

Lebensmittel- Trend Spotlight: Arbeitssparende Techniken mit Linsen



Lentils.™

Bei begrenztem Personal und begrenzten Ressourcen mag es wie ein Ding der Unmöglichkeit erscheinen, Zutaten zu verwenden, die weniger Arbeitsaufwand erfordern und gleichzeitig ein vielseitiges Menü ermöglichen. Es gibt einige Zutaten, wie z. B. Linsen, die doppelte Arbeit leisten können und zumindest eine Sache in der Küche einfacher machen. Im Folgenden finden Sie drei Gründe, warum Linsen Ihre arbeitssparende Lösung sein können.

1. Menüübergreifende Verwertung

Linsen sind eine ideale Geheimwaffe für die menüübergreifende Verwendung. Sie können in der Mitte des Tellers stehen oder einer Vielzahl von Gerichten während des Tages Nährstoffe und Textur hinzufügen. Linsen fungieren als Geschmacksschwamm, der globale Geschmacksprofile wie Saucen, Dressings und Marinaden in einem komponierten Gericht leicht aufnimmt. Sie sind unendlich anpassungsfähig und können nahtlos in die verschiedenen Mahlzeiten integriert werden, während sie Ihnen helfen, Ihren Vorrat aufzubessern. Linsen können den Tag auf einem Brunch-Menü in einer Shakshuka-Bowl oder einem Frühstücksburrito beginnen, einem Salat oder einer Power Bowl zum Mittagessen zusätzliches Eiweiß verleihen, einer Nacho-Platte zur Happy Hour Geschmack verleihen und Fleisch beim Abendessen in einem gemischten Burger oder Hackbraten noch besser zur Geltung bringen.

James Bickmore-Hutt, Corporate Chef von Lentils.org, erklärt, wie der Cross-Utilization-Einsatz den Horizont der Verbraucher erweitern kann: „Linsen sind nostalgisch und als Zutat leicht zu identifizieren, aber sie haben die Fähigkeit, so viel für den Betreiber und sein Menü zu tun, wie z. B. Fleischmischungen zu binden, den Geschmack zu verstärken, die Textur zu verbessern, für Knusprigkeit zu sorgen, den Nährwert und das Eiweiß zu erhöhen und die Kosten und den wahrgenommenen Wert auf sinnvolle Weise auszugleichen.“

2. Vorgekochte Optionen

Auch wenn die Zubereitung von Linsen nur 15 bis 20 Minuten dauert, sind das vielleicht 15 bis 20 Minuten, die Sie gerade nicht zur Verfügung haben, so dass die Verwendung vorgekochter Linsen Ihnen viel Arbeit ersparen kann. Vorgekochte Linsen sind gebrauchsfertig und enthalten dieselbe Nährstoffdichte wie ein getrocknetes Produkt: 12 Gramm Eiweiß in nur einer halben Tasse und 8 Gramm Ballaststoffe. Kontaktieren Sie uns, um mehr über diese Optionen zu erfahren.

3. Konsistenz der Inhaltsstoffe

Ein häufiges Problem in der Gastronomie ist die Konsistenz der Zutaten, und das wird noch schwieriger, wenn Sie in der Küche zu wenig Personal haben. Schauen Sie sich unsere hilfreiche Ressource an, um Linsen auf einer Vielzahl von Küchengeräten, die Sie möglicherweise in Ihrer Großküche haben, jedes Mal gleichmäßig zu kochen.

Außerdem brauchen Sie ein Produkt, das lange Haltbarkeitszeiten übersteht, damit es sofort einsatzbereit ist, wenn Sie es brauchen. Linsen halten sich gut auf heißen oder kalten Leitungen über längere Zeiträume, so dass Sie unabhängig davon, ob sie in der ersten oder letzten Platte liegen, ein gleichbleibend köstliches Produkt anbieten können.

Quernutzung in Aktion:

Diese pflanzlichen und gemischten Crumbles können auf vielfältige Weise verwendet werden, z. B. als Taco-Füllung, in einem Burrito, als Nacho-Topping, als Topping für eine Bowls und vieles mehr:

Natürlich gibt es noch viele andere Möglichkeiten, wie Linsen in viele Elemente Ihres Menüs passen. Eine große Chance sind Power Bowls - kombinieren Sie Linsen mit einer Vielzahl von Vollkornprodukten und saisonalen Produkten, um saisonal inspirierte "Limitierte Zeit" Angebote einzuführen. Erfahren [Sie hier mehr](#) über Linsen in Bowls.

Sind Sie daran interessiert, Linsen auf Ihrer Speisekarte innovativ einzusetzen? Wenden Sie sich an unseren Küchenchef - schreiben Sie uns eine E-Mail an info@lentils.org und wir werden uns mit Ihnen in Verbindung setzen.