



PRINTEMPS

ASTUCES DE LA CHEFFE DANA

Les plats portables à base **végétale** et les accompagnements **marinés** et **fermentés** sont fréquents au printemps, notamment la **choucroute**, les **piments** **bananes** et les **cornichons**.



ÉTÉ

ASTUCES DE LA CHEFFE DANA

Les **protéines frites** sont plus populaires l'été avec les **crevettes frites**, le **poulet frit** et les **galettes de poulet**. Les **saveurs audacieuses** équilibrent les **protéines riches**.



HIVER

ASTUCES DE LA CHEFFE DANA

Les plats portables d'hiver ont tendance à inclure une variété de **garnitures uniques** telles que les **croustilles de maïs** et le **macaroni au fromage**.



AUTOMNE

ASTUCES DE LA CHEFFE DANA

Les sauces d'automne sont **simplistes** avec des saveurs de **beurre**, d'**ail** et de **poivre** ainsi que des **profils de saveurs festives**.



PLATS PORTABLES
PAR SAISON

AUTRES CONSEILS
SAISONNIERS



REMARQUABLES
Plats
DE UFS.COM



GAGNEZ SUR LA ROUTE

Voici 3 conseils pour vous aider à devenir le joueur du match en matière de livraison.

NO.1

Introduisez la livraison d'offres spéciales

Les offres en édition limitée augmenteront vos commandes.

NO.2

Créez vos propres plats spéciaux thématiques

Représentez votre équipe avec des plats portables inspirés par les thèmes.

NO.3

Créez un engouement sur les réseaux sociaux

Publiez les prédictions et les compétitions avant le lancement.

En quête d'autres idées?

Suivez notre équipe culinaire UFS sur les réseaux sociaux



PLUS DE CONSEILS PAR ICI



DISTINGUEZ-VOUS SUR TIKTOK

3 façons de vous distinguer sur TikTok pour faire sensation sur les réseaux sociaux.

NO.1

Soyez astucieux

Investissez dans un bon éclairage et assurez-vous de publier des vidéos bien montées, de grande qualité et visuellement attirantes afin de les rendre plus susceptibles d'être partagées et appréciées par les utilisateurs de TikTok.

NO.2

Collaborez

L'utilisation du talent créatif des influenceurs peut aider à mettre en valeur des accords de saveurs uniques et à apporter des touches d'originalité à votre menu et à vos plats afin d'attirer plus de clients à votre restaurant.

NO.3

Mots-clics sur les plats portables

Recherchez des mots-clics tendance sur les aliments et incorporez-les à vos légendes pour rejoindre un plus vaste public.

PLUS DE CONSEILS PAR ICI



TACOS AU POULET PIQUANT AVEC CORIANDRE ET AVOCAT



INGRÉDIENTS PAR PORTION



Base de concentré
de bouillon liquide
au poulet Knorr®
Professionnel
4 x 946mL

45 mL



Mayonnaise
épicee Hellmann's®
2 x 3,78L

240 mL

Eau	120 mL	Tortillas de maïs	20
Huile végétale	120 mL	Tomates, coupées en dés	2
Poitrines de poulet désossées sans la peau	6	Avocats, coupés en dés	2
Coriandre	1 bouquet		

ASTUCE: Ajouter des quartiers de limes pour une touche supplémentaire et une garniture attrayante.

PREPARATION

Préparation du poulet - 20 minutes, plus le temps de mariner

1. Dans un petit bol, mélanger l'huile végétale, l'eau et la Base de concentré de bouillon liquide au poulet Knorr Professionnel. Transférer dans un sac en plastique ou un récipient avec couvercle et recouvrir uniformément les poitrines de poulet. Laisser mariner toute la nuit ou pendant au moins 3 heures.
2. Retirer les poitrines de poulet et jeter la marinade. Cuire les poitrines de poulet à feu moyen-élevé sur un gril ou dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient complètement cuites, soit environ 4-5 minutes de chaque côté. Laisser reposer pendant 5 minutes et couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

Préparation des tacos - 10 minutes

1. Faire chauffer les tortillas de maïs dans une poêle pendant 10 à 15 secondes de chaque côté. Vous pouvez également faire passer au micro-ondes toutes les tortillas empilées entre une serviette humide pendant 30 secondes.
2. Ajouter le poulet à chaque tortilla. Garnir de Mayonnaise épicee Hellmann's, de coriandre, de tomate et d'avocat.



**DÉCOUVREZ PLUS DE
RECETTES**