



GOTUJ SIĘ NA SEZON

ZGRILLUJ SWOJE MENU

MAŁY TWIST, DUŻA ZMIANA

Sezon grillowy to jeden z najbardziej dynamicznych momentów w gastronomii - większy ruch, rosnące oczekiwania gości i realna szansa na podniesienie wartości rachunku. Jednocześnie to czas presji i konieczności podejmowania szybkich, trafnych decyzji.

Goście oczekują dziś czegoś więcej niż klasyki, ale nie zawsze szukają rewolucji. Coraz częściej wybierają znane dania w nowej, ciekawszej odstonie. Dlatego w sezonie grillowym kluczowe stają się tempo, prostota i umiejętność szybkiego reagowania na trendy.

Ten e-book powstał po to, by ułatwić Ci start sezonu - bez rewolucji w kuchni i bez komplikowania operacji. Znajdziesz tu konkretne pomysły, które możesz wdrożyć od razu.

Grill nie musi być osobną kategorią w menu. Może stać się elastycznym narzędziem do jego budowania. Jedna baza produktu - mięso, ryba czy warzywo - daje możliwość stworzenia wielu wariantów: od klasyki, przez wersję premium, aż po inspiracje kuchniami świata czy opcje roślinne. Kluczem nie jest zmiana wszystkiego. Kluczem jest świadomy wybór i małe, szybkie modyfikacje, które realnie wpływają na odbiór dania. To podejście pozwala rozwijać ofertę stopniowo, zwiększając jej atrakcyjność i odpowiadając na różne potrzeby gości bez zmiany całej koncepcji lokalu.

Grill bez ograniczeń to wybór kierunku, tempa i poziomu zmian. W kolejnych częściach znajdziesz inspiracje i konkretne wskazówki, jak wykorzystać sezon grillowy do realnego rozwoju Twojego menu.



Zobacz ofertę
na e-bidfood

GRILL BEZ OGRANICZEŃ

I. Mały twist może zmienić całe danie

Wystarczy jeden element, aby zaskoczyć gości nowym smakiem: sos, marynata lub topping.

Klasyczny kurczak → sos satay

Karkówka → azjatycki glaze

Warzywa → pasta miso

To najszybszy sposób na odświeżenie karty - bez zmiany procesu w kuchni.

II. Dodatki budują wartość - nie tylko smak

Sosy, pikle, sezam czy świeże zioła zmieniają odbiór dania i jego atrakcyjność wizualną.

III. Jedno danie = kilka wariantów

Klasyka / premium / opcje roślinne / inspiracje kuchniami świata
→ więcej możliwości bez zwiększania liczby produktów.

To zwiększa wybór dla gościa i optymalizuje pracę zespołu.

IV. Koreański BBQ to trend, który łatwo wdrożyć

Kuchnia koreańska nie wymaga zmiany całej koncepcji lokalu.

Wystarczą elementy:

- marynata bulgogi
- sos gochujang
- dodatki jak kimchi czy sezam

Możesz je dodać do burgera, szaszłyków czy grillowanego mięsa - bez zmiany bazy produktu.

V. Globalne inspiracje przyciągają uwagę

Znane danie + nieoczywisty twist = większe zainteresowanie gości

VI. Najlepsze zmiany to te, które wdrażasz od razu

Największą przewagą są rozwiązania, które:

- nie wymagają reorganizacji kuchni,
- wykorzystują te same produkty,
- można testować szybko i elastycznie.

To podejście pozwala reagować na trendy i jednocześnie zachować kontrolę nad kosztami.

KLASYKA

W WERSJI PREMIUM



GRILLOWANY T-BONE

Z KUKURYDZĄ, CUKINIĄ I OPALANYMI ZIEMNIAKAMI

SKŁADNIKI

- Stek wołowy T-bone
- Cukinia 80 g
- Kukurydza 4Cater 100 g
- Ziemniak młody 60 g
- Rzepa arbużowa 10 g
- Pieczarki marynowane całe Cook Basic 30 g
- Ogórki konserwowe Cook Basic 30 g
- Majonez dekoracyjny Horeca Aroma Premium 30 g
- Musztarda stołowa Horeca Aroma 5 g

PRZYGOTOWANIE

Stek.

Smaż na grillowej patelni z dodatkiem świeżych ziół (tymianek, rozmaryn) i czosnku – do momentu uzyskania pożądanego stopnia wysmażenia.

Kukurydza.

Gotuj w osolonej wodzie z masłem. Następnie pokrój i zgrilluj.

Cukinia.

Pokrój, dopraw i zgrilluj.

Ziemniak.

Gotuj w maśle do miękkości, potem obtocz w mące i opal palnikiem.

Sos tatarski.

Pieczarki, ogórki i czerwoną cebulę pokrój w kostkę, wymieszaj z majonezem i musztardą.

Rzepa.

Obierz i pokrój w bardzo cienkie plasterki.



Poznaj potencjał
steków premium
i rozwiń
ofertę grillową



Zobacz katalogi
mięsa i wybierz
produkty do
swojego menu

ZNANY FORMAT

W NOWEJ ODSŁONIE



KOREAŃSKIE SKRZYDEŁKA

SŁODKO-OSTRE

SKŁADNIKI

- Skrzydełka z kurczaka 500 g
- Sos słodko-ostry Sempio 4 łyżki
- Sos sojowy LKK 1 łyżka
- Syrop kukurydziany 1 łyżeczka
- Czarny ocet ryżowy Gold Plum 1 łyżeczka
- Olej sezamowy LKK - kilka kropli
- Czosnek 1 ząbek (starty)



**Dodaj azjatycki
twist do
swojego menu -
odkryj inspiracje**



**Odkryj katalogi
pełne smaków
Azji**

PRZYGOTOWANIE

Rozgrzej grilla do temperatury ok. 180–200°C. Połóż skrzydełka na chłodniejszej stronie grilla, w strefie pośredniej. Zamknij pokrywę, grilluj 8–12 min. W połowie czasu obróć skrzydełka.

Przygotuj glazurę łącząc podane składniki. Ważne, aby miała temperaturę pokojową lub była lekko podgrzana.

Przenieś skrzydełka bliżej ognia. Posmaruj cienko sosem. Grilluj 1–2 minuty, obróć, ponownie posmaruj. Powtórz ten schemat 2–3 razy.

Na koniec zgrilluj skrzydełka 30–60 sekund nad ogniem, tylko dla efektu lekkiego przypalenia.

Po zdjęciu z grilla, skrzydełka posyp sezamem, posiekanym szczypiorkiem i skrop olejem sezamowym.

NOWE SPOJRZENIE

NA ZNANE SMAKI



FOCACCIA ZE SMASHEM

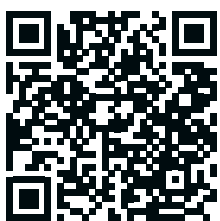
SKŁADNIKI

Składniki na karmelizowaną paprykę z cebulą

- Oliwa 2 łyżki
- Papryka pokrojona w paski ½
- Szalotka pokrojona w paski ½
- Miód 1 łyżka
- Ocet jabłkowy 1 łyżka

Inne składniki:

- Focaccia 1 szt.
- Burrata 1 szt.
- Pesto ziołowe 1 łyżeczka
- Posiekane pistacje 1 łyżeczka
- Kilka listków bazylii
- Smash burgery Meat The Premium (wcześniej rozmrożone) 3 szt.



Wprowadź
śródziemnomorski
kierunek do
swojego menu

PRZYGOTOWANIE

Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj pokrojoną paprykę oraz szalotkę. Smaż przez około 10 minut, często mieszając. Pod koniec dodaj ocet i miód, smaż jeszcze minutę, aż warzywa się lekko skarmelizują.

Smash burgery przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Focaccię podgrzej w piekarniku. Na każdej porcji ułóż delikatnie rozkrojoną burratę, polej ziołowym pesto i posyp posiekanymi pistacjami. Na wierzchu ułóż burgery, przekładając je karmelizowaną papryką z szalotką. Całość udekoruj listkami świeżej bazylii.



Rozwiń ofertę burgerową –
sprawdź gotowe inspiracje

LEKKOŚĆ I RÓŻNORODNOŚĆ

W MENU



GRILLOWANA OŚMIORNICA

Z EMULSJĄ Z RUKWII WODNEJ, GRILLOWANE
ZIEMNIAKI, OLIWA CHILLI

SKŁADNIKI

Grillowana ośmiornica

- 10 macek ośmiornicy
- 2 łyżki oleju

Emulsja z rukwii wodnej

- 300 g rukwii wodnej
- 100 ml bulionu warzywnego
- 1 ugotowany ziemniak
- sól/pieprz do smaku

Grillowane ziemniaki

- 500 g ziemniaków
- 20 ml oleju
- 20 g masła
- sól/pieprz do smaku

Oliwa chilli

- 150 ml oleju słonecznikowego
- 2 papryczki rawit thai
- 3 g soli

Dekoracja

- papryczki rawit thai
- rukiew wodna

PRZYGOTOWANIE

Ośmiornicę pokrój w kawałki. Rozgrzej olej, zgrilluj na chrupko. Rukiew blanszuj 3 min, schłodź w wodzie z lodem. Odcedź mocno, zmiksuj z bulionem i ziemniakiem w Thermomix. Dopraw do smaku.

Ziemniaki umyj i wydrąż kulki łyżką paryską (wraz ze skórką). Obsmaż na oleju z masłem na złoty kolor, podlej wodą i podgotuj 3 min.

Wszystkie składniki włóż do Thermomix. Ustaw na 70°C, 8 min na mieszanie. Po tym czasie zmiksuj, przecedź przez gęste sito i wystudź.

Sposób podania:

Serwuj ziemniaki i ośmiornicę na środku talerza. Polej wokół emulsją. Skrop oliwą chilli i udekoruj świeżym chilli oraz rukwią.



Zobacz katalogi
ryb i owoców
morza

NATURALNE

UZUPEŁNIENIE MENU



SALATKA ZIEMNIACZANA

Z GRILLOWANYM KARCZOCEM, GRUSZKĄ
I GUANCIALE

SKŁADNIKI

- Ziemniaki drobne w skórce 1 kg
- Karczoch grilowany Ginos 750 g
- Gruszka 1 szt.
- Koper włoski 1 szt.
- Guanciałe 100-200 g
- Oliwa ekstra virgin 50 ml
- Majonez 100 g
- Ziarno kolendry mielone 50 g
- Sól, pieprz
- Cukier 10 g

PRZYGOTOWANIE

Gruszkę wraz z koprem włoskim pokrój na cienkie plasterki (szczyty kopru możesz zostawić do dekoracji) - najlepiej tak, by było widać cały przekrój.

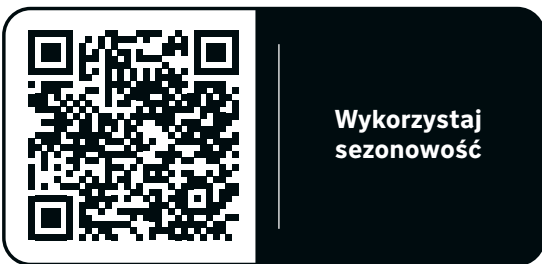
Następnie umieść je w wodzie z lodem i cukrem. Jeśli robisz to na krajalnicy, pokrój też guanciałe, najcieniej jak potrafisz i ułóż na płasko przekładając te pokrojone papierem do pieczenia bądź folią spożywczą - tak by plasterki nie skleły się.

Do majonezu dodaj mielone ziarna kolendry. Ugotowane małe ziemniaki pokrój na półki.

Odsączone z zalewy karczochy dodaj do ziemniaków, całość dopraw: solą, pieprzem i mielonym ziarnem kolendry. Następnie zgrilluj ziemniaki

Zacznij układać sałatkę od gorących ziemniaków i karczocha, następnie połóż plastry guanciałe, tak by dostały lekkiej temperatury (tłuszcz zawarty w guanciałach stanie się przezroczysty a wędlna zyska na aromacie).

Sałatkę udekoruj plasterkami gruszki i kopru włoskiego, dodając gdzieś majonez z ziaren kolendry.



GRILL BEZ OGRANICZEŃ

Nie musisz zmieniać wszystkiego.

Możesz rozwijać menu stopniowo.

Grill daje elastyczność - możesz testować nowe kierunki we własnym tempie.



Odkryj frytki
idealnie
dopasowane do
dań z grilla



Zobacz katalog
pieczywa
i dobrać produkty
do swojego menu



Dodaj nowy
kierunek do menu -
odkryj smaki
Bliskiego Wschodu



Dobierz napoje,
które uzupełniają
dania z grilla -
zobacz katalogi

