Da Unilever Food Solutions la guida pratica per Delivery e Take Away

tempura-di-verdure-low-e7189a67

Ogni giorno Unilever Food Solutions affianca gli Chef nel loro lavoro, li ispira nelle loro creazioni e contribuisce al loro costante aggiornamento professionale, coerentemente con la sua missione: “Support, Inspire, Progress”. Unilever Food Solutions pensa, produce e propone al mondo della ristorazione prodotti innovativi ad alto valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci, sicure e su misura con un’attenzione costante alla qualità e alla sostenibilità delle materie prime.

Anche in questo momento complesso, Unilever Food Solutions non rinuncia a stare al fianco dei professionisti della ristorazione e per loro ha sviluppato la Guida pratica per Delivery e Take Away, uno strumento agile e di facile lettura per supportare le attività che vogliono organizzare questi servizi, scaricabile dal sito www.unileverfoodsolutions.it nella sezione Delivery, dedicata all’argomento con tanti consigli pratici, tecniche ed esperienze dirette.

In una prima parte la guida offre diversi approfondimenti sulle normative sanitarie e amministrative con indicazioni pratiche su come organizzarsi per avviare i servizi di Delivery e Take Away responsabilmente. In più suggerimenti utili sulla gestione della consegna e sulle attrezzature da utilizzare. Una seconda parte della guida è dedicata a consigli pratici sulla rivisitazione del proprio menù per Delivery e Take Away, con le tipologie di piatti più indicati e quelli da evitare, per garantire al cliente un’esperienza di gusto quanto più simile a quella proposta nel proprio ristorante. Molte le ispirazioni per nuove ricette adatte per l’asporto, dagli antipasti alle insalate, dai primi piatti agli sformati, dai secondi di carne e pesce, attraverso lo street food, ad arrivare ai dessert. Al fianco dello Chef in cucina i prodotti Unilever Food Solutions, che rendono le preparazioni più facili e veloci, garantiscono qualità, sicurezza alimentare e standard costanti, e lasciano spazio alla creatività e alla personalizzazione.

Dalla Guida pratica per Delivery e Take Away una selezione di ricette ideali per asporto, adatte a tutti i gusti e 100% senza glutine, come la Tempura di verdure, pecorino e gamberi in salsa agrodolce di

cipolla.

Tempura di verdure, pecorino e gamberi in salsa agrodolce di cipolla

Ingredienti per 10 persone

Per la tempura:
· 500 g di Maizena Amido di riso

· 500 g di Maizena Amido di mais

· 50 g di Miele

· 700 ml di Acqua frizzante

· 10 nr di Cubetti di ghiaccio

· 10 g di Baking in polvere

· q.b. di Sale fino

Per la frittura:

· 300 g di Asparagi

· 300 g di Peperoni colorati

· 300 g di Melanzane

· 300 g di Zucchine

· 300 g di Borraggine

· 300 g di Code di gamberi

· 300 g di Pecorino

Per la decorazione:

· Salsa agrodolce alla cipolla

Procedimento:

Per la tempura

· Miscelare tutti gli ingredienti e lasciare riposare la tempura in frigorifero per 3 ore.

Per la frittura

· Tagliare tutte le verdure a bastoncini. Passare tutti gli ingredienti nella tempura. Friggere in olio di semi bollente.

Per la decorazione

· Servire la tempura di verdure in un vassoio e decorare con la salsa agrodolce alla cipolla.