

Tour de table

À LA RECHERCHE
DE TENDANCES
QUI SONT LÀ
POUR RESTER

*Les cuisines
fantômes ne
vont pas
disparaître*



PRODUITS

PROFESSIONNELS

Scotch-Brite^{MC}

Système de nettoyage rapide pour plaques chauffantes Scotch-Brite^{MC}

Nettoyez votre plaque chauffante en quelques minutes seulement en suivant 3 étapes simples.



1

VERSER

N° de produit GFS : 8922405



2

RÉCURER

N° de produit GFS : 3859005



3

PASSER LA RACLETTE

N° de produit GFS : 1083811



Demandez une démonstration.

Démonstration gratuite.
Trousse de démarrage gratuite*.



3M.ca/PromoNettoyageRapide

* L'offre se limite aux établissements de restauration commerciaux au Canada seulement. L'offre est nulle là où la loi l'interdit ou là où elle est soumise à des restrictions. L'offre est valide jusqu'à épuisement des stocks. La Trousse de démarrage de nettoyage rapide Scotch-Brite^{MC} gratuite sera utilisée dans la démonstration gratuite. 3M peut modifier ou annuler cette promotion à son entière discrétion et sans préavis. L'offre est valable uniquement conformément aux présentes modalités.

Le Liquide de nettoyage rapide pour plaques chauffantes Scotch-Brite^{MC} répond à la norme GS-53 de Green SealSM en fonction d'un rendement efficace, d'un emballage réduit/recyclé et des limites protectrices sur les COV et la toxicité humaine et environnementale. GreenSeal.org.

Le Tampon de polissage pour plaques chauffantes 46 Scotch-Brite^{MC} est homologué par HACCP International comme étant « sans danger pour les aliments » et « adapté à l'usage auquel il est destiné ».

3M et Scotch-Brite sont des marques de commerce de 3M, utilisées sous licence au Canada.

© 2022, 3M. Tous droits réservés. Toutes les autres marques de commerce appartiennent à leurs propriétaires respectifs. 2203-23503 F

3M

Dans ce numéro

4 Qui allez-vous appeler?

Les cuisines fantômes et les cuisines virtuelles ne sont pas près de disparaître.

7 Le gaspillage alimentaire ronger-t-il vos profits?

Le rendement des produits de cuisine peut réduire ces pertes qui font des trous dans votre budget.

10 Détectives des saveurs

La quête du prochain plat sensationnel fait des gagnants.

RECETTES VEDETTES

12 Jianbing au porc BBQ

13 Kogo à la pomme de terre épicée

14 Bougie au suif de Wagyu



Restez connectés à Service alimentaire Gordon®



gfs.ca/idees



Planifier pour réussir

DATES ET ÉVÉNEMENTS À VENIR

AOÛT

02 Journée du sandwich à la crème glacée
Optez pour le traditionnel sandwich ou créez votre propre version avec une boule de crème glacée écrasée entre deux biscuits.

12 Journée de la frite julienne
Peu importe la manière dont vous les préférez (en juliennes, en allumettes ou sous forme de galettes), les frites méritent d'être célébrées.

20 Journée mondiale des abeilles
Laissez le sirop d'érable de côté et faites honneur au travail des abeilles : sucrez votre menu avec des options au miel.

28 Journée internationale de lecture de bandes dessinées en public
Proposez de la lasagne et des sandwiches Dagwood inspirés des bandes dessinées Garfield et Blondie. Vos clients s'émerveilleront de votre créativité.

SEPTEMBRE

03 Journée internationale du bacon
Empilez-en dans une assiette, dans un burger ou sur une pizza. Comme si quelqu'un avait besoin d'une excuse pour célébrer le bacon.

09 Journée de l'escalope viennoise
Ajoutez une panure de type schnitzel à tout ce qui vous inspire, du porc (mets traditionnel) à la volaille, en passant par le poisson.

17 Journée internationale «manger une pomme par jour»

La saison des récoltes est là, et les pommes ne sont jamais aussi bonnes qu'à cette période de l'année.

28 Journée internationale du bol poké
Célébrez l'esprit aloha d'Hawaï avec une offre limitée pour accueillir le meilleur moment de la saison automnale.

OCTOBRE

05 Journée mondiale des enseignants
Mettez-vous à l'épreuve avec des spécialités qui honorent les enseignants de votre communauté.

10 Action de grâce
Allégez la charge de travail des gens en leur proposant de la dinde ou des accompagnements qu'ils peuvent réchauffer et servir à la maison.

16 Journée mondiale de l'alimentation
Alimentez le message en mettant de l'avant la durabilité et la façon dont vous gérez les déchets alimentaires.

31 Halloween
Décorez votre salle à manger ou demandez à votre équipe de se déguiser et offrez des friandises qui mettent les clients dans l'ambiance.



ICI POUR LA GASTRONOMIE



L'offre d'une expérience culinaire exquise est au cœur de tout ce que nous faisons, et les chefs nous aident à y parvenir. Nos spécialistes culinaires s'engagent à trouver des ingrédients savoureux qui inspirent votre entreprise. **Nous sommes là pour la gastronomie.**

QUI ALLEZ-VOUS APPELER?

Les cuisines fantômes et les cuisines virtuelles ne sont pas près de disparaître.

Il y a deux ans, le secteur de la restauration n'arrêtait pas de parler des cuisines fantômes. Depuis, presque tous les restaurants en sont devenus une.

En raison du nombre limité de places ou des salles à manger fermées, la cuisine a pris le devant. Les commandes en ligne étaient une bouée de sauvetage. Les commandes à emporter et les livraisons sont devenues l'expérience client. En bref, pour survivre, il était nécessaire d'adopter le concept de cuisine fantôme ou virtuelle.

Et ces types de cuisine ne risquent pas de disparaître de sitôt. Trois experts de Service alimentaire Gordon® nous donnent leur avis sur le sujet :

- **«La pandémie a fait avancer la conversation d'environ cinq ans.»**
Darren Lexa, spécialiste culinaire basé à Calgary, en Alberta
- **«Je pense que ça ne peut que se développer.»**
Eric Schamp, spécialiste des solutions d'affaires basé à Indianapolis
- **«Les cuisines fantômes vont continuer à être un perturbateur du secteur.»**
Gareth Berg, spécialiste des solutions d'affaires basé à Milton, en Ontario



«Vous n'avez pas besoin de personnel ou d'entretenir une salle à manger, car la technologie devient la porte de votre restaurant.»



Reconnaître les avantages

Alors que la restauration hors établissement se développe et qu'une population plus jeune adopte la technologie, la rapidité et la commodité, les restaurants perçoivent une occasion de créer des cuisines fantômes.

«Tout ce dont ils ont besoin, c'est d'un concept, affirme Amina Gilani, cofondatrice et directrice générale de Sociavore, un site Web tout-en-un et une plateforme de commerce électronique pour les restaurants.»

Grâce à un menu visible uniquement en ligne, fini les menus papier coûteux en temps et en argent. Les options de plats et les prix peuvent changer rapidement si la disponibilité des produits, les prix ou les capacités du personnel fluctuent, ajoute-t-elle.

La simplification du menu est un autre avantage. «Vous n'avez pas besoin de vendre des entrées, des salades ou des plats compliqués, indique Eric Schamp. Chili's a lancé une cuisine fantôme qui ne vend que des ailes de poulet. Tout ce dont vous avez besoin, ce sont deux ou trois articles que vous pouvez cuisiner, qui sont rentables et qui se transportent bien.»

BuffaLouie's en est un exemple, fait remarquer Eric Schamp. Le restaurant d'ailes de poulet, de sous-marins et de sandwiches de Bloomington, à Indiana, a lancé un concept de cuisine virtuelle pour la confection de bagels. Gables Bagels, dont les produits peuvent être cueillis uniquement à l'intérieur de BuffaLouie's, s'est avéré si populaire qu'il deviendra bientôt une boulangerie ayant pignon sur rue.

«Même si les restaurants ouvrent leur salle à manger à nouveau, les cuisines

fantômes et les cuisines virtuelles offrent une autre source de revenus, souligne Gareth Berg. Elles peuvent même être un lieu pour essayer de nouveaux produits avant de les adopter.»

Être conscient des défis

Les cuisines fantômes/virtuelles ne fonctionnent que si vous comprenez le rapport entre le coût des aliments et la rentabilité de votre propre restaurant, conviennent Eric Schamp et Darren Lexa. Sans une base commerciale solide, vous ne ferez que travailler davantage au lieu de gagner plus d'argent. Les points à surveiller sont les suivants :

Espace, équipement et personnel.

Il est facile de surcharger la cuisine et le personnel actuels. Un concept virtuel peut nécessiter plus d'entreposage, de plans de préparation ou d'appareils. Il peut aussi exiger plus de personnel, des horaires différents ou une formation spéciale.

«Vous n'avez plus seulement besoin d'un responsable de la friteuse. Vous pouvez maintenant avoir besoin d'un chef dédié au poulet pour trois concepts différents, explique Gareth Berg. Un personnel ayant une formation polyvalente aide vraiment.»

Des plats qui se transportent bien.

Lorsque vous élaborer un menu de cuisine fantôme/virtuelle, tenez compte du point de vue du consommateur. Il ne s'agit pas seulement de maintenir les aliments chauds ou froids à la bonne température. Il faut se demander quels sont leur aspect et leur goût à la livraison.

«Vous devez être créatif, affirme Amina Gilani. Un bifteck est vraiment génial tout chaud sorti du grill, mais un bol taco au bifteck est meilleur pour emporter.»

Les boîtes repas, qui contiennent des ingrédients que les gastronomes peuvent préparer chez eux, sont une alternative, dit-elle. Un restaurant de ramen de Toronto vend des abonnements, et les boîtes sont expédiées avec des instructions et un code QR donnant accès à une liste de lecture musicale.

Technologie, livraison et marketing.

Un site Web ou une plateforme de commerce électronique solide est indispensable, explique Amina Gilani. Vous pouvez faire appel à un service de livraison tiers, mais vous risquez de ne pas attirer suffisamment de clients.

«De plus, les applications de livraison peuvent enlever environ 20 à 30 % de votre marge, et elles ne partagent pas les données des clients, précise-t-elle. Vous cédez donc beaucoup de marge et ne savez pas qui sont vos clients.»

Étant donné que les consommateurs ne peuvent trouver votre entreprise qu'en ligne, le marketing est essentiel pour la croissance, fait remarquer Eric Schamp. Vous pouvez faire de la publicité par l'intermédiaire des médias sociaux, des panneaux publicitaires, etc., mais Darren Lexa suggère d'utiliser des emballages affichant votre marque.

«Vous aurez besoin d'un bon emballage pour que vos plats se transportent bien. Assurez-vous qu'il porte votre nom, précise-t-il. GFSImpress est une excellente option pour les exploitants qui souhaitent s'impliquer dans la stratégie de marque de leur propre entreprise.»



FAITES UNE DIFFÉRENCE PAR VOS CHOIX DE BŒUF

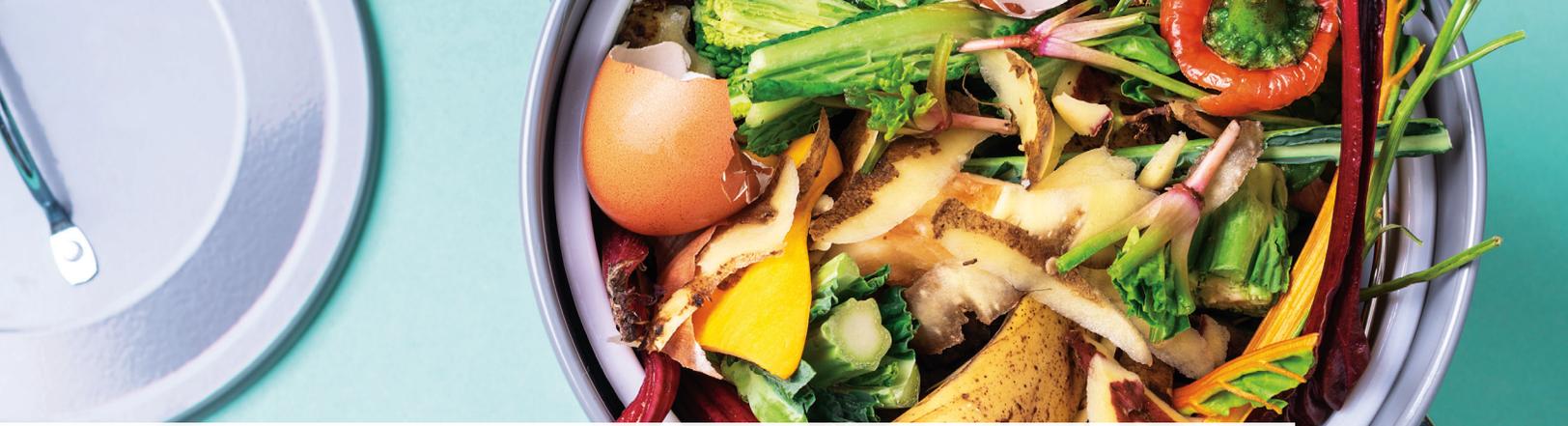
Quand vous achetez un produit de marque *Bœuf Angus Certifié*^{MC}, vous aidez la marque à soutenir plus de fermes et de ranchs familiaux que toute autre marque de bœuf. Votre appui permet à des familles, comme celle des Johnson, de Peebles en Saskatchewan, de continuer à élever du bœuf de façon durable, dans le respect de normes élevées et de l'environnement, pour le bien des générations futures.



La famille Johnson, à Peebles, en Saskatchewan



La marque *Bœuf Angus Certifié*^{MC} est un membre actif de la Table ronde canadienne sur le bœuf durable (TRCBD).
Pour en savoir plus, parlez à un représentant de Service alimentaire Gordon®.



Le gaspillage alimentaire ronge-t-il vos profits?

Le rendement des produits de cuisine peut réduire ces pertes qui font des trous dans votre budget.

Après avoir mis six sacs de déchets lourds dans la poubelle, il est temps de faire le total des recettes de la journée. La surprise qui vous attend est que les données montrent qu'une grande partie de votre profit quotidien se trouve dans les déchets alimentaires qui finiront au site d'enfouissement.

La benne à ordures derrière votre restaurant n'a pas à manger votre argent. Réduire les dépenses peut être aussi simple que de couper les viandes et les légumes avec plus de soin et de constance, selon Dan Gervasi, spécialiste culinaire de Service alimentaire Gordon®.

Jessie Kordosky, chef de General Mills, est du même avis. «Beaucoup d'argent est investi dans vos aliments. Ils sont trop précieux pour être jetés», déclare-t-elle.

Les deux chefs expliquent comment l'industrie adopte trois volets de réduction des pertes : le prérecyclage, le suprarecyclage et le recyclage.

Qu'est-ce que le prérecyclage?

Le prérecyclage, c'est penser à long terme. Il s'agit de repenser le menu,

de normaliser les recettes, de forger une relation solide avec son distributeur alimentaire, d'améliorer les commandes et de pratiquer une meilleure gestion de l'inventaire.

«Le prérecyclage est un concept nouveau pour les gens, explique Jessie Kordosky. Ce que j'aime, c'est de réfléchir aux choses avant de les mettre au menu : si nous adoptons ces types d'ingrédients, comment pouvons-nous en utiliser le plus possible?»

En faisant régulièrement l'inventaire et en planifiant exactement la façon dont les aliments seront utilisés, les exploitants minimisent la surcommande et maximisent chaque ingrédient.

Un autre exemple : «Si vous avez des nachos au menu, réduisez en purée la crème sure, le jus de lime et la coriandre en une crème pour d'autres recettes.»

«Vous devez penser comme une pizzeria. La même pâte est utilisée pour les pizzas, les nœuds à l'ail, les calzones et les strombolis.»



3 FAÇONS DE LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

1. PRÉRECYCLAGE

Améliorez les achats et l'utilisation des aliments en optimisant les communications avec les fournisseurs, les distributeurs et les représentants.

2. SUPRARECYCLAGE

Apprenez à utiliser tous les aliments que vous commandez pour réduire ce qui est jeté à la poubelle.

3. RECYCLAGE

Éliminez le gaspillage que vous ne pouvez pas éviter de manière à raconter une histoire sur votre marque.

SUR LE TERRAIN

Nous avons demandé à nos experts de nous donner leurs meilleurs conseils pour contrôler le gaspillage alimentaire. Voici ce qu'ils ont dit :

RÉALISER UN AUDIT POUR TROUVER DES SOLUTIONS

Déterminez où le gaspillage alimentaire se produit grâce à un audit. Demandez à votre personnel de mettre tout ce qu'il jetterait normalement dans des bacs pendant tout un quart de travail. Puis examinez le contenu de ceux-ci. Ensuite, discutez avec votre personnel de stratégies de réduction.



TERESA WELLER
SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS D'AFFAIRES

LES TROIS R : RÉDUIRE. RÉUTILISER. RECYCLER.

Réduisez en passant en revue les ventes et les recettes, puis en ajustant le menu pour maximiser le rendement des produits et la main-d'œuvre. Réutilisez les ingrédients en les combinant, et n'oubliez pas d'utiliser les parures et pelures pour infuser des saveurs dans d'autres

recettes. Recyclez ou compostez ce que vous devez jeter, et donnez les produits utilisables à des organismes de bienfaisance.



MICHAEL VIORIA
SPÉCIALISTE CULINAIRE

FAIRE DES CHOIX ÉCOLOGIQUES

Vérifiez comment les déchets d'emballage sont traités. Les programmes de compostage habituels traitent les déchets alimentaires organiques, et non les emballages, alors faites des recherches. Un emballage compostable qui ne peut pas être composté n'est qu'un déchet coûteux dans un site d'enfouissement, alors qu'un article recyclable peut être un choix plus écologique.



BARRY FRASER
SPÉCIALISTE DE PRODUITS



Les aliments réutilisés comme ce pain perdu au thé thaï et à la lime sont une façon créative d'utiliser des brioches à la cannelle de la veille.



POUR OBTENIR LA RECETTE (EN ANGLAIS) :

<https://www.generalmillscf.com/browse-recipes>
Chercher : Thai Tea Lime Swirl French Toast Bake

La formation et les outils permettent également de prévenir le gaspillage alimentaire. Avec un taux de rotation élevé et une main-d'œuvre limitée, enseigner à votre équipe des techniques de préparation des aliments est payant. Lorsque votre équipe coupe de manière uniforme les légumes ou les protéines, vous contrôlez mieux le coût des assiettes.

La gestion des portions est également importante. «Les cuillères à portion et les louches doivent être utilisées de manière constante, sinon vous pouvez facilement transformer votre bac de 36 portions en 24 portions», explique Jessie Kordosky. Il en va de même pour la découpe des gâteaux ou des tartes, ajoute-t-elle.

L'art du suprarecyclage

Une formation adéquate permet de renforcer les capacités de votre personnel. Le suprarecyclage est une approche d'utilisation du produit de la racine à la feuille et du museau à la queue. Cela se produit lorsque votre équipe découvre des alternatives au gaspillage.

Au lieu de finir à la poubelle, les pelures d'oignon sont utilisées dans un bouillon. Il en va de même avec les os. En outre, le gras des parures de viande peut être transformé en huile pour assaisonner les légumes.

«Il s'agit vraiment de faire preuve de créativité avec des choses qui auraient normalement été jetées», indique Jessie Kordosky, qui est adepte de l'utilisation des produits de boulangerie de la veille. Les brioches à la cannelle d'un jour s'imprègnent parfaitement de la crème pâtissière et

deviennent sa recette de pain doré au thé thaï et à la lime.

Elle fait remarquer que plus les chefs pensent à la polyvalence, plus ils réduisent les pertes. Par exemple, la pâte à biscuits peut être frite en petites bouchées ou transformée en gaufres, en pains à sandwich, en pains plats ou même en desserts de type shortcake.

Rendre le recyclage rentable

Il est impossible d'atteindre le zéro déchet. Des coquilles d'œuf aux emballages, en passant par le poisson congelé qui a des cristaux de glace, on produit des déchets. C'est là que le recyclage entre en jeu.

Au lieu de considérer cela comme une perte, faites-en une opportunité – une belle histoire à partager par l'entremise du marketing et des médias sociaux.

La surproduction ou les achats en trop peuvent être donnés à des refuges ou des banques alimentaires par l'intermédiaire d'organisations telles que Les Banques alimentaires du Québec. Les rebuts alimentaires peuvent être transformés en compost. Beaucoup d'emballages peuvent être recyclés.

«De nombreuses organisations collectent la nourriture, et de nombreuses installations de compostage fournissent des bacs que vous pouvez placer dans votre cuisine, indique Dan Gervasi. Vos rebuts peuvent aider les gens et contribuer au bien-être général de l'environnement. Qui ne veut pas envoyer ce message?»



Assainissement sans rinçage en 30 secondes!



NOUVEAU

Lingettes nettoyantes et assainissantes à large spectre de Viper^{TM/MC}

Innovation de nettoyage et d'assainissement par Diversey

Le pouvoir nettoyant, assainissant et oxydant du peroxyde d'hydrogène accéléré est maintenant disponible en format lingettes pratiques et prêtes à l'emploi ! Ces lingettes polyvalentes sont parfaites autant pour les tâches d'avant que d'arrière-plan et sont la solution idéale d'assainissement sans rinçage pour les surfaces en contact avec les aliments.

Brisez la chaîne de propagation de plusieurs maladies alimentaires telle que la salmonelle et la listeria en seulement 30 secondes avec les lingettes Viper.

Pour plus d'informations, contactez votre
représentant de Service alimentaire Gordon®.

www.diversey.com



Détectives des saveurs



La quête du prochain plat sensationnel fait des gagnants.

Avez-vous essayé les pogos à la coréenne? Vous y goûterez assurément. Ils font partie des innovations de menu découvertes par l'équipe culinaire de Service alimentaire Gordon® lors de sa récente tournée de recherche.

Pendant deux décennies, Service alimentaire Gordon a voyagé dans les capitales culinaires – New York, Chicago et Los Angeles – à la recherche des dernières tendances alimentaires. L'objectif : effectuer des recherches sur le terrain pour trouver des recettes prêtes à dynamiser votre exploitation.

Pourquoi le faisons-nous? Nous comprenons que les affaires avancent à une vitesse folle, même les journées tranquilles. Il est déjà assez difficile de suivre les tendances de son marché local, sans parler de savoir que des marchands ambulants de Manhattan alimentent un engouement pour les pogos à la coréenne.

Les experts se penchent sur Manhattan

C'est là que l'équipe culinaire de Service alimentaire Gordon entre en jeu. Sous la direction du chef corporatif consultant Nicholas Gonring, des experts culinaires et de l'industrie parcourent les publications et les sites Web à la recherche de nouveaux restaurants innovants.

«Les nouveaux restaurants doivent être compétitifs sur un marché très saturé, ils proposent donc des idées qui sont le plus souvent différentes et qui peuvent devenir populaires rapidement», explique Nicholas Gonring.

Les recherches les plus récentes ont porté sur près de 400 plats dans les carrefours d'innovation des arrondissements de Manhattan et de Brooklyn à New York. Le résultat? Des aliments à documenter et à réimaginer sous forme de recettes testées en cuisine.

«Ce que nous voyons aux États-Unis va se propager ici parce que les restaurateurs qui réussissent sont toujours à la recherche de nouvelles idées.»



Toronto, Montréal et Vancouver sont à la tête de la scène des tendances au Canada. Ces villes avaient traditionnellement du retard par rapport à certains des principaux quartiers gastronomiques des États-Unis, mais cet écart a disparu.»

DARREN LEXA

Spécialiste culinaire de Service alimentaire Gordon basé à Calgary

Trois tendances à surveiller

La tournée de New York a réaffirmé que le mouvement méditerranéen est en pleine effervescence. Elle a également mis en évidence d'autres tendances, dont trois offrent une différenciation et sont accessibles aux consommateurs : les pogos à la coréenne, le jianbing et le retour du service de pain et de beurre.

1 Pogos à la coréenne

Ce sont des cousins des pogos que nous connaissons, mais avec une plus grande complexité de saveur et plus de polyvalence.

Cela commence par un pogo, puis passe en mode bouffe de rue coréenne. Trempée dans une pâte à base de farine de riz et de blé levée à la levure, la saucisse sur bâtonnet est ensuite roulée dans la saveur de votre choix avant d'être plongée dans la friteuse. Des pommes de terre en dés, des perles de riz ou des nouilles ramen écrasées sont des options possibles.

«Le pogo à la coréenne consiste à faire des mélanges et de la fusion, et il sera facilement adopté parce que le poulet coréen est très populaire au Canada en ce moment», affirme Darren Lexa.

C'est un excellent choix pour un restaurant de type bar et grill, parfait pour la portabilité lors des festivals d'été, des concerts, des jeux de balle et des parties de golf.

2 Jianbing

Prononcé «gin-bing», ce plat est un peu comme une crêpe chinoise. Cette version utilise une pâte à base de riz et de farine de maïs. Une fois que la pâte est figée dans la poêle, un œuf est cassé et mélangé pour recouvrir la crêpe. La crêpe est ensuite retournée et garnie de condiments, de porc grillé, d'oignons verts, de chou rouge et de wontons frits, puis pliée pour le service.

«Les gens doivent savoir comment prononcer le nom pour que cela ne soit pas un obstacle à la commande, explique Darren Lexa. Ils sont très familiers avec les crêpes, et la conversation ethnique contribue grandement au plaisir de manger. Les jianbing peuvent fonctionner comme mets à emporter ou sur le pouce, ou bien ils peuvent être servis dans une assiette et mangés avec des ustensiles.»

3 Le retour du pain et du beurre

L'équipe de la tournée des tendances a remarqué que le pain et le beurre revenaient en force, non pas comme un accompagnement gratuit, mais comme un mets partagé que les gens sont heureux de payer.

Un menu proposait du pain avec une chandelle de suif sur l'assiette. Allumée à la table, la chandelle se transforme en une huile de trempage pour le pain.

D'autres exemples incluent la fabrication de beurres composés, l'utilisation de moules pour créer des formes uniques, la confection de pain maison ou le service de gressins ou de petits pains à déchirer et à partager.

Cela renvoie à toute cette génération de gens qui ont grandi à la campagne et mangeaient du pain et du beurre frais confectionnés par leur mère. Cela crée une histoire facile à raconter sur le menu.



JIANBING AU PORC BBQ

INGRÉDIENTS

113 g	Recette : Pâte à jianbing
1 un.	Gros œufs Gordon Choix®
½ c. à thé	Graines de sésame Trade East®
7 g	Oignons verts Markon® Ready-Set-Serve®, extrémité verte seulement, émincés
28 g	Sauce hoisin Gordon Signature®
½ c. à thé	Sauce sriracha
28 g	Chou rouge râpé Markon RSS
57 g	Porc BBQ effiloché
14 g	Sauce gochujang Gordon Choix
1 un.	Pâtes wonton épaisses 10 cm x 10 cm, coupées en lanières et frites

PRÉPARATION JIANBING AU PORC BBQ :

- Faire** chauffer une poêle à crêpes, un tava ou une poêle antiadhésive à feu moyen-doux.
- Verser** à la louche 113 g de pâte à jianbing sur la poêle hors du feu, en l'inclinant pour que la pâte recouvre uniformément la surface, comme une crêpe.
- Remettre** la poêle sur le feu et faire cuire environ 3 minutes.
- Casser** un œuf sur le dessus du jianbing, en utilisant une cuillère pour le mélanger et l'étaler pour couvrir la surface.
- Saupoudrer** uniformément les graines de sésame et la moitié des oignons verts sur l'œuf pour qu'ils adhèrent rapidement.
- Mettre** le feu à moyen-élevé et faire cuire le jianbing pendant encore 2 à 3 minutes. L'œuf va légèrement bouillonner.

Proposez des saveurs du monde avec le jianbang. Il s'agit d'une crêpe chinoise parfumée à la sriracha, à la sauce hoisin, aux oignons verts, au chou, au porc émincé et à la sauce gochujang. Des bandes de wonton frites donnent du croquant à cette crêpe pliée et tranchée qui peut être servie sur une assiette ou emballée pour emporter.

- Retourner** le jianbing et réduire le feu à moyen-doux.
- Ajouter** la sauce hoisin et la sriracha en les répartissant pour recouvrir complètement le jianbing.
- Ajouter** le chou rouge râpé et le reste des oignons verts.
- Mélanger** le porc effiloché réchauffé avec la sauce gochujang, puis l'ajouter au jianbing.
- Ajouter** les bandes de wonton frites et éteindre le feu.
- Plier** le jianbing d'un côté vers le milieu, puis plier l'autre côté de la même façon.
- Rentrez** les côtés gauche et droit vers l'intérieur, puis replier le côté droit sur le côté gauche.
- Retirer** le jianbing de la poêle, le couper en deux et superposer les moitiés.
- Servir** dans une assiette ou dans une pochette à sandwich pour emporter.

NOTE :

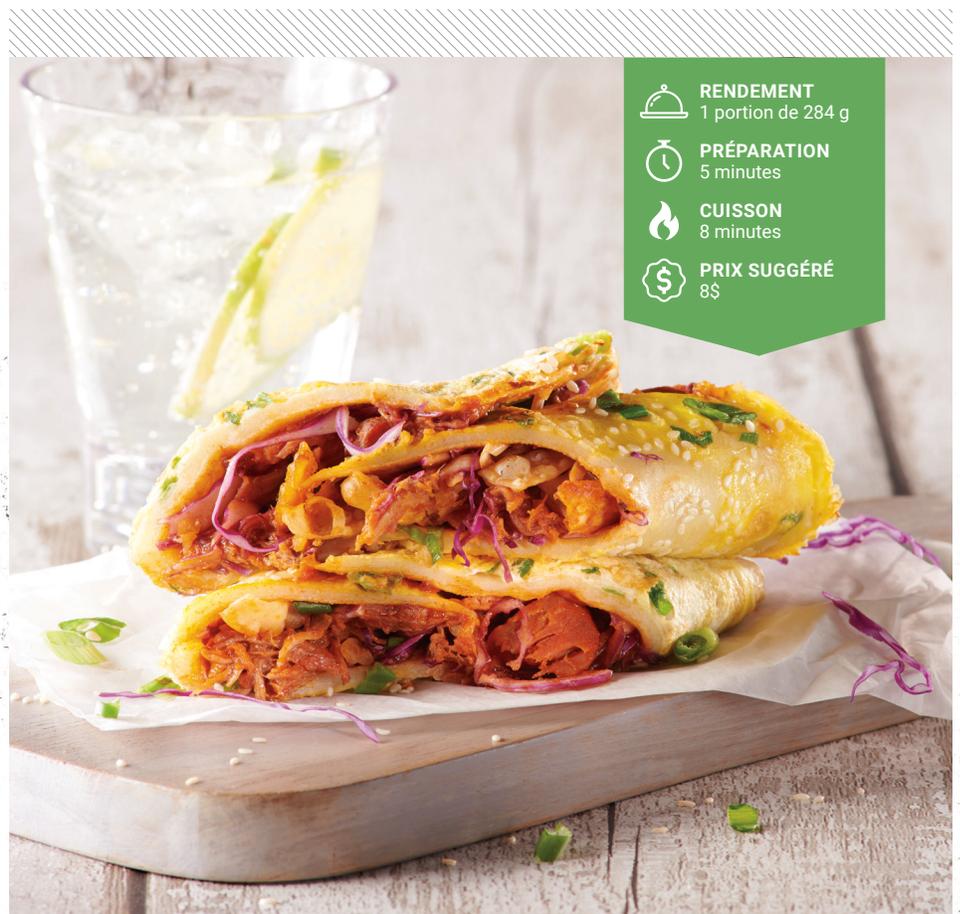
- Maintenir le porc chaud dans un réchaud pour le service ou le chauffer sur commande dans une poêle à frire avec un peu d'eau.
- Couper les wontons en lanières et les frire à 177 °C jusqu'à coloration dorée. Égoutter et placer dans un bac perforé. Une fois refroidis, conserver dans des récipients hermétiques. Si vous le souhaitez, utilisez des wontons frits préparés au lieu de faire frire les vôtres.
- Mélanger la sauce hoisin et la sriracha et conserver dans une bouteille compressible.

PÂTE À JIANBING

1 tasse	Lentilles blondes
4 tasses	Eau (pour le trempage des lentilles)
284 g	Eau (pour la purée de lentilles)
3 tasses	Farine de riz, tamisée
397 g	Eau

PRÉPARATION PÂTE À JIANBING :

- Passer** les lentilles sous l'eau froide.
- Laisser** tremper les lentilles dans l'eau pendant 6 heures à température ambiante.
- Égoutter** les lentilles et les rincer pour éliminer les résidus d'amidon.
- Réduire** les lentilles en purée dans un mixeur vitamix ou équivalent.
- Créer** une pâte lisse et épaisse en versant de l'eau froide (environ 284 g) dans le mixeur à vitesse élevée.
- Mélanger** au fouet la purée de lentilles et la farine de riz tamisée dans un grand bol en acier inoxydable.
- Ajouter** le reste de l'eau (397 g) et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Laisser** fermenter le mélange dans un récipient non réactif d'environ deux fois le volume de la pâte. Couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer à température ambiante toute la nuit. NOTE : La pâte n'est pas prête tant qu'il n'y a pas de bulles d'air visibles dans la pâte. Cela peut prendre deux jours (ou une température ambiante plus élevée).
- Réfrigérer** la pâte fermentée jusqu'au moment de la préparation.



RENDEMENT
1 portion de 284 g



PRÉPARATION
5 minutes



CUISSON
8 minutes



PRIX SUGGÉRÉ
8\$

 **RENDMENT**
1 kogo

 **PRÉPARATION**
5 minutes

 **CUISSON**
4 minutes

 **PRIX SUGGÉRÉ**
5\$

Introduisez une tradition de la cuisine de rue coréenne dans votre menu. Juste à temps pour les repas en plein air, les festivals, les concerts et les tournois sportifs, voici une alternative savoureuse au pogo habituel. L'irrésistible kogo est enrobé d'une pâte à frire, de pommes de terre en dés et de chapelure. L'enrobage est à la mesure de votre imagination.



KOGO À LA POMME DE TERRE ÉPICÉE

INGRÉDIENTS

85 g	Pommes de terre russet Markon®, en dés moyens
7 g	Farine de riz
½ c. à thé	Brochettes en bois de 8½ po
1 un.	Saucisses de bœuf Angus Gordon Choix®
99 g	Recette : Pâte à kogo
14 g	Chapelure panko grossière Gordon Choix
Au goût	Gros sel
14 g	Recette : Mayo sriracha*
¼ c. à thé	Graines de sésame noires Trade East®

PRÉPARATION KOGO À LA POMME DE TERRE ÉPICÉE :

1. **Chauffer** une friteuse à 177 °C.
2. **Embrocher** la saucisse, en poussant le bâton jusqu'à environ 10 cm de l'extrémité.
3. **Créer** un circuit de panure, avec la pâte dans une casserole peu profonde, les pommes de terre blanchies dans une deuxième casserole, la chapelure dans une troisième casserole, puis une plaque pour le produit fini. NOTE : garder un bol d'eau à proximité pour mouiller la main qui applique la pâte collante.

4. **Tenir** la saucisse dans une main et étirer la pâte sur celle-ci à l'aide de l'autre main humide pour la recouvrir complètement et uniformément.
5. **Transférer** dans la poêle avec les pommes de terre en dés. Rouler sur les pommes de terre pour les faire adhérer. Presser délicatement pour obtenir une forme régulière.
6. **Enduire** du mélange de panko, en tapotant doucement la chapelure pour qu'elle remplit les espaces entre les pommes de terre.
7. **Faire** frire dans le panier de la friteuse jusqu'à ce que l'extérieur soit doré, environ 4 minutes, et que la saucisse atteigne une température interne de 74 °C.
8. **Placer** sur un plat de service et saupoudrer de sel.
9. **Ajouter** de la sauce mayonnaise sriracha et garnir de graines de sésame noir.

PÂTE À KOGO

2 un.	Gros œufs
184 g	Eau
298 g	Farine à pain Primo Gusto®
113 g	Farine de riz
14 g	Sucre de canne granulé Gordon Choix
2 c. à thé	Levure instantanée
1 c. à thé	Gros sel

PRÉPARATION PÂTE À KOGO :

1. **Casser** les œufs dans le bol d'un batteur sur socle équipé d'un crochet à pâte. Ajouter l'eau.
2. **Ajouter** les farines tamisées, le sucre, la levure et le sel.
3. **Mélanger** à faible vitesse jusqu'à ce que tout soit combiné et augmenter légèrement la vitesse jusqu'à ce que le gluten se soit développé.
4. **Transférer** la pâte dans un bol légèrement graissé et couvrir de pellicule plastique.
5. **Laisser** la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (jusqu'à deux heures).
6. **Conserver** au frais si elle n'est pas utilisée immédiatement.

*Pour obtenir la recette complète, y compris celle de mayo à la sriracha, cherchez **Kogo à la pomme de terre épicée** sur gfs.ca



-  **RENDEMENT**
1 portion de 170 g
-  **PRÉPARATION**
30 minutes
-  **CUISSON**
5 minutes
-  **PRIX SUGGÉRÉ**
9\$



Des bougies qui se mangent? Voilà une idée brillante pour donner une autre dimension à l'accompagnement de pain et de beurre. Allumez la bougie de suif et laissez-la fondre en une huile pour tremper le pain. Les clients n'y verront que du feu! Une belle façon de transformer le plus simple des aliments réconfortants—le pain et le beurre—en un plat pour lequel les gens paieront un supplément.

BOUGIE AU SUIF DE WAGYU

INGRÉDIENTS

43 g	Suif de bœuf
1 un.	Contenant de papier de 57 g
Au besoin	Ficelle de boucher
142 g	Petit pain à l'ail salé Sienna Boulangerie®
½ c. à thé	Romarin frais Markon®
7 g	Flocons de sel de mer

FABRICATION DES BOUGIES :

1. **Mettre** des moules en papier sur une plaque.
2. **Couper** un morceau de ficelle de boucher d'environ 4 cm de long pour chaque moule.
3. **À l'aide** d'une balance, peser 43 g de suif pour chaque moule.
4. **Faire** fondre le suif à feu doux dans la casserole.
5. **Transférer** le suif chaud dans une bouteille à embout large et remplir uniformément les coupes (environ au $\frac{3}{4}$).
6. **Recouvrir** la plaque de pellicule plastique et faire un trou avec une brochette au-dessus du centre de chaque coupe remplie.
7. **Mettre** les bouts de ficelle de boucher dans la casserole et les laisser absorber le suif.

8. **Insérer** la ficelle de boucher dans chaque trou de façon à ce que la mèche atteigne le fond de chaque moule et que la partie supérieure dépasse de la pellicule plastique.
9. **Mettre** la plaque au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour que les bougies deviennent fermes.
10. **Retirer** le film et les moules en papier autour des bougies.
11. Placer les bougies dans un bac peu profond, couvrir et réfrigérer pour le service.

POUR LE SERVICE :

1. Réchauffer un morceau de 142 g (environ $\frac{1}{4}$ de la miche) de pain à l'ail rôti dans un four à 177 °C, puis faire quatre entailles également espacées sur la croûte inférieure du pain afin de pouvoir le séparer à table.
2. Placer le pain et la bougie éteinte sur l'assiette, en laissant un peu d'espace tout autour de la bougie.
3. Disperser le romarin haché et le sel autour de la bougie.
4. Allumer la bougie à table et la laisser fondre pour tremper le pain.

**RECYCLE RECYCLE
CLAR RECYCLE
RECYCLER RECYCLER
RECYCLE RECYCLE**



**RECYCLE
RECYCLER
RECICLAR**



**COMPOST
COMPOSTER
COMPOST**



**COMPOST COMPO
COMPOSTER CO
MPOST COMPO
ST COMPOSTER CO**

**REUTILIZAR REUT
AR REUSE RÉUT
ILIZAR REUSE RE
REUSE RÉUTILISER**



**REUSE
RÉUTILISER
REUTILIZAR**

Simplify Sustainable with Re.Source,
a Gordon Food Service® exclusive.

La durabilité simplifiée avec Re.Source,
une exclusivité de Service alimentaire Gordon®.



UN PANIER INTELLIGENT AVEC COMMANDE GORDON

Accédez à l'ensemble du catalogue de produits de Service alimentaire Gordon grâce à la fonction de recherche intuitive et facile à utiliser. Découvrez de nouvelles sélections de produits en recherchant des mots-clés.

Lentilles blondes



Saucisses de boeuf



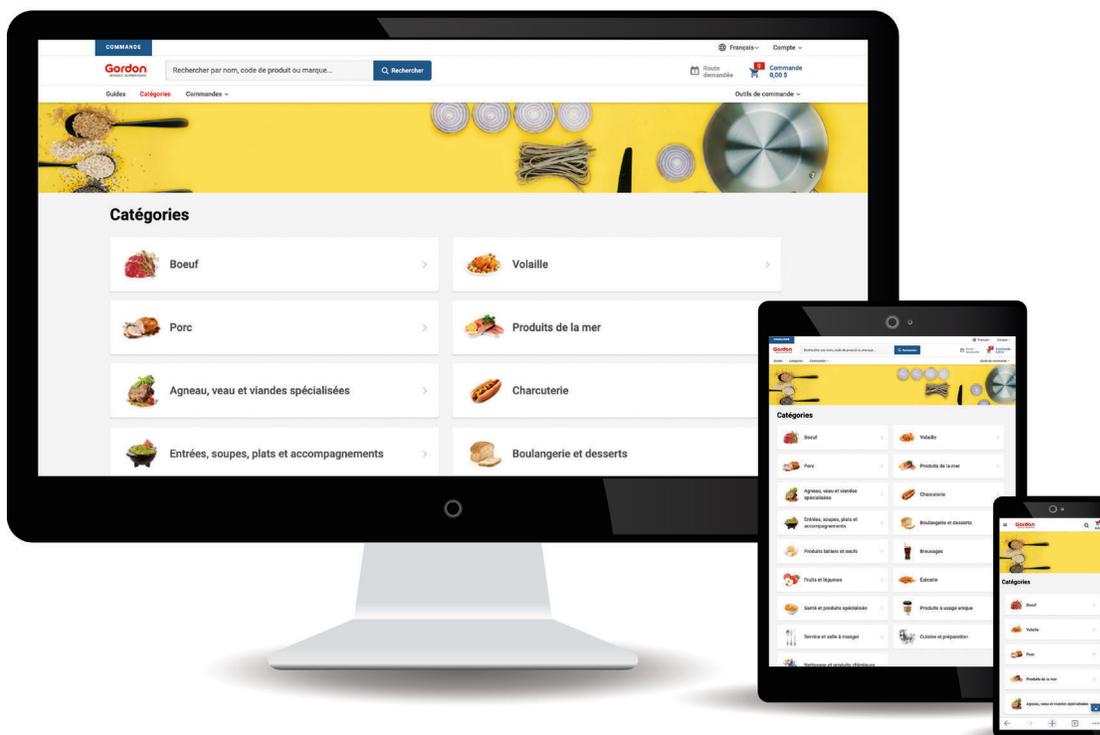
Sauce hoisin



Porc effiloché



Graines de sésame



Allez sur le site [gfs.ca](https://www.gfs.ca) pour commander.

[gfs.ca](https://www.gfs.ca)

©2022 Service alimentaire Gordon®
0522/496478/FR

Gordon
SERVICE ALIMENTAIRE

Toujours à votre table