

12 xu hướng về thực phẩm thịnh hành nhất toàn cầu cho năm 2022

18:38 16/03/2022

Tác giả: Sinh viên Thùy Dương

Trong khi xu hướng thực phẩm của năm ngoái bị ảnh hưởng bởi việc đóng cửa nhà hàng liên quan đến đại dịch Covid-19 cùng với sự thay đổi trong hành vi của người tiêu dùng thì triển vọng cho ngành thực phẩm trong năm 2022 lại tươi sáng hơn rất nhiều.

1. Sản phẩm sữa thay thế.

Với sự gia tăng theo cấp số nhân của doanh số bán sữa yến mạch trong những năm gần đây, dự đoán loại sữa thay thế lớn tiếp theo có thể là một vấn đề lớn. Waitrose đang ủng hộ sữa khoai tây do thương hiệu Dug của Thụy Điển sản xuất vào tháng 2 năm 2022. Nó được cho là kết hợp tốt với cà phê, quan trọng là có lượng khí thải carbon thấp hơn nhiều so với sữa yến mạch, khoai tây phát triển hiệu quả hơn gấp đôi so với yến mạch trong điều kiện sử dụng đất với nước. Các ứng cử viên khác cho vị thế không phải sữa bao gồm sữa trộn như hạt đậu, yến mạch, cũng như chuối, cây gai dầu, hạt điều, dừa.

2. Calvados - rượu táo.

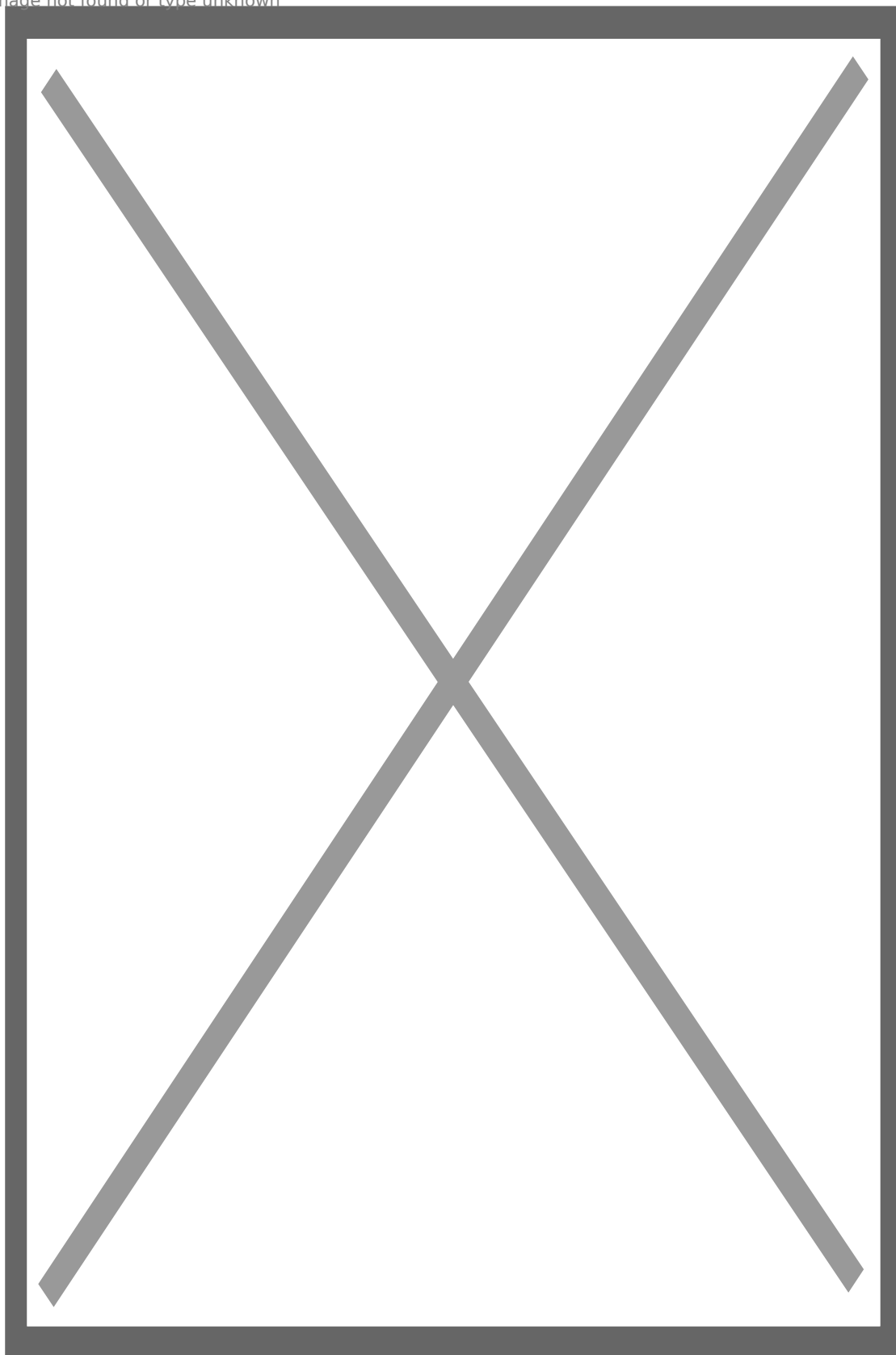
Calvados - loại rượu táo có tuổi đời hàng thế kỷ được sản xuất trong các vườn cây ăn quả của Normandy có thay đổi trong những năm gần đây. Nó đang rũ bỏ hình ảnh ngọt ngào, truyền thống. Một thế hệ những người uống rượu mới đang khám phá ra sức hấp dẫn đặc biệt. Thị trường bị chấn động mạnh bởi công ty mới Avallen - công ty quảng cáo bao bì hiện đại, đầy màu sắc cùng giấy chứng nhận bảo vệ môi trường. Hãng tuyên bố rằng mọi chai rượu hãng sản xuất đều không có carbon. Trong khi đó, quán bar Coupette ở phía Đông London hợp tác với nhà sản xuất rượu táo Maison Sassy để tạo ra những chiếc calvados mang thương hiệu riêng của mình, được sử dụng trong các loại cocktail.

3. Koji.

Một loại nấm - *Aspergillus oryzae* - thường được sử dụng trong ẩm thực Nhật Bản. Koji lên men đậu nành thành nước tương, tương miso, cũng như hàng trăm ứng dụng khác. Các đầu bếp hàng đầu sử dụng koji trong nhiều năm, nhưng giờ đây nó đang được chú ý như một nguyên liệu nổi bật

trong thực đơn nhà hàng ở New York, London, cũng như trong các sản phẩm thực phẩm mới, chẳng hạn như thịt xông khói koji ở Mỹ.

Image not found or type unknown



4. Món ăn Philippines: giai đoạn 2

Ẩm thực Philippines đang trên đà trở thành xu hướng phổ biến ở Vương Quốc Anh trong vài năm nay - National Geographic Traveller Food cho rằng đây là một món ăn nên thử vào năm 2019. Giờ đây, hàng loạt các nhà hàng mở cửa đưa nó trở thành tâm điểm. Trong khi trước đây, bạn phải lùng sục khắp các vùng ngoại ô của London để tìm những nơi phục vụ đồ ăn Philippines, thì hiện nay bạn có thể thấy nó ngay tại trung tâm thủ đô. Có thể kể đến quán Sarap Filipino Bistro của Budgie Montoya ở Mayfair, hai cơ sở Soho: Kasa, Kin, tiệm bánh, quán cà phê mở cửa cả ngày; Ramo Ramen, một nhà hàng ramen lấy cảm hứng từ Philippines. Trong khi đó, Manila Kanteen của Bongbong, một trong những nơi đi đầu trong lĩnh vực ẩm thực Philippines, chuyển từ Bethnal Green đến Covent Garden.

5. Sô cô la thuần chay.

Sô cô la làm từ thực vật không còn xa lạ với chúng ta, nhưng giờ đây nó đang được chuyển hướng từ một loại đồ ăn thông dụng thành một loại thực phẩm cao cấp hơn. Lindt tung ra hai loại sô cô la thuần chay mới vào tháng 1 năm nay, theo bước chân của thanh ăn chay KitKat của Nestlé, thanh sữa yến mạch của Hershey, cả hai đều xuất hiện vào năm 2021. Ở phần cuối cao cấp hơn, thương hiệu sô cô la sang trọng Firetree giới thiệu năm loại sô cô la thuần chay trong khi nhà sản xuất bánh rán Crosstown cũng đang mạo hiểm sản xuất thanh sô cô la, với ba hương vị thuần chay bao gồm yuzu với chanh dây.

6. Baijiu.

Baijiu, một loại đồ uống có cồn của Trung Quốc được chưng cất chủ yếu từ lúa miến, có thể không quá phổ biến nhưng nó thực sự là loại rượu bán chạy nhất, được tiêu thụ nhiều nhất trên thế giới. Điều này phần lớn là do thị trường nội địa rất lành mạnh, nơi thức uống được ưa chuộng hàng trăm năm. Nhưng hiện nay, các nhà máy chưng cất lớn của Trung Quốc nhắm đến người tiêu dùng quốc tế. Luzhou Laojiao, nhà máy chưng cất hoạt động lâu đời nhất ở Trung Quốc, gần đây tung ra một thương hiệu mới, Ming River, dành riêng cho thị trường phương Tây. Điều này truyền cảm hứng cho các nhà máy chưng cất phương Tây thử làm rượu baijiu của họ, để mang thức uống đến với đối tượng hoàn toàn mới.

7. Đồ thuần chay cao cấp.

Sự gia tăng của các nhà hàng thực phẩm thuần chay đang có sức thăng tiến vô cùng mạnh mẽ, nhiều đầu bếp từng được trao sao Michelin bắt đầu chuyển sự chú ý sang các thực đơn có nguồn gốc thực vật, cung cấp cùng một mức độ ẩm thực cao cấp, nhưng không có các sản phẩm động vật. Tại London, Alexis Gauthier trình bày thực đơn thuần chay cao cấp tại nhà hàng Soho cùng tên của anh ấy Gauthier Soho cũng như chi nhánh mới của anh ấy, 123V, trong khi nhà tiên phong về thực phẩm dựa trên thực vật người Mỹ Matthew Kenney gần đây mở một chi nhánh mới ở Selfridges, Adesse. Năm 2021, ONA, gần Bordeaux, trở thành nhà hàng hoàn toàn thuần chay đầu tiên ở Pháp giành được sao Michelin, Daniel Humm's Eleven Madison Parkin ở New York mở cửa trở lại như một điểm đến chỉ dành cho người ăn chay trường. Tuy nhiên, không phải ai cũng bị thuyết phục. Khi Humm cố gắng làm điều tương tự tại nhà hàng ở London, Davies & Brook ở Claridge's, khách sạn từ chối, đầu bếp gốc Thụy Sĩ phải quyết định rời đi.

8. Cá hộp.

Những lon cá đóng hộp bảo quản đầy màu sắc từ lâu trở thành một phần không thể thiếu trong văn hóa ẩm thực ở các nước như Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha, chúng cũng có thể sớm phổ biến hơn ở Anh. Một trong những đầu bếp hải sản nổi tiếng nhất của đất nước, Mitch Tonks, gần đây cho ra mắt nhiều loại cá đóng hộp của Anh mang thương hiệu Rockfish của riêng mình, bao gồm Brixham Cuttlefish, Lyme Bay Mussels. Trong khi đó, chuyên gia trực tuyến The Tinned Fish Market đang bán những sản phẩm cá hộp tốt nhất từ châu lục được đóng trong các hộp quà hoặc thông qua đăng ký hàng tháng.

9. Tảo bẹ.

Một loại rau xanh biển đặc biệt có thể ăn được sẽ trở nên phổ biến hơn vào năm 2022. Tảo bẹ là một loại rong biển phát triển nhanh, là cây trồng đại dương nổi bật được kỳ vọng, được ca ngợi vì lợi ích cả về dinh dưỡng, môi trường, vì nó loại bỏ carbon, độc tố khỏi biển. Nó cũng rất linh hoạt, được công ty khởi nghiệp Akua của Hoa Kỳ sử dụng để làm bánh mì kẹp thịt, mì ống, thịt sấy khô.

10. Mì Udon.

Bạn có thể chắc chắn rằng một xu hướng thực phẩm mới ra đời sẽ tiếp tục tồn tại khi các ông lớn của ngành thực phẩm toàn cầu tham gia. Ví dụ, bối cảnh bánh mì kẹp thịt còn non trẻ của London khi đó được đánh giá cao với sự xuất hiện của Shake Shack & Five Guys vào năm 2013. Giờ đây,

đến lượt mì Udon của Nhật Bản, với sự ra mắt của hai chuỗi cửa hàng lớn ở Anh là Murugame Udon & Kineya, cả hai đều có hàng trăm chi nhánh trên toàn cầu. Các thương hiệu hiện đang điều hành các nhà hàng rất nổi tiếng ở London phục vụ những bát súp mì thịnh soạn với kế hoạch mở rộng nhanh chóng trên khắp Vương quốc Anh.

11. Thực phẩm thân thiện với môi trường.

Người tiêu dùng có thể quen với việc xem thông tin dinh dưỡng trên thực phẩm đóng gói sẵn, nhưng giờ đây xu thế thay đổi, người dùng sẽ muốn lựa chọn những sản phẩm tiêu thụ nhiều vẫn đảm bảo được cho khí hậu của trái đất cũng như sức khỏe của chính họ. Vào năm 2021, một kế hoạch thử nghiệm “đền giao thông” mới được công bố để xếp hạng độ thân thiện với khí hậu của các sản phẩm thực phẩm trong siêu thị, được hưởng ứng bởi các nhà bán lẻ lớn như M&S, Sainsbury's; một hệ thống tiêu chuẩn trên toàn châu Âu cũng đang được thực hiện. Xếp hạng thân thiện với khí hậu cũng được tìm thấy tại các nhà hàng bao gồm Chipotle - nơi cung cấp công cụ theo dõi tính bền vững cho các thành phần của nó, chuỗi mì Ý Miscusi - mới ra mắt ở London đang thưởng cho khách hàng vì đưa ra lựa chọn thân thiện với môi trường hơn khi đặt hàng - những món ăn thân thiện với khí hậu sẽ cho thực khách thêm điểm khách hàng thân thiết để kích thích tiêu dùng trong những lần ghé thăm trong tương lai.

12. Yakitori.

Những xiên thịt hoặc rau của Nhật Bản đơn giản đến khó tin được chế biến trên than củi, Yakitori đang ngày càng được yêu thích, với một số địa điểm chuyên bán món ăn này mọc lên ở London. Chúng bao gồm Humble Chicken được đón nhận rất nhiều ở Soho, Junsei ở Marylebone, cả hai đều phục vụ những món làm từ tim, mề, cổ, da cùng với những phần thịt gà thường được tiêu dùng như ức, đùi, cánh. Các cơ sở hoạt động mới khác bao gồm Apothecary ở Shoreditch, Yatay ở Soho.

Thùy Dương (theo National Geographic)

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/index.php/12-xu-huong-ve-thuc-pham-thinh-hanh-nhat-toan-cau-cho-nam-2022>