Vliegtuigmaaltijden: niet uit de lucht gegrepen

Waarom je in het vliegtuig nooit struisvogel geserveerd krijgt en hoe je bestemming je eten aan boord bepaalt… . British Airways' Head Chef & Menu Designer Mark Tazzioli verklapt wat je nog niet wist over vliegtuigvoedsel.

10 februari 2016 - Eten speelt een belangrijke rol aan boord van vluchten. Passagiers vinden het aangenaam om iets van eten en drinken geserveerd te krijgen. Desondanks weten slechts weinigen wat er qua voorbereiding en planning aan vooraf gaat. British Airways kok en *Menu Designer* Mark Tazzioli licht daarom een en ander nog even toe.

Je eten smaakt daadwerkelijk anders op 36,000 ft.

Echt waar! Je verliest gemiddeld 30% van je smaakvermogen in de lucht. Dit komt door de droge vliegtuiglucht die onze neusslijmvliezen uitdrogen waardoor ons reukvermogen daalt. En reuk bepaalt voor 80% onze smaak.

Bij het bereiden van eten worden alle smaken zo sterk versterkt om het verlies aan smaak op hoogte te compenseren

Groenten worden eerst stevig gemarineerd voordat ze worden klaargemaakt. Zo is een geroosterde wortel niet zomaar een geroosterde wortel maar eentje met kardemom of andere kruiden om zo de wortel wat meer smaak te geven.

Het eten dat geserveerd wordt is specifiek aangepast op de route

Op de routes van en naar Azië zijn er speciaal regionale menu's die worden geserveerd. Er wordt veel geld en tijd besteed om het juiste product te kunnen serveren aan reizigers. Een goed voorbeeld is Japan, Mark legt uit: "Het merk van de rijst zetten we op het menu om zo aan de klanten te laten zien dat het goede rijst is."

Er bestaan speciale 'dikheidsmeters' om op de grond te testen hoe dik een saus is als deze in de lucht wordt opgediend

Deze *Viscosity Metre* wordt ingezet om te berekenen hoe dik de saus moet zijn bij het koken. Door het invoeren van tijd en temperatuur kunnen we berekenen hoe dik de saus zal zijn bij het opdienen.

Ook op vluchten worden er steeds meer glutenvrije maaltijden geserveerd

Waren er vroeger slechts mensen met een glutenallergie die deze maaltijd bestelden, tegenwoordig is het meer en meer een overtuigde lifestyle keuze, vandaar de toename van de glutenvrije maaltijden aan boord.

Over struisvogels en oesters

Vlees van een struisvogel zal je nooit geserveerd krijgen aan boord, dit wordt namelijk een vreselijk taaie hap. Oesters, sushi of andere rauwe gerechten worden evenmin geserveerd.



Over British Airways

British Airways maakt deel uit van International Airlines Group, één van de belangrijkste luchtvaartmaatschappijen ter wereld en de grootste transporteur van het Verenigd Koninkrijk. De thuishaven van British Airways is London Heathrow, de drukst bezochte internationale luchthaven ter wereld. British Airways vervoert jaarlijks zo'n 36 miljoen reizigers met haar vloot van 270 vliegtuigen naar meer dan 179 bestemmingen in 75 landen.

British Airways investeert meer dan £5 miljard in nieuwe toestellen, intelligentere cabines, elegante loungeruimtes en nieuwe technologieën om het leven comfortabeler te maken zowel in de lucht als op de grond.

Voor meer informatie over British Airways, kunt u terecht op ba.com of op Twitter @british_airways

Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen met:

Indra Alex - Grayling Belgium

GSM: + 32 475 76 84 33

E-mail: indra.alex@grayling.com