

Trendy v moderní gastronomii

Mgr. Kateřina Bogdanovičová, Ph.D., MBA

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- Módní trendy se mění každý rok
- Mění se oblíbenost kuchyní
- Na ústupu molekulární gastronomie

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- Taste waste

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- Kvašení
- Brinner

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- Pastrami
- Foodtrucky, street food a bistra

TRENDY PRO
ROK
2018-2019

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 1. LOKÁLNOST

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 2. FERMENTACE

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 2. FERMENTACE
 - Pasta miso

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 3. MASO

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- Hmyz

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 4. JEDNODUCHOST
 - Tekuté chutě

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 5. ZDRAVÍ A NUTRIČNÍ HODNOTA

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 6. PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI
 - Cílené snižování vyhozeného jídla
- 7. UDRŽITELNOST V GASTRONOMII
 - Mainstream

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 8. PŘÍRODNÍ INGREDIENCE A KVALITNÍ MENU

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 9. ZELENINA
- 10. FLEXITARIÁNSTVÍ

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 11. FAST-CASUAL KONCEPT

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 12. GLOBÁLNÍ CHUTĚ
 - Nikkei

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 13. JÍDLA NA VÝSLUNÍ
 - Ceviche

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 13. JÍDLA NA VÝSLUNÍ
 - Poke

TRENDY V MODERNÍ GASTRONOMII

- 13. JÍDLA NA VÝSLUNÍ
 - Freakshake

EXTRÉMNÍ GASTRONOMIE

A co máte v oblibě Vy?



- DĚKUJI ZA POZORNOST