

美國 2014 年餐飲料理趨勢

關鍵字：2014 趨勢 美國 餐飲

資料來源：National Restaurant Association

發布日期：2013/12/3

內容摘要：

美國餐廳協會（National Restaurant Association）針對 1,300 位廚師進行調查，發布 2014 年的餐飲料理趨勢報告。報告指出 2014 美國各大餐廳的菜單特色及焦點，將以應用當地食材、支持環境永續、滿足孩童營養和供應無麩質（gluten-free）料理等趨勢。與五年前相比，廚師對義大利冰淇淋、嫩芽蔬菜（micro-greens）、無酵母麵包（flatbreads）、開胃點心與甜點的重視度已大幅減低。

訊息提供者：食品所 黃珮雯