Il ristorante su ruote preferito: food truck con forni combinati

food-truck-1-62a80dd5

Quando arrivano, portano pietanze gustose a chiunque sia nei paraggi. I **food truck**, ristoranti mobili, possono essere trovati a festival, mercati settimanali e vicino agli uffici. Quello che una volta era considerato “cibo poco sano” è diventato oggi delizioso, alla moda e salutare. Ciò porta gli chef a nuove sfide in questi ristoranti di design su ruote: cucinare nel minimo spazio possibile. Molti food truck infatti usano il **SelfCookingCenter XS** per garantire il massimo risultato nel minimo spazio.

“Questo sistema è eccellente e la qualità incredibile. Per la mia piccola cucina è perfetto” dice **Rogerio Paes**, proprietario e chef del Veggies na Praça, un food truck specializzato in cibo vegetariano a San Paolo in Brasile. Qui cuoce il pane, griglia le verdure e i burger vegetariani, frigge le patate a spicchi e prepara dolci: questo significa che il 90% dei prodotti sul suo menu sono cotti in meno di 1 mq. Un effetto aggiuntivo del SelfCookingCenter: molti piatti come per esempio gli anelli di cipolla e le patatine possono essere preparati con molto meno olio, usando l’accessorio adatto, il che non le rende solo più sane, ma anche più gradite ai clienti.

Altri operatori di food truck si concentrano sulla carne, come ad esempio **hamburger, salsicce e pulled-pork**. La carne di maiale è cotta durante la notte nel SelfCookingCenter XS e la mattina è così morbida che può essere sfilacciata senza problemi. Anche il pane degli hamburger fatto in casa risulta perfetto dopo la cottura con l’XS, servito con speciali salse permette di avere un burger unico.

Lo **street food** è senz’altro un settore in crescita in tutto il mondo, e i clienti vogliono sempre essere sorpresi. Per questo gli chef devono sviluppare sempre nuove idee. L’XS permette di prendersi il tempo per farlo, infatti si prende carico di tutte le attività che richiedono molto tempo e gestisce le cotture autonomamente.