

## HORECA VADEMECUM: L'IDEA IN PIU' PER STUPIRE I CLIENTI CON LA TUA OFFERTA IN FOOD DELIVERY E TAKE AWAY

### HORECA VADEMECUM IL BACCALÀ IN VASOCOTTURA



Nello sviluppare la tua offerta ricorda che esistono 3 passaggi fondamentali di cui il tuo servizio dovrà tenere sempre conto:

1. **Tecnica e attrezzature da utilizzare**
2. **Ingredienti e ricette**
3. **Modalità di presentazione al cliente**

Oggi presentiamo una tecnica di cottura antica che è stata riscoperta negli ultimi anni: la **vasocottura**.

Adatta alla cottura di svariate preparazioni dal salato al dolce, questa tecnica permette di inserire in uno stesso vasetto di vetro tutti gli ingredienti; una volta chiuso ermeticamente, si potrà cuocere in diversi modi:

- ✓ **Forno a microonde**
- ✓ **Forno statico o a vapore**
- ✓ **Bagnomaria**

I principali vantaggi sono:

- ✓ **Cucina sana con pochi grassi**
- ✓ **Tempi di cottura rapidi**
- ✓ **Pochi sprechi e lunga conservazione**, grazie al sottovuoto creatosi che abatterà la carica batterica
- ✓ **Non necessita di ulteriore impiattamento**
- ✓ **Adatta per il servizio food delivery/take away del ristorante o del bar**

Scopri di seguito la nostra ricetta realizzata con prodotti METRO Chef.

### TECNICA E ATTREZZATURE



## INGREDIENTI E RICETTA



### Baccalà METRO Chef alla mediterranea

125 g di Cuore di Baccalà METRO Chef  
1/4 di cipolla rossa  
1 patata  
75 g di pomodorini ciliegino  
45 g di olive taggiasche denocciolate s.o.  
15 g di capperi finissimi in aceto  
Basilico fresco q. b., Origano secco q. b., Olio EVO q. b., Sale e pepe q. b.  
Fecola  
1 vaso Weck grande

Tagliare la cipolla a julienne fine e marinarla con un poco di aceto di vino rosso, lasciar riposare in frigo per il tempo delle altre preparazioni. Pelare e lavare la patata, tagliarla in 2 e poi a fette di circa 1/2 cm. Cuocerla a vapore per 10 minuti e raffreddare. Lavare i pomodorini e tagliarli in 8 pezzi. Tagliare il baccalà a fette e poi in tre, infarinarlo leggermente nella fecola e scottarlo in padella con olio per fargli prendere colore; successivamente raffreddare. Posizionare gli ingredienti all'interno del vasetto nel seguente ordine: un filo di olio alla base, le patate lesse, i pomodorini e le cipolle. Condire con pochissimo olio, sale, pepe, origano, aggiungere le olive e i capperi e poi il baccalà. Lasciare che sia il cliente a effettuare la cottura finale.

## MODALITÀ DI PRESENTAZIONE AL CLIENTE



**Il pack** è uno strumento di comunicazione importantissimo, che arriverà a casa del cliente finale; **si tratta di un'occasione unica che non andrà sprecata!** Accompagna il pack con un "biglietto" per ringraziare il cliente, per stimolare la sua curiosità, per comunicare al meglio l'identità della tua cucina, per spiegare il prodotto o la modalità in cui finalizzare la ricetta. Nel caso della ricetta presentata, il cliente finale dovrà posizionare il vasetto in forno a microonde per **3 minuti a 800W**. Il vasetto Weck avrà un duplice vantaggio: una volta aperto **libererà tutti i profumi**; inoltre, **fidelizzerà il cliente**, grazie al "vuoto a rendere".