Brunch: cosa non può mancare

cosa-non-puo-mancare-a5caf428

Ecco che cosa non può mancare in un buon brunch, una formula che prevede l’abbinamento tra la colazione e il pranzo nei giorni festivi:

servizio le vivande possono essere servite in grandi piatti di portata o già porzionate; il buffet va riassortito di frequente, anche nelle stoviglie

proposte devono essere presenti proposte dolci e salate, calde e fredde.

bevande non possono mancare bevande calde e fredde: il caffè (all’italiana e all’americana), tè, latte, i succhi di frutta, le spremute

croissanteria e prodotti da forno (cornetti, torte, muffin, cheesecake e quiches, pane fresco) sono indispensabili; bene anche una selezione di miele, confetture e marmellate, cereali, frutta fresca e secca

salumi sono fra i prodotti più semplici da preparare e sempre molto graditi. Bene affettati o tagliati a cubetti, magari accompagnati da sottaceti come da tradizione italiana

torte salate si possono preparare in infinite varianti e sono particolarmente indicate nel buffet del brunch. Disporle sulla mise en place già tagliate, per facilitare il servizio

uova sono un must nel vero brunch di matrice americana. Possono essere proposte in vario modo, ma le più classiche restano le uova benedict, le scrambled o il classico uovo fritto. Salvo l’uovo sodo, le altre preparazioni sarebbero da realizzare al momento o al limite da preparare in anticipo e conservare nei réchaud

primi i piatti di pasta o riso sono indicati, purché si sia in grado di gestire adeguatamente cotture e temperature; bene anche ricette orientaleggianti come couscous o riso cantonese

salse o dressing particolari sono indicati, ma è meglio non inserirli nei piatti, lasciando a ogni cliente la possibilità di servirsene o meno

vegetariani sono clienti da tenere in considerazione: non possono mancare piatti di sole verdure (cotte/crude), formaggio e uova, frutta

A qualcuno piace brunch