus, susmulkintą imbierą ir česnaką bei prieskonius. Pamaisykite ir suberkite raudonuosius lešius, supilkite vandenį, virkite uždengę dangčiu apie 10 minučių, kol lešiai suminkštės. Jei reikia, iplikite daugiau vandens.

4. Sudėkite anakardžių pasta ir išmaišykite.

5. Kiaušinius išplakite dubenyje. Tada kiekvieną tortiliją aptepkite kiaušinių plakinu.

6. Pakepinkite tortilijas ant vidutinės kaitros keptuvėje arba ant elektrinio keptuvo, kol jos pakils ir šiek tiek apskrus.

7. Ant tortilijos dekite špinatą ir šiltą lešių kario, smulkintų pomidorų ir žaliųjų aitriųjų paprikų. Galiausiai dėkite skrudintų žiedinių kopūstų ir kalendrų. Perlenkite kai buritą ir suvyniokite į popierių.

Neatrasti DERINIAI

MĒGĖJAMS SKNIAI PAVALGYTI NAUJŪ SKONIŪ
REIKIA KAIP ORO. JIE SUŽADINA ATRADIMO
DŽIAUGSMĀ IR SUTEIKIA NAUJŪ PATIRČIŪ, KURIAS
NORISI VIS KARTOTI. KAI SUSITINKA SKNIAI IR
SUSILIEJA TEKSTŪROS, SUKURIAMI SKANŪS DE-
RINIAI, KURIŪ TIKRIAUSIAI NIEKADA NEBANDĒTE,
KURIE JŪSŪ LANKYTOJAMS ATRODO ĮDOMŪS IR
KURIE JŪSŪ PASIŪLYMĀ DARO PATRAUKLŪ IR PEL-
NINGĀ. ŠTAI KODĒL MANOME, KAD TURĒTUMĒTE
PAPILDYTI SAVO MENIU NEATRASTAIS DERINIAIS.



SUMUŠTINIAI

SU TRASKIA VIŠTIENA

Nuostabaus skonio sumuštiniai, nukeliantys / šurmuliujančias 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 vasabi ir sezamų prieskoniu mišinio

200 ml kukurūzų krakmolo

3 kiaušinių

400 g panko džiūvėslių

300 ml rapsų aliejaus

50 g sviesto

20 riekelių baltos duonos

250 ml majonezo

150 ml SANTA MARIA koréjietiško BBQ padažo

RUOŠIMAS

1. Kopūstą susmulinkinkite kuo plonai. 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 vasabi ir sezamų prieskoniu mišiniu.

3. Prieskoniais apibarstytus vištienos kepsnelius iš pradžių pavoliokite kukurūzų krakmole, tada pavilgykite į kiaušinio plakinę ir galiausiai pavoliokite panko džiūvėsliuose. Palikite vištienos kepsnelius porą minučių pastoveti.



DUBENELIAI

SU KOKOSINIAIS RYŽIAIS

Dubeneliai sklidiniai saldžių ir sūrių, aštrių ir vaisinių skonių su švelnau skonio kokosiniai ryžiai.

10 PORCIJU

PARUOŠITE PER 20 MIN.

IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

800 ml SANTA MARIA kokosų gérimo

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. plėšytas avižas)

20 g SANTA MARIA prieskoniu mišinio LIME WOK

140 g SANTA MARIA saldaus aitriusios paprikų padažo

140 g SANTA MARIA Teriyaki padažo

500 g Edamame pupelių

3 kubeliais supjaustyty mangų

griežinėliais supjaustyty avokadų

5 arb. š. SANTA MARIA vasabi ir sezamų prieskoniu mišinio

1 ryšulėlio kalendru

300 ml SANTA MARIA Chipotle padažo

500 g burokelių (galima dėti kelių spalvų)

30 g SANTA MARIA prieskoniu mišinio daržovėms marinuoti



Kokosiniai ryžiai

Iškeptuvę supilkite kokosų gérimą,

vandenį, suberkite druską ir ryžius. Virkite ant silpno ugnies 18–20 minučių arba kol ryžiai suminkštės. Prieš dėdami žaliųjų citrinų žievelę ir pilnai sultis, ryžius atvésinkite.

Viską sujunkite

Prieš pradedami dėti į dubenelius paruoškite visas daržoves. Pirmiausiai ant dubenelių dugno dėkite ryžius. Tada atskirais lopinėliais dėkite skirtingus ingredientus. Galiausiai užberkite vasabi ir sezamų prieskoniu mišinio ir kalendrų. Padažą patiekite šone, kad patiekalas neprarastų šviežumo.

Paruoškite Puffed Oats® tiesiog tokulai

PULLED OATS® (liet. plėšytos avižos) NEABEJOTINAI KEIČIA ŽAIDIMO TAISYKLES. DĖL SAVO MAISTINIŲ SAVYBIŲ, TVARIŲ INGREDIENTŲ IR PLUOŠTINĖS TEKSTŪROS MES JUOS VADINAME TIESIOG UNIKALIU BALTYMU. ŠTAI KAÎ REIKËS DARYTI, KAD PULLED OATS® (liet. plėšytos avižos) TAPTŲ SKANIU BET KOKIO PATIEKALO PAGRINDU.

NAUDOKITE DAUG ALIEJAUS

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

DIDELĖ KAITRA

Kaip ir ruošdami bet kuriuos kitus baltymus, kepkite trumpai aukštose temperatūroje, taip jie gražiai apskrus. PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas) galite gružinti, kepti keptuvėje, orkaitėje ar ant grotelių, tačiau jokiui 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 prieskonijų, kad jūsų patiekalas taptų neužmirštama patirtimi.

PAGARDINTI NACHOS

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

10 PORCIJU

PARUOŠITE PER 20 MIN.

IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

200 g kubeliais supjaustyty pomidorų

100 g smulkiai supjaustyto baltojo svogūno

40 g smulkintų kalendrų

500 g gvakamolės

200 g šviežių špinatų

3 valg. š. aliejaus

600 g GOLD&GREEN® PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytas avižas)

4 valg. š. SANTA MARIA BBQ prieskoniu mišinio su Chipotle aitriosiomis paprikomis ir citrusinių vaisių

100 ml SANTA MARIA BBQ padažo BOURBON WHISKEY

500 g konservuotų juodujų pupelių be skyssio

500 ml SANTA MARIA padažo SALSA RIO GRANDE

5 vnt. SANTA MARIA tortilių 8"

1 pak. SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO, 475 g

300 g sutrupinto baltojo sūrio

RUOŠIMAS

1. Susemkinkite pomidorus, baltaji svogūnų ir kalendras.

2. Gvakamolę su špinatais sudékite į trintuvą. Trinkite, kol gvakamolė taps glotnios tekstūros, bet liks šiek tiek špinatų gabalėlių.

3. Iškeptuvę supilkite alieju ir pakepinkite PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas), kol jis gražiai apskrus ir taps traškioms. Suberkite prieskoniu mišinį ir jidékite BBQ padažo. Pamaišykite ir nukelkite nuo kaitros.

4. Puode pašildykite salzą kartu su juodosiomis pupelėmis. Trumpai patrinkite trintuvą, kad išliktų šiek tiek pupelių gabalėlių.

5. Tortilijas supjaustykite kąsnio dydžio gabalėliais ir išdėliokite ant kepimo skardos.



Kepkite 200 °C temperatūros orkaitėje apie 5 minutes, kol apskrus ir taps traškioms. Likus dvieni minutėms sudékite Nacho traškučius.

6. Ant popierinio padėkluko išdėliokite pašildytus Nacho kukurūzų traškučius ir keptus tortilių traškučius. Per vidurį dėkite keptas PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas) ir suberkiite smulkintus pomidorus, pakepintas pupelės ir jidékite gvakamolės. Pabarstykite trupintu baltuoju sūriu, smulkiai supjaustytu svogūnu ir kalendromis.

IŠSINEŠKITE ARBA VALGYKITE VIETOJE

VISKAS PAGAL ŠIĄ KONCEPCIJĄ GALI BŪTI PRITAIKYTA IŠSINEŠTI. MES SUKŪRĒME PATIEKALUS, KURIAIS GALEŠITE MĖGAUTIS PAKELIUI, VĖLIAU NAMUOSE AR BET KURIOJE KITOJE VIETOJE.

Padažus patiekite atskirai

Atskirdami padažą nuo kitų komponentų, išsaugosite daugiau tekstūros. Taip patiekalas atrodys geriau ir skonių bus geresnis. Daugelio patiekalu atžvilgiu labai svarbu padažus atskirti.



Palengvinkite darbą

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

Prireikus, patiekala, patiekite paruošta, ne iki galvo

Jei kuris nors patiekalas nėra pats tinkamiausias išsinešti ar pristatyti, tiesiog paverskite jį „pasidaryk pats“ patiekalu. Laisvai supakuokite visus ingredientus ir pateikite aiškias instrukcijas, kaičiau 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 situaciją galima lengvai išvengti pakartotinai patikrinus kiekvieną užsakymą. Jisitinkite, kad virtuvėje būtų asmuo, kuris prieš atiduodamas užsakymą atlikų tokį patikrinimą.

Atsižvelkite į kiekius

PULLED OATS® (liet, plėsytose avuozėse) gausu batymu. Dėl jų maistinių savybių galite sumazinti kiek, o jūsų klientai vis tiek liks patenkinti. Taip padidinsite ir savo patiekalo pardavimo maržą.

Būkite asmeniški

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

KAIRIAU ESANTI PATIEKALO VERSIJA IŠSINEŠIMUI PATEIKIAMA SU KELETU DRAUGIŠKŪ PRIMINIMŪ. 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.”



A chef in a black shirt and white apron is working at a stainless steel counter. He is adding toppings to a large pizza base. In front of him are several smaller pizzas on plates, some with toppings like corn and cheese. To his left is a large metal mixing bowl and a container of green leafy vegetables. In the background, another person is working in the kitchen.

Superiniai patiekalai vaikams

PRIPAŽINKIME, PER PASTARUOSIUS DEŠIMTMEČIUS VAIKŲ MENIU VISAME PASAULYJE BEVEIK NESIKEITĖ. ŠIOJE SRITYJE YRA DAUG GALIMYBIŲ TOBULĖTI. ŠTAI KODĖL MES BANDOME PRISIDĒTI 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 prieskonijų mišinio
800 g vištienos
500 ml rapsų aliejaus
200 g SANTA MARIA traškios vištienos prieskonijų mišinio

RUOŠIMAS

- Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
- Vištieną supjaustykite mažais gabalėliais. Pavoliokite juos aliejuje, o tada traškios vištienos prieskonijų mišinyje. Jstikinkite, kad gabalėliai būtų visiškai padengti prieskoniais.
- Kepkite orkaitėje 15–20 minučių, kol paviršius gražiai apskrus ir vištiena iškeps.
- Bulves ir morkas supjaustykite lazdėlėmis. Prieš kepti morkas pavoliokite kukurūzų krakmole, kad jos būtų traškesnės ir tvirtesnės.
- Pagrūdinkite bulvių ir morkų lazdeles, kol jos įgaus gražią spalvą ir tekštūrą. Pagardinkite bulvių prieskoniais.
- Patekite viską popieriniame kūgyje. Ruošdami pirmajį padažą sumaisykite dvi dalis grietinės su viena dalimi majonezo, šiek tiek žolelių ir česnakų prieskonijų mišinio ir smulkintomis kalendromis. Salsa jau paruošta, tad beliks ją tik patiekti.



Žaismingi picos giminaiciai

Paprasti, bet skanūs picų primenantys patiekalai iš tortilių

PAGRINDINIS RECEPTAS

Jūsų pasirinktų SANTA MARIA tortilių
Jūsų pasirinktos SANTA MARIA salos
Tarkuoto sūrio
SANTA MARIA raudonėlių

PATARIMAI DĖL DYDŽIO IR RUOŠIMO

Tortilių trikampėliai

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

Suktinukai

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

Maži paplotėliai

Kaičių pagrindą naudokite 6" skersmens tortilijas. Aptepkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produkty ir užberkite raudonėlių. Kepkite 175 °C temperatūroje.

REKOMENDUOJAME IŠBANDYTI

Braziliečių su ananasais

Tarkuoto kumpio
Konseruotų ananasų

Graikiška gyros

PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų avīžų)
SANTA MARIA mėsos prieskonijų mišinio
GYROS

Baltojo sūrio (pvz., fetos)

Meksikietiška taco

Malto mėsos
SANTA MARIA prieskonijų mišinio TACO
Konseruotų kukurūzų

KARTU PATIEKIAMI PADAŽAI

Kebabų padažas

1 dalis majonezo
2 dalys grietinės
SANTA MARIA kebabų prieskonijų mišinio
Trupučio susmulkinimo česnakas

Prieš patiekdami, bent 20 minucių palaiykite šaldytuve.

Glotonus prieskoninių žolelių padažas

SANTA MARIA žolelių ir česnakų prieskonijų mišinio
Grietinės

SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažo variacijos

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





Gardieji užkandžiai

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

Tokius papildomus menu elementus gali būti sudėtinga parduoti, nes niekas nenori, jog atrodytu, kad perdėtai bandote juos jsiūlyti 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 nurodyti ingredientų pakaks 10 porcijų

UŽKANDŽIAI

TORTILIJŲ TRAŞKUČIAI

Tortilijų likučių

SANTA MARIA rūkytų saldžių paprikų

Rapsų aliejus

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 atvésus užbarstykite rūkytų saldžių paprikų.

BROKOLIŲ ŽIEDYNAI

500 g Bellaverde brokolių

150 ml graikiško jogurto

200 ml panko džiūvėslių

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

Rapsų aliejus gruzdinimui

Keptuvėje arba gruzdintuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejus. Nuplaukite ir nusausinkite brokolius. I vieną indą sudėkite graikišką jogurtą, o į kitą – panko džiūvėslius, sumaišytus su vasabių ir sezamų prieskoniu mišiniu. Kiekvieną brokolio žiedyną jmerkite į jogurtą, tada į džiūvėslius. Kepkite, kol pagels ir taps traškūs.

NACHO TRAŞKUČIŲ VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO

Tarkuoto sūrio

BBQ skonio DELI OATS™

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

PADAŽAI

ČIMIČIURIS

80 g SANTA MARIA BBQ prieskoniu mišinio

CHIMICHURRI

350 ml grietinės

150 ml majonezo

Prieš patiekdami, bent 20 minučių palaiykite saldžiutuve.

SRIRACHA MAJONEZAS

400 ml majonezo

100 ml SANTA MARIA aitriųjų paprikų padažo SRIRACHA

AZIJIETIŠKAS 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 balty sezamų sėklų

UŽKANDŽIAI

LAPINIŲ KOPŪSTŲ DRIBSNIAI

500 g lapinių kopūstų

2 valg. š. rapsų aliejus

SANTA MARIA akmens druskos

Orkaitę įkaitinkite iki 130 °C vėjelio režimu

Nuplaukite ir gerai nusausinkite lapinių kopūstus. Nuplaukite lapelius nuo kieto koto. Tada dėkite dubenį, supilkite aliejų, suberkite druską ir gerai įmasažuokite aliejų rankomis, kad kiekvienas lapelis pasidengtu 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 prieskoniių.

PAPRIKOS

Mažųjų paprikų

Rapsų aliejus

SANTA MARIA akmens druskos

SANTA MARIA juodųjų pipirų TELLICHERY

I keptuvę išpilkite šiek tiek aliejus. Sudėkite paprikas ir pakepkite, kol gražiai apskrus. Prieš patiekdami pabarstykite druską ir pipirais.

SALDŽIŲJŲ BULVIŲ TRAŞKUČIAI

800 g griezinėliais supjaustyti saldžių bulvių

75 ml rapsų aliejus

SANTA MARIA akmens druskos

Orkaitę įkaitinkite iki 125 °C. Supjaustykite saldžiųs bulves labai plonais griezinėliais. Dėkite juos į dubenį ir išpilkite aliejus. Išsitinkite, kad kiekvieno griezinėlio abi pusės būtų padengtos aliejumi. Tada iškeptus griezinėlius vienu sluoksniu dėkite ant kepimo skardų. Kepkite orkaitės viduriniam lymenyje apie 45 minutes. Iškeptus griezinėlius pabarstykite druską ir pasirinktais prieskoniais.

*Nurodykite priežastį.
Pamatysite – tai veikia*

TYRIMAS* PARODĖ, KAD JEIGU

PADAVĖJAS SIŪLO PAPILDOMA

PATIEKALĄ IR PANAUDOJA

ŽODELĮ „NES“, NET 93 PROC.

ATVEJU KLIENTAS SUSIGUNDO

PASIŪLYMU, NORS NURODYTA

PRIEŽASTIS YRA PATI KEISČIAU-

SIA. TAIGI, KAI KITĄ KARTĄ

SIŪLYSITE KĄ NORS PAPILDOMO,

PABANDYKITE PAKLAUSTI: „GAL

NORÉTUMĖTE 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 JŪJ PORCIJOS SAVIKAINA PAPRASTAI YRA MAŽA. TAI REIŠKIA, KAD DESERTAI YRA PUIKUS BŪDAS PADIDINTI JŪSŲ VIDUTINĘ SĄSKAITĄ, YPAČ KAI MAISTAS UŽSAKOMAS IŠSINEŠTI. TODĖL SIŪLOME Į MENIU ĮTRAUKTI GARDŽIŲJŲ DESERTŲ.



MORKŲ PYRAGAS SU ŽALIŪJU CITRINŲ GLAJUMI

Neįkėtinai puiki klasikinio pyrago versija, kurioje morkų saldumas susijungia su žaliūjų citrinų rūgštumu

10 PORCIJU, 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
- $\frac{1}{2}$ arb. š. SANTA MARIA malto cinamono
- 1 arb. š. SANTA MARIA maltų kardamono sėklų
- $\frac{1}{2}$ arb. š. SANTA MARIA malto imbiero
- 1 žiupsnelio druskos
- 150 ml saulėgrąžų aliejus
- 2 sutarkuotų didelių morkų (500 ml)
- Sviesto ir džiūvėslių 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 grietinėlės sūrio

RUOŠIMAS

- Orkaitę įkaitinkite iki 150 °C.
- Plakite kiaušinius su cukrumi, kol plakinys taps baltas ir purus. Supilkite aliejų ir gerai išmaišykite.
- Sumaišykite visus sausus ingredientus atskirame dubenyje ir į juos supilkite kiaušinių plakinį.
- Jmaišykite tarkuotas morkas.
- Paruoštą tešlą dekite į sviestu pateptą ir džiūvėsliais pabarstyta kepimo formą.
- Kepkite orkaitės viduriniame lygmenyje 45–55 minutes.
- Kai jau manysite, kad pyragas turėtų būti iškepęs, įsmekite į jį pagaliuką. Jei jis neapsivels, pyragas iškepęs.
- Prieš tepdamis glajų, pyragą atvésinkite.

GLAJUS

Suplakite visus ingredientus iki tirštos, purios masės ir šia mase aptepkite pyragą.



YPAČ ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Riesutinis, saldus šokoladinis pyragas su glotniu šokoladiniu glajumi ir aitriju 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 aitriju paprikų dribsnii RED HOT

GLAJUS

- Puode ištrpinkite sviestą ir supilkite grietinėlę.
- Nuimkite puodą nuo kaitros. Sudėkite šokoladą ir maišykite, kol gausite vientisą glajų.
- Prieš tepdamis ant pyrago, leiskite šokolado glajui atvėsti. Užtepę glajų, užberkite šiek tiek aitriju paprikų dribsnii ir dekite viską į šaldytuvą, kad glajus sutvirtėtu.

RUOŠIMAS

- Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
- Orkaitei skirtą kepimo formą (20 x 30 cm) išklokite kepimo popieriumi.
- Puode ištrpinkite sviestą. Dubenyje sumaišykite abiejų rūsių cukrų bei išplakite su sviestu.
- Naudodamini elektrinį maišytuvą, iplakite po vieną kiaušinį.
- Suberkite kvietinius miltus, kakavą ir vanilinį cukrų ir išmaišykite iki vientisos masės.
- Sukraskite tešlą į kepimo formą ir kepkite orkaitėje maždaug 20 minučių arba kol pyragas sutvirtės, bet pyrago vidurus liks dar minkštasis.

GLAJUS

- Puode ištrpinkite sviestą ir supilkite grietinėlę.
- Nuimkite puodą nuo kaitros. Sudėkite šokoladą ir maišykite, kol gausite vientisą glajų.
- Prieš tepdamis ant pyrago, leiskite šokolado glajui atvėsti. Užtepę glajų, užberkite šiek tiek aitriju paprikų dribsnii ir dekite viską į šaldytuvą, kad glajus sutvirtėtu.



OBUOLIŲ PYRAGAS-BLYNAS

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

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 supjaus tyto 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 grietinėlės (patiekimui)

GLAJUS

- Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
- Dubenyje sumaišykite kiaušinius, vanilinį cukrų ir pieną. Suberkite miltus ir druską, lengvai išplakite ir padėkite į šalį.
- Į keptuvę berkite cinamoną, muskatą ir dekite obuolius. Pakepkite obuolius ant silpnos ugnies, kol šiek tiek suminkštės, 3–5 minutes. Kairā padidinkite iki vidutinės ir suberkite rudojį cukrų bei sudékite sviestą. Kepkite, kol susidarys sirupas, apie 3 minutes.
- Visą tešlą supilkite į keptuvės vidurį. Švelniai jmaišykite obuolių masę į tešlą, naudodamini karščiu atsparių mentelę, kad suformuotumėte juosteles. Masė neturi tapti vientisa, o tik persipynusi tarpusavyje. Kepkite, kol pakraščiuose susidarys maži burbulukai.
- Tuomet pyragą-blyną apie 10 minučių pakepkite orkaitėje.
- Norédami patiekti, keptuvę užvokiite 30 cm skersmens lėkštę ir apvertę išimkite pyragą-blyną. Pabarstykite milteliniu cukrumi, pagardinkite plaka grietinėlė arba ledais!



*Suviliokite
pasiūlydami
paragauti*

PIRMOJI TAISYKLĖ, KURIĄ PASITELKĘ PADIDINSITE PARDAVIMUS, YRA UŽTIKRINTI, KAD KLIENTAI GAUTŪ JŪSŲ PASIŪLYMĄ. JEI JIE VIS DAR DVEJOJA, AR UŽSISAKYTI **ŠIO TO**

PAPILDOMO, SUTEIKTA GALIMybĖ PARAGAUTI YRA BÜTENT TAI, KO REIKIA. KAI KURIAIS ATVEJAIS PADIDÉJO **2 000 PROC.*** TAIGI, KAI KAS NORS NERA TIKRAS, AR PIRKTI DESERTĄ, GALITE TIESIOG PAKLAUSTI „NORITE IŠBANDYTI PRIEŠ PIRKDAMI? ŠTAI PARAGAUKE KĄSNELĮ MŪSŲ GARDŽIOJO OBUOLIŲ PYRAGO“.

„Mano nuomone, dešrainiai – tai genialiausias maistas išsinesti per visa istorija“

SEBASTIANAS SCHAUERMANNAS YRA VIRĖJAS IR VERSLININKAS, DIRBANTIS MAISTO SEKTORIUJE. JIS DAUGIAU NEI 30 METŲ SUKASI RESTORANŲ VERSLE, VADOVAUJA KELIEMS RESTORANAMS, DIRBA SU MAITINIMO JMONĖMIS, RAŠO KULINARINES KNYGAS IR YRA DAŽNAS KVIESTINIS VIRĖJAS DIDŽIAUSIOJE ŠVEDIJOS RYTINĖJE LAIDOJE. JIS TAIP PAT ĮKŪRĘ PIRMĄJĮ ŠALYJE VEGANŲ GREITOJO MAISTO TINKLĄ. SEBASTIANAS NORI DAUGIAU DÉMESIO SKIRTI KLIMATUI DRAUGIŠKAM MAISTUI IR UGDYTI SUPRATIMĄ APIE KOKYBIŠKŪS INGREDIENTŪS SVARBĄ. JO FILOSOFIJA TAIP PAT PAGRISTA NAUJŲ SKONIŲ IR MAISTO GAMINIMO KONCEPCIJŲ ĮSBANDYMU. TAD VISAI NENUOSTABU, KAD PASTARIEJI APRIBOJIMAI IR IŠŠUKIAI PRIVERTĘ JĮ IEŠKOTI NAUJŲ BŪDŲ, KAIP TOLIAU DARYTI TAI, KAS JAM PATINKA.

AR GALĒTUMĖTE APIBŪDINTI SAVO PRAĘJUSIŲ METŲ DARBO SITUACIJĄ?

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

VIS DAUGIAU LANKYTOJUJź PAGEIDAUJA VEGETARIŠKO MAISTO. KOKIOS JŪSź MINTYS APIE TAI?

– Tai labai gerai. Jau 2015 metais, norédamas sumažinti poveikį aplinkai ir pagerinti žmonių mitybos jopročius, sukūrė veganško greito maisto koncepciją. Didelė to dalis yra valgyti daugiau daržovių.

KAIP SUKURTI VEGETARIŠKUS PATIEKALUS, KURIU ŽMONĖS NORĒT?

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

KODĖL JUMS SVARBU SIŪLYTI VEGETARIŠKĄ MAISTĄ?

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

KOKIE JŪSź MĒGSTAMIAUSI AUGALINIAI PRODUKTAI?

– Daugelio vegetariškų pusgaminių gamybos procesas yra sudėtingas, naudojama daug nereikalingų tekštūrų suteikiančių medžiagų ir įvairiausiu E, kurie turi įtakos klimato kaitai. Man tai nelabai patinka. Mano mēgstamiausi yra suomiški balytmai, kurios sudaro tik trys ingredientai (neįskaitant druskos ir aliejaus, redaktoriaus pasta). Jie vadinasi PULLED OATS® ir yra pagaminti iš avžių, žirnių ir pupų. Balytymų kiekis yra net didesnis nei vištienoje, skonis yra neutralus, o tekštūra, kurios taip dažnai pritrūksta vegetariškam maistui, yra maloni. Taip pat man labai patinka pupelės ir bulvės. Aš naujoju daug daržovių, kurios suteikia umami skonio, pavyzdžiu, įvairius kopūstus, svogūnus ir česnakus.

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

– Pagalvočiau apie tokį patiekalų dizainą, kad juos būtų lengva nešioti. Aš juos suformuočiau taip, kad reikėtų kuo mažiau vienkartinių medžiagų, kurios yra ir brangios, ir žalingos aplinkai. Patiekalai išsinešti, kuriems nereikia daug vienkartinių medžiagų, turės įtakos ir klientų pasirinkimui, ir jūsų išlaidoms. Manau, kad reikia sukurti daugiau patiekalų, kuriuos galite nešti rankose, galbūt tiki su servetėle, ar patiekalių dežutėje. Viskas, ką pridėsite, pavyzdžiu, padažo indelis, stalo įrankiai ir panašūs dalykai, turės įtakos ir jūsų išlaidoms, ir aplinkai. Mano nuomone, dešrainai – tai genialiausias maistas išsinešti per visą istoriją. Juos lengva paruošti ir sunaudojama labai mažai vienkartinių medžiagų. Ne visada viskas taip paprasta, bet jūs galite tai naudoti kaip etaloną, kad neįsklystumėte iš teisingo kelio. Aš taip pat bandyčiau padidinti patiekalų, kurios galite išsinešti, skaičiu. Pavyzdžiu, 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 JŪSź GERIAUSI PATARIMAI, KAIP PATENKINTI ŠIUOS PO-REKIUS?

– Pirmasis žingsnis yra išsiaiškinti, kiek jūsų patiekalai turi įtakos išmetamo CO₂ kiekiui. Aš tai darau naudodamas interneto programą „Klimato“. Joje yra 3000 ingredientų ir jų apskaičiuota emisija, atsirandanti gaminant pagal jūsų receptą. Kitas žingsnis – apie tai pranešti klientams, o tuomet jie yra link rinktis patiekala, kurį gaminant išmetama mažiau teršalų. Praktiškai tai reiškia daugiau augalinės kilmės produktų ir mažiau raudonos mėsos.

DAUGELIS DALYKź, APIE KURIOS KALBATE, YRA SUSIJĘ SU TVARUMU. KOKIOS JTAKOS 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 ūvystymo problema restoranų versle susiduriaame kasdien. Ir aš manau, kad šiuo metu mes tai spresti galime geriausiai. Čia slypi geros jūsų restorano ekonomikos paslaptis. Aštuš, 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 badoja, o planetos ištaklių mums visiems nepakanka, tai, kad 30 proc. produkty net nepasiekti rinkos, yra baus.

KAIP JŪSź NUOMONE, ATEINANČIAIS METAIS VYSTYSIS RESTORANź PRA-MONĘ?

– Pirmiausia reikia koreguoti mitybą, kad išgelbėtume planetą. Norédami 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 ateinančiai dvejus metus generuos pagrindines pajamas. Tada, jei pašaulis sugebės grįžti į normalesnes 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 tobuleti, kad galėtume ir toliau klientams siūlyti gerą patirtį. Nepaišant to, fizinius apsilankymus restorane vis tiek išliks kaip prabanga, kurios mums neabejotinai reikia.



The Handy Bites nepamainomi produktai

TOLIAU ESANČIOJE LENTELĖJE RASITE VISUS MŪSź PRODUKTUS, KURIU PRI-REIKS RUOŠIANT PATIEKALUS PAGAL ŠIAM LEIDINYJE PATEIKIAMUS RECEPTUS.

SANTA MARIA PRIEKONIAI IR PRIEKONIź MIŠINIAI

Produkto kodas	Sanitex kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
101228		Kepimo mieltiliai	700 g
101314		Maltos kardamonų sėklas	500 g
4143	V3145V5	Prieskoniių mišinys su atrirosioms paprikomis	275 g
101222	V36VF7J	Aitriųjų paprikų drubsnių Red Hot	295 g
101181	V36VF9J	Maltais cinamonas	470 g
3142	V31446H	Trąškių vištienos prieskoniių mišinys	50 g
101207	C023018	Malti kuminai	430 g
101282	V36VF7N	Karis Madras	435 g
101310	V36VF5J	Bulvių prieskonai	800 g
101180	V36VF7C	Malti imbierai	380 g
101307	V36VF9R	Mėsos prieskoniių mišinys Gyros	590 g
101287	V36VF9C	Kebabų prieskonai	370 g
101199	V36VF9L	Malti muskatų riešutai	440 g
101835	V36VH73	Raudonėliai	65 g
101349	V36VF9V	Rausvieji pipirai	265 g
4142	V3145V8	Akmens druska	455 g
101206		Baltos sezamų sėklas	490 g
17826	V31443L	Rūkytos saldžiosios paprikos	230 g
4140	V3145V1	Juodieji pipirai Tellicherry	210 g
101247	V36VF9N	Vanilinis cukrus	700 g
17825	V31443H	Prieskoniių mišinys su wasabiais ir sezamais	295 g

SANTA MARIA TEX MEX

Produkto kodas	Sanitex kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
4551	V314R1E	Chunky Salsa padažas	3700 g
4445		Žalios Jalapeno atrirosios paprikos, griežinėliai	3065 g
101370	V36VH47	Prieskoniių mišinys Fajita	532 g
3212	V31446R	Kukurūzų traškučių Nacho	475 g
4433		Vidutinio aštrumo padažas Salsa Rio Grande	3850 g
101369	V36VH46	Prieskoniių mišinys Taco	532 g
4452	V3149KA	Čederio sūrio padažas	3000 g
4780	V36VF3M	Tortilijos 6", 15 cm, 12 vnt.	330 g
4991	V314E86	Tortilijos 8", 20 cm, 12 vnt.	480 g
4992	V314E87	Tortilijos 10", 25 cm, 12 vnt.	750 g
4786	V314E8Z	Tortilijos 12", 30 cm, 12 vnt.	1080 g

SANTA MARIA GATVĘS MAISTAS

Produkto kodas	Sanitex kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
45445	V314876	Chipotle padažas	890 g
101365	V36VH54	Prieskoniių mišinys Pulled Pork	545 g
200184	V314R1H	Sriracha aitriųjų paprikų padažas	980 g
45565	V31487E	Gvakamolés padažas	940 g
100269	V314E9J	Prieskoniių mišinys daržovėms marinuoti	400 g
45385	V314871	Piri Piri padažas	950 g
200186	V314R1K	Habanero sūrio padažas	970 g

SANTA MARIA AZIJA

Produkto kodas	Sanitex kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
4660	V31493P	Kokosų gérimas, 17 % liebumo	2900 ml
4646	V314KHX	Saldus aitriųjų paprikų padažas	1950 ml
200626	V314G11	Teriyaki padažas	2700 g
101357	V36VF4D	Prieskoniių mišinys Lime Wok	650 g

GOLD & GREEN AUGALINIAI BALTYMAI

Produkto kodas	Sanitex kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
101325	V36VH7A	BHQ prieskoniių mišinys su Chipotle atrirosiomis paprik	

PASIŪLYKIME SAVO KLIENTAMS **HANDY BITES**

Ši maisto koncepcija yra paprasta, tvari, o patiekalai pritaikyti išsinešti. Jos esmė – universalų produktų naudojimas, kad patiekalas būtu patiekolas patraukliai, įdomiai ir būtų pelningas.

Kreipkitės į mus, jei norite sužinoti daugiau!



Susisiekime:

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

www.santamariaworld.com/lt/foodservice