



IHOP localizado em Hyannis, MA.

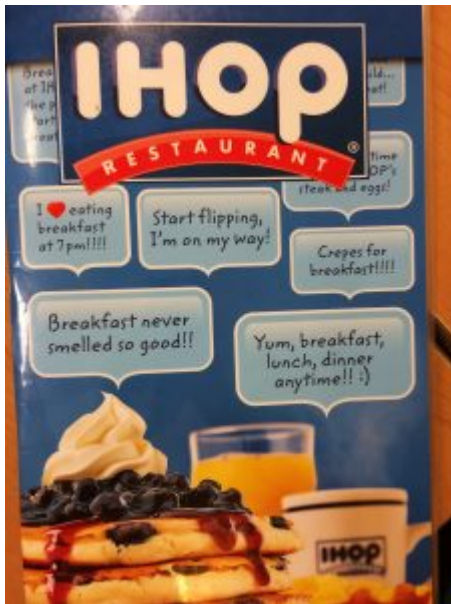
O IHOP foi outro restaurante visitado pela Engenheira de Alimentos, Nathália Araujo, durante viagem gastronômica realizada por ela entre os dias 12 e 26 de maio deste ano, pelos Estados Unidos da América. A sigla IHOP significa International House of Pancakes, traduzido para o português, ao pé da letra, temos Casa Internacional de Panquecas.

Panquecas são pratos tradicionais lá dos Estados Unidos e consumidos, diariamente, pelos americanos. A receita original da panqueca americana leva ovos, óleo, manteiga, farinha de trigo, leite integral, açúcar e sal. Quando acrescentadas com mel, por exemplo, ganham sabor. Tem aqueles que ainda adicionam bacon, ovo frito... Vale a pena experimentar!

IHOP

O IHOP faz parte de uma rede norte americana que tem lojas espalhadas pelos Estados Unidos, Canadá e Oriente Médio e a loja visitada por Nathália foi a situada em Hyannis, Massachussets. A rede surgiu em 1958, nos subúrbios de Los Angeles (EUA). Em 2015 já tinha 1.650 IHOP restaurantes em 50 estados do país de origem além do Distrito de Columbia, bem como no Bahrein, Dubai (EAU), Guatemala, Kuwait, México, Porto Rico, Arábia Saudita, Filipinas e da Virgem US Islands. A rede nunca chegou ao Brasil.

O cardápio



Capa do cardápio.

O foco deste restaurante está em refeições para o almoço, como panquecas, rabanada, crepes e omeletes. Mas esse restaurante também oferece opções para o café da manhã, lanches e jantar bem no estilo americano. No menu encontra-se itens como saladas, sopas, sanduiches e hamburgueres. Mantendo os pratos tradicionais do cardápio original hoje é possível gourmetizar as refeições permitindo ao cliente degustar de uma refeição, digamos, “exclusiva”.

Um sorriso na marca

A filosofia da empresa é “A vida cotidiana tem regras suficientes. Sentar-se para um delicioso e reconfortante refeição não deve ter nenhum”. Dessa forma é que a IHOP, convida os clientes para sentarem às mesas e desfrutarem de momentos especiais com a família e amigos. “E enquanto não temos quaisquer regras oficiais, nós temos algumas sugestões: uma delas é a certeza de fazer você sorrir.”, A questão de ter sempre o sorriso entre os seus clientes é um objetivo da empresa tanto é que eles mudaram a logotipo da marca para ter um. Eles dizem que “não importa o menu de itens que encomendar, há um ingrediente que é sempre constante em todos eles - um sorriso.”

Pratos degustados

Os pratos degustados pela Engenheira de Alimentos durante a viagem estão ilustrados abaixo.



Salada de Folhas com Frango Crocante (Crispy Chicken Cobb Salad) e Omelete de Legumes (Garden Omelette).



Panquecas Amanteigadas Originais (Original Buttermilk Pancakes).

A Cozinha FIT&FAT publicou no último dia 21 de abril uma receita de Panquecas de Abobrinha. Uma receita FIT do que é uma comida FAT nos Estados Unidos. Clique [aqui](#) e confira.

Um ambiente alegre

As lojas IHOP costumam ter um ambiente familiar, costumam ser um lugar propício para o encontro de amigos ou mesmo reuniões de negócio. Pessoas de todas as idades frequentam o IHOP. Em outras viagens aos Estados Unidos, Nathália registrou a sua passagem por uma das lojas da casa de panquecas. Veja fotos:



Foto da esquerda: Nathália e Jeisa (mãe) degustam de um delicioso café na loja IHOP em Austin, Texas. Na foto da direita, Nathália visita a loja IHOP em Las Vegas, Nevada.

**Se você também já visitou uma das lojas da rede IHOP conte a sua experiência para nós!
E não deixe de acompanhar o nosso seriado NA TERRA DO TIO SAM. Quarta-feira que vem tem mais!**

Conheça também!

- [Carlo's Bakery](#)
- [Chili's Grill & Bar](#)
- [Eggloo](#)
- [Chelsea Market NY](#)
- [Chipotle Mexican Grill](#)
- [The Cheesecake Factory](#)
- [Whole Foods Market Inc.](#)

Veja!



- [Entrevista com Michael Tan, um dos fundadores da Eggloo](#)
- [Entrevista com Subhash Gurung, chef do The Lobster Place \(em NY, EUA\)](#)