

Maister

Tendencias gastronómicas Streetfood TENDÈNCIES GASTRONÒMIQUES Hi ha una internacionalitat entre les diferents propostes gastronòmiques de les food trucs, poden realitzar menjar asiàtic, mexicà, estats units etc. No hi ha una regulació per poder treure les caravanes al carrer a no se que siguin festes privades o mercats privats, ja que no existeix cap permís perquè es pugui portar a terme aquest tipus d'events. Com que ja hi ha una oferta gastronòmica en places, carrers principals les food trucs no poden col·locar-se en aquests llocs ja que provocarien la competència i no aconseguirien beneficis. Molts restaurants, degut a l'èxit que han tingut les food trucs, es creen la seva pròpia per oferir la seva oferta gastronòmica a diferents comensals en diferents festivals, etc. que potser no assistirien al seu restaurant per X motius. En que situaciones Aquí en España solo se encuentran en entornos festivos las food trucs Se vende comidas de "Peu dret", en festivales de música, ocio, eventos de gastronomía, ... es como parte de la segunda vida que tenemos. Forma parte de una gastronominización general relacionado con el ocio que actualmente está mucho más presente. En cambio, en NY la Foods Trucs son el día a día, es la comida típica de trabajadores. Se vende diferentes comidas, como asiáticas, mejicanas, Burger, son cocinas de diferentes etnias que representan cada uno de los sitios, cada cocina internacional. Aquí se suele hacer en eventos privados. A parte en la ley, no hay una regulación para sacar en la calle, hay una limitación ja que solo se puede sacar en sitios determinas Street food Nuevo tipo de negocio. Formato para lleva, finger food, es más práctico, es un formato de poder probar diferentes cosas en un mismo espacio Es presentar como se come, mostrar a la gente la relación entre las diferentes culturas, están intentando adaptar la oferta multiétnica adaptarla aquí (España), coger elaboraciones propias i hacerlo. Creadores de Street food Por la falta dinero, han influenciado en el desarrollo de este fenómeno muy rápido, están en contacto con el consumidor final, lo que valora el público es saber el cómo se hace, servicio rápido, el show cooking, de lo vuelta a lo tradicional, healthy, ... entra dentro de aquí pero no siempre es real Perfil del empresario Creativos, emprendedores, cosmopolitas, amor por la comida, conciencia per la parte medioambiental, preocupación por la calidad, ... Perfil de negocio se encuentra en plena expansión, el cual cambia continuamente. Triangulo gastronómico Asado Crudo Ahumado Hervido Cocido Podrido El triángulo está relacionado con la cocina, donde hay dos ejes principales que están relacionadnos con las elaboraciones (lo que nosotros fabricamos) i el otro eje es el parámetro natural (lo que viene de la naturaleza), Los vértices del triángulo son los estados básicos en que puede comer un alimento Estas nociones básicas están vacías de contenido y solo lo adquieren cuando aplicamos en una sociedad Oposiciones: - Entre lo no elaborado (crudo) y lo elaborado (cocido) - Entre lo cultural (cocido) y lo natural (crudo) Observado la naturaleza i lo único que hacemos es aplicar unos controles 1. Lo asado frente a lo hervido Comida expuesta directamente al fuego, frente mediación cultural en lo hervido Asado más cercano a lo natural (rustico), hervido del lado de la cultura, sufre elaboración, el asado es más natural, en cambio un guiso es cultural porque hay más pensamiento detrás. Asado afín a lo crudo: no está uniformemente cocido, está a medio camino entre lo crudo i quemado. Segons Levi-Strauss, el sistema crea un triangle amb tres categories, fent entendre que qualsevol cuina orbita al voltant dels tres punts i els pot relacionar. Hi ha relació amb la cuina, on es considera que esta mes a prop del cru el rostit, ja que esta menys elaborat i es fa mes de forma natural es necessita nomes foc i aire, el que esta mes a prop de cuit es ahumado, ja que es una elaboració cultural has d'utilitzar uns pensamets i coneixements per elaborar, es fa mitjançant el airei altres coses, i el podrit amb bullit, el qual es fa a partir de l'aigua