

COMMANDES À EMPORTER ET LIVRAISONS



**LES CLIENTS SE TOURNENT DE PLUS EN PLUS
VERS LES PLATS À EMPORTER ET LA LIVRAISON,
OFFREZ-LEUR DONC DE DÉLICIEUX PLATS.**

Ces conseils du chef de cuisine Juriaan, de McCormick Canada, vous aideront à optimiser vos menus pour les cueillettes à l'auto, les commandes à emporter, les livraisons et le service au volant.



CHEF JURIAAN

BIFTECK ET POULET

Faites cuire sur le gril à feu élevé jusqu'à ce que l'extérieur soit bien caramélisé et doré. Assurez-vous de faire reposer la viande avant de l'emballer pour éviter qu'elle ne cuise avec sa propre vapeur dans la boîte.

CONSEIL DU CHEF!

Juste avant l'emballage, saupoudrez la viande avec des épices bifteck de Montréal La Grille Club House pour créer de délicieux arômes!



HAMBURGERS

Emballer la galette de viande et les ingrédients chauds séparément du pain et des ingrédients froids pour éviter que le pain ne se mouille et que les ingrédients froids ne flétrissent.



CONSEIL DU CHEF!

Mélangez de la sauce Stingin' Honey Garlic de Frank's RedHot^{MD} avec des graines de sésame noires et blanches pour créer une sauce personnalisée!



FRITES

Ajoutez une fiche d'astuce pour réchauffer les frites dans une friteuse à air ou au four afin de les rendre croustillantes à souhait et de conserver la qualité de la nourriture!



AILES

Utilisez une sauce qui peut être réchauffée ou ajoutez une portion de sauce de plus dans la boîte de livraison pour y tremper les ailes.





PÂTES

Laissez les pâtes refroidir adéquatement avant d'ajouter la sauce afin de conserver un bon goût et une belle apparence. Marquez des points supplémentaires en incluant plus de sauce et les instructions pour la réchauffer afin de permettre aux clients d'en ajouter à leurs pâtes.

CONSEIL DU CHEF!

Mélangez l'assaisonnement pour ailes Buffalo Lawry's de la sauce Alfredo pour créer une touche Buffalo épicée!



LÉGUMES

Cuire rapidement pour caraméliser et obtenir une belle couleur OU mélanger avec des assaisonnements dans l'huile et mettre au four à feu élevé pour rôtir et obtenir une saveur délicieuse et intense qui tient bien dans le transport.

CONSEIL DU CHEF!

Utilisez l'assaisonnement garam masala Club House pour ajouter une saveur épicée et complexe.



TACOS

Le secret repose sur le montage! Placez une base, comme de la laitue, pour absorber les jus de la viande et éviter de mouiller les tortillas!



RAMENS

Prenez des ramens de base et utilisez une variété de mélanges d'assaisonnements pour créer des saveurs exclusives et améliorer votre menu de livraison.

Pour plus d'inspiration culinaire, visitez www.clubhousepourleschefs.ca >>



Services alimentaires McCormick Canada
600 Clarke Road, London, Ontario N5V 3K5
Phone 1-800-265-4988

© Reg. TM/MD McCormick & Co. Inc. Usage autorisé.

clubhousepourleschefs.ca

ClubHouseForChefs

ch4chefs

CH4chefs