



FOODSERVICE
SOLUTIONS

El
paso a paso
de una
BURGER
perfecta



La consultoría gastronómica Summumm y el chef
Alberto Mastromatteo te revelan como tener el poder en tus manos

DESDE ALEMANIA... ¡AL ESPACIO!



Si hay algo que tenemos claro, es que las hamburguesas no son una moda pasajera ya que a día de hoy, se han convertido en uno de los platos más degustados de la historia estando presente en la mayoría de los restaurantes.

Los primeros indicios de un plato similar a la hamburguesa datan en el siglo I. Los romanos mezclaban la carne picada con piñones, pimienta, aromas de vino y garum (una salsa de pescado preparada con vísceras fermentadas).

Su nacimiento oficial fue en el siglo XIX en Hamburgo (Alemania). Después, la adaptaron y mejoraron en

EEUU, hasta convertirse en el icono gastronómico global que conocemos hoy en día. Además, es uno de los pocos alimentos que ha viajado al espacio en una nave espacial rusa.

Hoy en día, la elaboración de una hamburguesa de calidad junto con la creatividad e innovación de cada restaurante es tendencia en auge. Por ello, de la mano de chefs profesionales, hemos recopilado consejos para que sepas como hacerlas perfectas e inspirarte con nuevas ideas.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

LOS 10 MANDAMIENTOS PARA PREPARAR LA BURGER PERFECTA



La hamburguesa es un plato de operativa sencilla y muy versátil. Además, puede comerse en cualquier momento del día, aunque hay estudios que indican que el momento preferido es para la cena, ya que 6 de cada 10 hamburguesas se sirven en esta franja horaria.

Queremos ayudarte repasando los esenciales a seguir para ofrecer hamburguesas de calidad y a dar propuestas para unas hamburguesas creativas y de lo más innovadoras.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

1.**ELECCIÓN DE
CARNE**

La clave es comenzar con carne de alta calidad. La carne molida fresca de res con un buen equilibrio de grasa y carne magra para que aporte sabor, humedad y la jugosidad necesaria es fundamental. No olvidemos que cada vez las opciones alternativas al vacuno son más populares, las hamburguesas de pollo se hacen más comunes: 4 de cada 10 las prefieren.

2.**FORMA Y
TAMAÑO**

Forma las hamburguesas con cuidado, asegurando que tengan un **grosor uniforme**. No deben ser ni demasiado gruesas ni demasiado delgadas.

3.**PARRILLA
CALIENTE**

Asegúrate de que la parrilla esté bien caliente (aunque sin superar los 200°) **antes** de colocar las hamburguesas. Esto sellará los jugos y dará un agradable tostado.



20-25%
de grasa en la carne para
obtener la jugosidad
necesaria

Fuente: Chef Alberto Mastromatteo x McCain FoodService España



FOODSERVICE
SOLUTIONS

4. SAZONADO ADECUADO

Sazona las hamburguesas con sal y pimienta justo antes de cocinarlas. Puedes añadir otros condimentos según tus preferencias. Al mezclar, hazlo suavemente. **No amases** la carne, ya que puede hacer que las hamburguesas queden duras.

5. CONSERVACIÓN

Si no las vas a cocinar de inmediato, separa las hamburguesas con **papel pergamino** y guárdalas en la nevera. Esto evita que se peguen y hace que se mantengan frescas.

6. QUESO FUNDIDO

Agrega queso a las hamburguesas durante los últimos minutos de cocción para que se derrita perfectamente. Los amantes del queso agradecen la **variedad de quesos** para combinar con la carne, desde el de cabra, Brie o un Cheddar tradicional.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

7.**SELECCIÓN DEL PAN**

Elige un pan de hamburguesa **fresco** y de **buena calidad**. Tuéstalo ligeramente para darle un toque crujiente. El brioche o pan de cristal son apuestas seguras. Los consumidores se sienten más satisfechos cuando se les ofrece distintos tipos de pan para abrazar la hamburguesa. El pan dulce, con semillas o integral son alternativas que puedes ofrecer al pan tradicional.

8.**INGREDIENTES CREATIVOS**

Añade **ingredientes frescos** como lechuga, tomate, cebolla o aguacate según las opciones. Otras opciones más elaboradas son el bacon, el huevo frito o los aros de cebolla rebozados que aportan un extra de sabor y textura. Cada vez más, se opta por introducir ingredientes **menos comunes** como piña o mantequilla de cacahuete.

9.**SALSAS**

Las salsas son el toque final para toda buena hamburguesa, ya que le hará ganar ganar jugosidad extra. Más allá de los típicos ketchup, mayonesa y mostaza, que no pueden faltar, puedes innovar por ejemplo con salsas trufadas o reinventar las clásicas; añadir chipotle a la mayonesa es tendencia.

El 24% de personas consumidoras de hamburguesas afirman que le untan mayonesa

Fuente: Kantar WorldPanel Mexico



FOODSERVICE SOLUTIONS

EL MANDAMIENTO ESTRELLA



¡EXPERIMENTA!

La clave definitiva para que tus hamburguesas se conviertan en platos estrella está en dejar volar la imaginación e innovar.

Se pueden introducir ingredientes que aporten textura o sabor a la hamburguesa incorporando elementos que podrían parecer extraños, pero que aportarán personalidad y diferenciación frente a recetas más tradicionales.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

UTILIZA TOPPINGS VARIADOS

Los ingredientes creativos son clave y por eso es aconsejable probar con diferentes opciones: cebolla caramelizada, champiñones salteados, aguacate... Incorporar una capa extra a la hamburguesa para **añadir textura** o **dar consistencia** y recoger los jugos es un acierto seguro. Toques sencillos como coronar la hamburguesa con unos aros de cebolla crujientes u otro vegetal es un plus para la presentación y conseguirás sorprender a los clientes.

VALOR CON EL QUESO

Siempre es un acierto huir de los quesos más básicos y experimentar con variedades que puedan dar un toque especial a la hamburguesa usando quesos con **DO menos comunes**. Otra alternativa es sustituir la loncha de queso por opciones más elaboradas como unos bocaditos de queso rebozados que conseguirán más textura y experiencia.

EL PAN PERFECTO EXISTE

Es importante elegir panes frescos, de calidad que puedan sostener los jugos sin quedar completamente empapados. Tostar ligeramente el pan es un plus. También se puede sustituir el pan por **otras alternativas** como una torta de patata o incluso unos gofres para conseguir una mezcla dulce-salado.



**Hamburguesa
Gourmet con
Palitos de
Mozzarella**



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Ofrecer una opción de **hamburguesa vegetariana** siempre aportará valor al menú y dará opciones para todos los clientes. Las hamburguesas de pollo son cada vez más populares, pero si se busca **ir más allá con la carne** de la hamburguesa, existen muchas posibilidades usando cerdo o cordero como sustituto o incorporando un porcentaje en la mezcla.

**En definitiva, la creatividad con la hamburguesa no tiene límites.
¡No tengas miedo de experimentar!**

La hamburguesa es un lienzo en blanco para la creatividad culinaria. Probar nuevas combinaciones de sabores y texturas sorprenderá a los clientes y hará que disfruten al máximo.

**Hamburguesa
doble con
Cheddar
y Potato
Toast**



FOODSERVICE
SOLUTIONS



GESTIÓN DEL MENÚ



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Mantener el menú al día con opciones atractivas, variadas y de calidad es un reto. Requiere de un menú que haga disfrutar a los clientes al tiempo que permita una gestión fácil y eficiente de la cocina y las compras.

1. GESTIÓN EFICIENTE DEL APROVISIONAMIENTO

Comprar soluciones preparadas con la calidad adecuada es siempre un acierto para facilitar la gestión de la cocina y asegurar el suministro. Elegir **proveedores especializados** y de garantía para ciertos productos del menú permite optimizar el tiempo del personal para que puedan dedicarse más otros elementos del menú que requieren más trabajo o dedicación.

2. OPCIONES PARA TODOS LOS PÚBLICOS

La conciencia sobre la dieta y el perfil nutricional de la comida están muy presentes y el **veganismo** y **flexitarianismo** son tendencias en crecimiento que no se deben dejar de lado. Un menú que incluya opciones bajas en grasa y ricas en proteínas o alternativas aptas para vegetarianos es un valor añadido que puede ayudar a conseguir clientes atraídos por la oferta adaptada a sus necesidades.



FOODSERVICE SOLUTIONS



3. PERSONALIZACIÓN Y ELECCIÓN

Al cliente le gusta saber que tiene el poder en sus manos y la opción de elegir hasta el último detalle de su menú. La variedad de elección no solo agrada a los clientes, sino que también es una oportunidad para valorar los platos con un precio más elevado. La posibilidad de personalizar la comida con **ingredientes extra** o con **acompañamientos** alternativos es una necesidad más que una opción hoy en día. Por ello es aconsejable buscar opciones que no añadan complejidad a la operativa de la cocina. Ofrecer una segunda opción de patata de más valor o sustituirla por acompañamientos alternativos como unos aros de cebolla puede dar una vuelta positiva al menú e incrementar el tique al tiempo que se consigue mayor satisfacción del cliente.



FOODSERVICE SOLUTIONS

4. SOLUCIONES PREPARADAS

Comprar soluciones preparadas con la calidad adecuada es siempre un acierto para facilitar la gestión de la cocina y asegurar el suministro. Elegir **proveedores especializados** y de garantía para ciertos productos del menú permite optimizar el tiempo del personal para que puedan dedicarse más a otros elementos del menú que requieren más trabajo o dedicación.

5. MAS ALLÁ DEL PLATO PRINCIPAL

Los clientes quieren tener el poder de elegir hasta el último detalle. La variedad no solo agrada a los clientes, sino que también es una oportunidad para valorar los platos con un precio más elevado. Ofrecer la opción de personalizar la comida con **ingredientes extra** o con **acompañamientos** variados es una necesidad más que una opción hoy en día. Para ello, es aconsejable buscar soluciones que faciliten la operativa de la cocina. Ofrecer una segunda opción de patata de más valor o sustituirla por aros de cebolla es un paso sencillo que ayuda a incrementar el tique al tiempo que se gana satisfacción del cliente.



FOODSERVICE SOLUTIONS

Siente el **podler** en tus manos

**Opciones e inspiración
para hamburguesas diferentes**

Contacte con un responsable comercial
de Foodservice en:

info.spain@mccain.com

+34 91 443 0400

@mccainfoodservicespain

f McCain Hostelería

in McCain FoodService Spain



**FOODSERVICE
SOLUTIONS**

WWW.MCCAINFOODSERVICE.COM/ES-ES/