



QUER CONQUISTAR NOVOS CLIENTES NESTE INVERNO?

Explore as oportunidades que as baixas temperaturas trazem para o menu do seu restaurante e lucre mais no inverno.



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Estamos sempre com você

Estamos prontos para te ajudar a conquistar mais!

Basta um clique para falar com a Unilever Food Solutions. Escolha o seu canal favorito.

(11) 97331-4371



Sumário

Descobrimo a Sazonalidade	3
Caldo Verde com crocante de bacon	5
Purê Cremoso com Frango ao Molho	6
Escondidinho de Cogumelos	8
Sopa Creme de Legumes	10
Moqueca Cremosa com Camarão	12
Sopa de Carne de Panela com Legumes	14
Canja de Galinha Latina	16
Sopa Cremosa de Batata Baroa	18
Caldinho de Feijão Preto Picante com Calabresa	20
Brownie com Nozes e Calda de Chocolate	22
Aprenda Mais	24
Compra Food Service	25

Descobrimo a sazonalidade

A estação mais fria do ano muda os hábitos dos brasileiros

Essa época do ano é uma oportunidade de adaptar seu menu às necessidades da clientela, e um cardápio de inverno repleto de comfort foods é uma possibilidade de vender mais e fidelizar clientes que adoram um aconchego no frio. Nossas dicas vão te ajudar. Vamos lá?

Como montar o cardápio de inverno

No inverno, por nosso corpo precisar de mais energia para manter a temperatura, é comum que a gente coma mais. Além disso, alimentos mais calóricos passam a ser as melhores opções de comidas para o inverno.

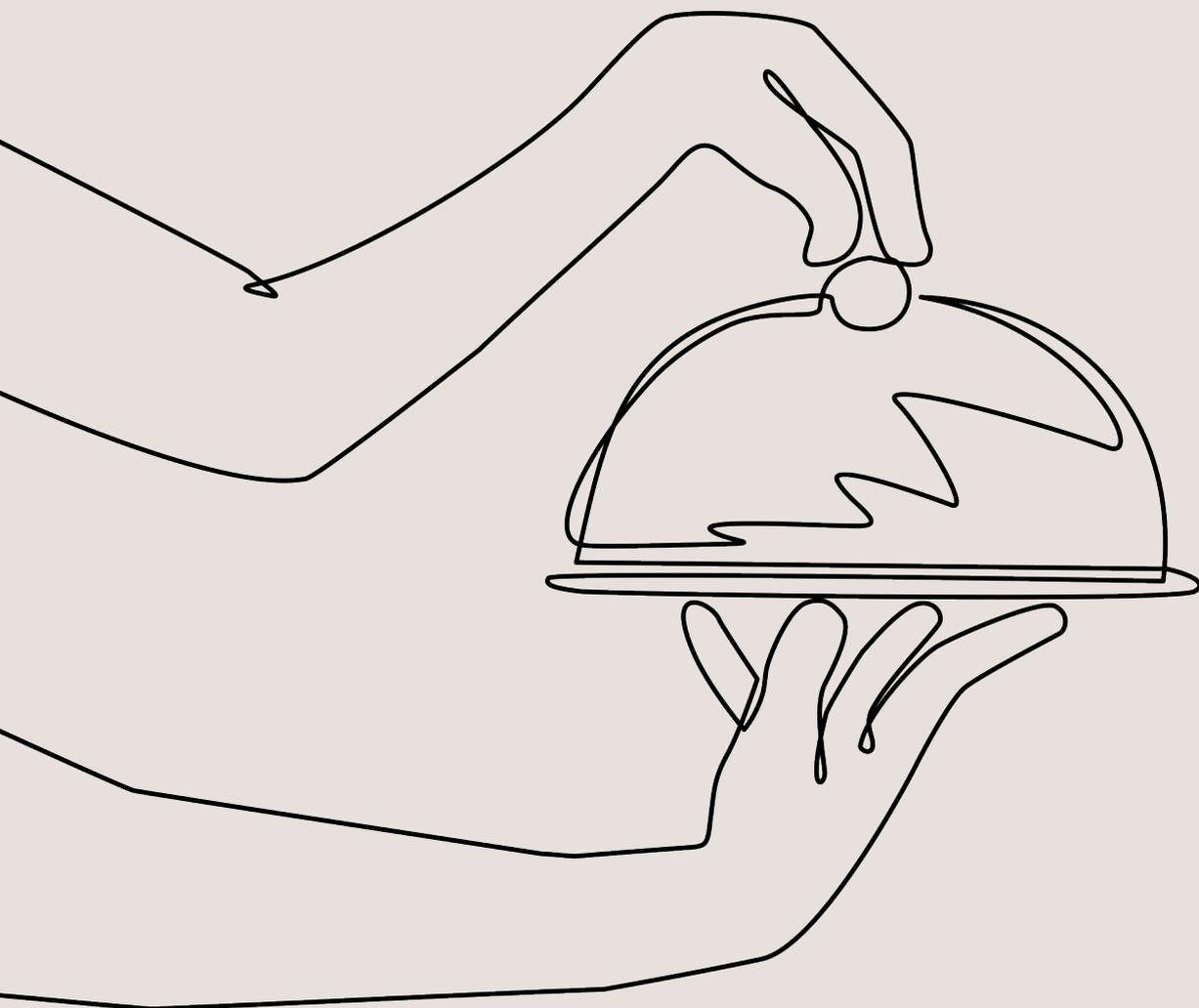
Com isso em mente, os protagonistas de um cardápio de inverno precisam ser carboidratos, alimentos mais gordurosos e preparos quentes. Também vale “pensar com o coração”, já que, no frio, buscamos conforto e aconchego, acionando mais a memória afetiva. Ou seja, aquela canja de galinha da vovó pode ser uma ótima pedida, assim como tudo que torne o ambiente frio mais prazeroso.

Atenção aos ingredientes da época. Como em qualquer cardápio, é preciso levar em conta a economia e a praticidade dos ingredientes. Então, ao pensar em comidas de inverno, é necessário priorizar itens em alta na estação, já que produtos fora de época costumam ficar caros e de qualidade questionável.

Grande oportunidade de aumentar vendas

Esses períodos são considerados uma oportunidade de faturamento muito boa. O Natal e o Dia das Mães, principalmente, movimentam MUITO a economia do país. Aproveite o embalo - nem todo restaurante conta com habilidades para produzir um cardápio sazonal, e essa pode ser a sua chance de se destacar.

A oferta de cardápio sazonal também ativa alguns gatilhos de venda bem importantes e velhos conhecidos do marketing. Ela gera senso de urgência, escassez e exclusividade, o que só ocorre quando algo está no menu por tempo limitado. Aproveite!



Caldo Verde com bacon crocante



Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
125g de Purê de Batatas Knorr Professional
200g de Bacon em Cubos
1l de Água
100g de Couve Manteiga Cortada
5ml de Azeite

Modo de Preparo

- 1.** Em uma frigideira, fritar o bacon na própria gordura até ficar bem crocante. Reservar o bacon frito.
- 2.** Em uma panela, esquentar a água até começar a ferver.
- 3.** Adicionar o Purê de Batata Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional na água quente, e cozinhar por 2-3 minutos.
- 4.** Acrescentar a couve cortada e continuar a cozinhar por mais 1 minuto.
- 5.** Para servir, finalizar com um fio de azeite e crocante de bacon por cima.

Purê Cremoso com Frango ao Molho



Ingredientes

450g de Purê de Batatas Knorr Professional
130g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
16g de Caldo de Galinha Knorr Professional
2kg de Frango em Pedacos

200g de Cebola Picada
20g de Alho Picado
200g de Cenoura Picada
3l de Água
100ml de Vinho Branco
150g de Queijo Muçarela Ralada
50g de Manteiga sem sal
20g de Salsinha Picada
50ml de Azeite

Purê Cremoso com Frango ao Molho



Modo de Preparo

- 1.** Em uma tigela, temperar os pedaços de frango com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e Caldo de Galinha Knorr Professional. Reservar por 10 minutos na geladeira.
- 2.** Refogar os pedaços de frango temperados em uma panela com um fio de azeite, deve ficar ligeiramente dourado.
- 3.** Adicionar a cebola, alho, cenoura picados e misturar muito bem. Junte o vinho branco e deixar evaporar cerca da metade.
- 4.** Acrescentar 1 litro de água e deixar ferver. Então, colocar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e cozinhar até o frango estar macio.
- 5.** Em uma outra panela, ferver o restante a água (2 litros), então, adicionar o Purê de Batatas Knorr Professional e cozinhar por 2-3 minutos, ou até ficar cremoso.
- 6.** Adicionar o queijo ralado e a manteiga, misturar até ficar homogêneo.
- 7.** Servir o purê cremoso com pedaços de frango com molho, e finalizar com salsinha picada.

Escondidinho de Cogumelos



Ingredientes

500g de Purê de Batatas Knorr Professional
8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
2l de Água
200g de Cogumelo Shimeji Cortado

200g de Cogumelo Shiitake Cortado
200g de Cogumelo Paris Cortado
100g de Cebola Fatiada
200g de Espinafre Fresco
20ml de Azeite
150g de Queijo Parmesão Ralado

Escondidinho de Cogumelos



Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela, aquecer a água até levantar fervura. Adicionar o Purê de Batatas Knorr Professional e continuar a cozinhar por 2-3 minutos mexendo sempre. Reservar.
- 2.** Temperar os cogumelos com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional misturando muito bem.
- 3.** Em uma panela, refogar os cogumelos com um fio de azeite até ficar levemente dourado.
- 4.** Juntar a cebola e continuar o refogado. Então, colocar o espinafre e misturar até murchar. Ajustar o tempero, se necessário.
- 5.** Em um refratário forneável, fazer uma camada de purê e espalhar bem, uma camada com todo refogado de cogumelos e cobrir com o restante do purê.
- 6.** Polvilhar queijo parmesão ralado e levar ao forno por 10 minutos ou até dourar.

Sopa Creme de Legumes



Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
16g de Caldo de Galinha Knorr Professional
200g de Purê de Batatas Knorr Professional
100g de Cenoura em Cubos
100g de Abobrinha em Cubos
100g de Pimentão Vermelho em Cubos

100g de Salsão em Cubos
2l de Água
50g de Cenoura em Tiras
50g de Abobrinha em Tiras
50g de Pimentão Vermelho em Tiras
50g de Salsão em Tiras
50ml de Azeite

Sopa Creme de Legumes



Modo de Preparo

- 1.** Misturar os legumes em cubos e temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional misturando bem.
- 2.** Refogar os legumes em cubos com um fio de azeite até ficarem macios.
- 3.** Adicionar a água, o Caldo de Galinha Knorr Professional e deixar ferver em fogo médio. Quando ferver, acrescentar o Purê de Batatas Knorr Professional e continuar a cozinhar por 2-3 minutos.
- 4.** Em uma frigideira, saltear os legumes em tiras com azeite.
- 5.** Servir a sopa em uma tigela com os legumes em tiras por cima e um fio de azeite.

Moqueca cremosa com camarão



Ingredientes

50g de Purê de Batatas Knorr Professional
30g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
18g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
4g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
50ml de Azeite de Dendê
200g de Pimentão Vermelho Cortado

200g de Pimentão Amarelo Cortado
1l de Leite de Coco Integral
5g de Cúrcuma em Pó
400g de Camarão Rosa Limpo
2g de Pimenta-do-reino Moída
300g de Farinha de Rosca Estilo Panco
100ml de Azeite
150g de Salsinha Fresca Picada

Moqueca cremosa com camarão



Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela, aquecer o azeite de dendê e refogar os pimentões cortados até ficarem macios.
- 2.** No liquidificador, bater os pimentões cozidos, leite de coco, Base de Tomate Desidratado Knorr Professional, 10g do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional até ficar bem homogêneo.
- 3.** Retornar o creme de pimentões batido para a panela, acrescentar a cúrcuma, Purê de Batatas Knorr Professional e misturar bem, e deixar ferver por cerca de 5 minutos.
- 4.** Temperar os camarões com 4g do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, misturar bem.
- 5.** Refogar os camarões em uma frigideira com fio de azeite de dendê. Então, adicionar na moqueca cremosa pronta. Ajustar o tempero com a pimenta-do-reino, se necessário.
- 6.** Bater no mixer o azeite com a salsinha até ficar bem triturado.
- 7.** Em uma panela, adicionar o azeite com salsinha, farinha panko e o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, refogar em fogo médio baixo até a farinha voltar a ficar crocante.
- 8.** A moqueca pode ser servida com legumes grelhados e a farofa de salsinha.

Sopa de Carne de Panela com Legumes



Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
16g de Caldo De Carne Knorr Professional
100g de Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional
250g de Purê de Batatas Knorr Professional

1kg de Coxão-Mole em Cubos
300g de Cenoura em Rodelas
300g de Batata Baroa em Cubos
100g de Cebola Picada
20g de Alho Picado
2l de Água
20ml de Óleo
50g de Salsinha Fresca Picada

Sopa de Carne de Panela com Legumes



Modo de Preparo

- 1.** Temperar os pedaços de carne com 5g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e 8g Caldo De Carne Knorr Professional, misturando muito bem.
- 2.** Selar as carne com um fio de óleo, deixando bem dourada. Reservar os pedaços da carne.
- 3.** Refogar a cebola e alho na mesma panela.
- 4.** Adicionar a água, o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, do Caldo De Carne Knorr Professional, Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional e misturar bem.
- 5.** Acrescentar os vegetais cortados, a carne e cozinhar até ficarem macios. Pode ser necessário adicionar mais água durante o cozimento.
- 6.** Colocar Purê de Batatas Knorr Professional e misturar bem, cozinhar por 2-3 minutos.
- 7.** Servir com salsinha picada.

Canja de Galinha Latina



Ingredientes

10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
1kg de Frango em Pedacos
200g de Cebola em Cubos
400g de Batata em Cubos
200g de Cenoura em Cubos

200g de Abóbora Kabocha em Cubos
200g de Tomate em Cubos
3l de Água
3g de Cominho em Pó
250g de Macarrão Capellini
20ml de Óleo
20g de Salsinha Fresca Picada

Canja de Galinha Latina



Modo de Preparo

- 1.** Temperar o frango com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo de Galinha Knorr Professional e misturar bem.
- 2.** Em uma panela, selar rapidamente os pedaços de frango com um fio de óleo.
- 3.** Na mesma panela com o frango, refogar a cebola até transparente. Então, adicionar batata, cenoura, abóbora, tomate e misturar bem.
- 4.** Colocar a água, cominho e cozinhar em fogo baixo até o frango estar cozido.
- 5.** Adicionar o macarrão e cozinhar por 10 minutos ou até estar macio. Ajustar o tempero, se necessário
- 6.** Servir com salsinha fresca picada e pode ser acompanhado de torradinhas.

Sopa Cremosa de Batata Baroa



Ingredientes

5g de Meu Tempero Cebola &
Alho Knorr Professional
150g de Purê de Batatas Knorr
Professional
10g de Caldo de Galinha Knorr
Professional
400g de Batata Baroa em Cubos

100g de Cebola em Cubos
200ml de Vinho Branco
2,5l de Água
200g de Iogurte Natural
1g de Pimenta-do-Reino Moída
20g de Folhas de Dill
20ml de Azeite

Sopa Cremosa de Batata Baroa



Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela, refogar a cebola com fio de azeite até ficar transparente
- 2.** Adicionar o vinho branco e reduzir pela metade a quantidade de líquido.
- 3.** Acrescentar a batata baroa cortada, a água, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo de Galinha Knorr Professional e cozinhar até a batata ficar macia. Pode ser necessário adicionar mais água durante o cozimento.
- 4.** Colocar o Purê de Batatas Knorr Professional e misturar bem, e cozinhar por mais 2-3 minutos.
- 5.** Bater a sopa com um mixer de mão ou no liquidificador para ficar com uma textura lisa.
- 6.** Para servir, finalizar com uma colher de iogurte natural com folhas de dill.

Caldinho de Feijão Preto Picante com Calabresa



Ingredientes

8g de Meu Tempero Cebola &
Alho Knorr Professional
8g de Caldo De Carne Knorr
Professional
100g de Cebola Picada
20g de Alho Picado
5g de Pimenta Dedo de Moça
Picada

600g de Feijão Preto Cozido
1,5l de Água
200g de Linguiça Calabresa em
Cubos
20ml de Azeite
50g de Salsinha Fresca Picada

Caldinho de Feijão Preto Picante com Calabresa



Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela, refogar cebola, alho, pimenta com o azeite até ficar ligeiramente transparente.
- 2.** Acrescentar o feijão cozido e misturar bem.
- 3.** Adicionar a água, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Caldo De Carne Knorr Professional, mexer bem e cozinhar até ferver.
- 4.** Bater a mistura de feijão com um mixer de mão ou liquidificador para ter uma textura lisa e cremosa. Reservar.
- 5.** Em uma frigideira, fritar a linguiça calabresa até ficar dourada. Remover o excesso de gordura.
- 6.** Servir o caldo de feijão com a calabresa frita, salsinha fresca e se desejar com mais molho de pimenta.

Brownie com Nozes e Calda de Chocolate



Ingredientes

800g de Brownie & Petit Gateau
Carte D'Or
200ml de Leite
140g de Manteiga sem Sal
200g de Nozes Picadas
200g de Creme de Leite UHT

200g de Chocolate Meio Amargo
Picado
20ml de Água quente
5g de Café solúvel

Brownie com Nozes e Calda de Chocolate



Modo de Preparo

1. Prequecer o forno em 180°C e preparar uma assadeira de 40x20cm untada com manteiga.
2. Em uma panela, aquecer leite e manteiga até ficar derretida.
3. Misturar o Preparo Brownie & Petit Gateau Carte D'Or com a mistura de leite e manteiga até ficar homogêneo. E acrescentar as nozes picadas.
4. Transferir a massa para a assadeira preparada e alisar bem.
5. Assar em forno a 180°C por cerca de 25 minutos ou até formar casquinha por fora e ficar úmido por dentro. Deixar esfriar para cortar.
6. Juntar o café solúvel na água quente e misturem bem.
7. Derreter o chocolate meio amargo no micro-ondas ou no banho-maria, juntar o creme de leite e o café. Mexer até ficar uniforme.
8. Para servir, aquecer o pedaço de brownie e a calda de chocolate para regar o brownie.

Aprenda Mais

Educação gratuita para chefs, cozinheiros e donos de restaurante na academia UFS.

Nossa missão vai muito além de oferecer produtos de qualidade para o mercado. Pensando no futuro do food service, criamos uma plataforma de educação gratuita para profissionais se capacitarem e atualizarem com os temas mais relevantes do mundo da gastronomia.

A ACADEMIA UFS é um portal com treinamentos profissionais, criados por chefs renomados de todo o mundo – incluindo o expert em fermentação Christian Weij, e o Instituto de Gastronomia Internacional (ICCA). Além de dicas de fotografia e marketing, para tornar o seu negócio ainda mais atrativo para o público.

Aulas dinâmicas e objetivas, com vídeos de curta duração, garantem um aprendizado claro e aplicável a sua realidade. Pensando na praticidade, os conteúdos podem ser assistidos offline e garantem certificado ao final das aulas. Se você quiser aprender mais, entre agora mesmo em nossa plataforma.

Acesse [Academia UFS](#)

De Chef para Chef

Compra Food Service

Não perca tempo. Comece agora a transformação do seu negócio.

Quer aplicar essas receitas agora mesmo no seu estabelecimento?

Adquira seus ingredientes no Compra Food Service – o parceiro na transformação do seu negócio, com promoções exclusivas.



Compre agora com desconto



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

*Cupom oferece desconto de 20% para os produtos Maionese Hellmann's acima de 1,5kg, Caldos Knorr Professional, Purê de Batatas Knorr Professional, Tomate Desidratado Knorr Professional, Sachês Hellmann's e Meu Tempero Cebola e Alho. Validade do cupom até 31/07. Cupom não cumulativo com outras promoções. Cupom válido para todos os Distribuidores. Cupom válido para um único pedido. Máximo de 12 itens.