

# COMIDA DE RUA MODERNA



# COMO TRANSFORMAR TENDÊNCIA EM LUCRO



Explore como a Comida  
de Rua Moderna pode  
impulsionar seu negócio com  
pratos autênticos e lucrativos.



Unilever  
Food  
Solutions

**MENUS DO  
FUTURO**

# SUMÁRIO

**INTRODUÇÃO (2)**

**COMIDA DE RUA MODERNA (3)**

**5 PASSOS (4)**

**CACHORRO-QUENTE CREMOSO (5)**

**INFLUÊNCIA DA CULTURA POP E DAS REDES SOCIAIS (6)**

**PASTEL DE CREME DE MILHO COM CARNE DE PANELA (7)**

**GIRO PELO MUNDO (8)**

**ESCONDIDINHO DE FRANGO DEFUMADO COM CREME DE MILHO (9)**

**CARDÁPIO ROTATIVO (10)**

**CREME DE MILHO COM FRANGO E VEGETAIS (11)**

**PRODUTOS COMO SOLUÇÃO PROFISSIONAL (12)**

**CROQUETA DE COSTELA DEFUMADA (13)**

O cenário culinário de 2025 é influenciado por grandes forças, como a abordagem única da Geração Z em relação à alimentação e bebidas, que evolui com o tempo, remodelando tendências junto com trocas culturais impulsionadas pela migração e turismo.

Essas forças macro nos levaram a identificar quatro tendências principais para o próximo ano: **Comida de Rua Moderna, Cozinha Sem Fronteiras, Raízes Culinárias e Gastronomia Personalizada.**

Neste material, você se aprofundará no universo da Comida de Rua Moderna, aprendendo como aplicar técnicas na sua operação e explorando receitas incríveis, tudo pensado para **atrair um público maior e fidelizar seus clientes.**



# COMIDA DE RUA MODERNA

**Essa tendência foca em elevar a essência da comida de rua, incorporando ingredientes premium e técnicas refinadas, enquanto mantém seu charme informal e senso de descoberta.**

O resultado é uma experiência gastronômica de alta qualidade que retém a atmosfera casual e dinâmica da cena de comida de rua. Ela atrai os clientes modernos que buscam opções de alimentos acessíveis e emocionantes, particularmente aqueles influenciados por sabores globais. Inspire-se nas próximas páginas a trazer esse conceito para dentro da sua lanchonete!



# COMO ADAPTAR SEU CARDÁPIO PARA A TENDÊNCIA DE COMIDA DE RUA MODERNA EM 5 PASSOS

- 1 Mapeie os pratos com maior apelo popular:**  
Sanduíches, porções, snacks e finger foods são ótimos pontos de partida.
- 2 Escolha molhos que tragam personalidade:**  
Aposte em sabores marcantes, picantes, defumados ou com fusões culturais.
- 3 Teste e valide com o público:**  
Faça degustações, colete feedback e ajuste conforme a aceitação.
- 4 Crie uma narrativa envolvente:**  
Conte a história do prato, do molho ou da inspiração por trás da receita.
- 5 Divulgue com força:**  
Use redes sociais, cardápios digitais e materiais no ponto de venda para destacar as novidades.



# CACHORRO-QUENTE CREMOSO



**Rendimento:**  
6 porções

## INGREDIENTES

|            |                                              |
|------------|----------------------------------------------|
| 120 g      | Purê de Batatas Knorr Professional           |
| 50 g       | Maionese Hellmann's                          |
| 25 g       | Mostarda Hellmann's                          |
| 6 g        | Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional |
| 480 g      | Água                                         |
| 75 g       | Cebola picada                                |
| 75 g       | Tomate picado                                |
| 50 ml      | Vinagre                                      |
| 20 ml      | Azeite                                       |
| 6 dentes   | Alho assado                                  |
| 6 unidades | Salsicha Artesanal                           |
| 100 g      | Farofa de Bacon                              |

## MODO DE PREPARO

1. Preaquecer o forno a 160°C.
2. Embrulhar o alho temperado com 5 ml de azeite com papel alumínio.
3. Assar a 160° C por 10-15 minutos ou até o alho ficar macio.
4. Amassar o alho assado para virar uma pasta, reservar.
5. Em uma panela, ferver a água e adicionar Purê de Batatas Knorr Professional e 4 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
6. Cozinhar por cerca de 1-2 minutos até ficar um purê cremoso, colocar a pasta de alho assado e reservar.
7. Misturar Maionese Hellmann's e Mostarda Hellmann's até ficar uniforme, reservar.
8. Em uma tigela, misturar o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, cebola, tomate, vinagre até ficar uniforme, reservar.
- 9.
10. Grelhar as salsichas até dourar bem, reserve.

# INFLUÊNCIA DA CULTURA POP E DAS REDES SOCIAIS

*A estética dos pratos e a viralização de receitas impulsionam a demanda.*

A comida de rua moderna não é apenas sobre sabor, é sobre experiência visual e conexão cultural. As redes sociais, especialmente **Instagram** e **TikTok**, transformaram pratos simples em fenômenos virais. Um lanche bem montado, com molhos coloridos e apresentação criativa, pode se tornar o diferencial que atrai novos clientes.

## DICA DE CHEF:

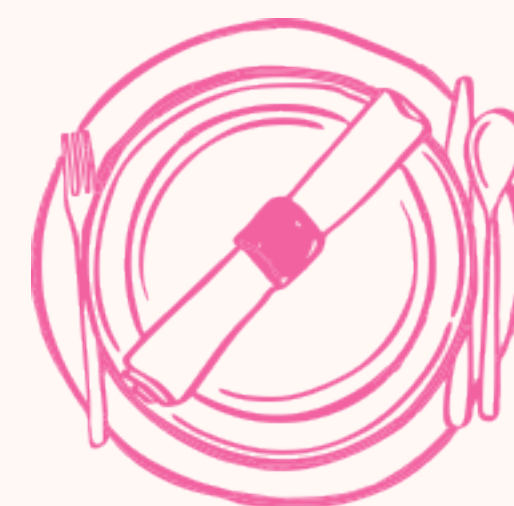
*Investir em estética e storytelling pode gerar tráfego orgânico e engajamento digital, impulsionando vendas.*

*Conte a história do seu restaurante, revele os bastidores da operação e humanize a imagem do seu negócio.*

Além disso, séries, reality shows culinários e influenciadores gastronômicos têm elevado a percepção da comida de rua moderna, tornando-a desejada por públicos exigentes.



# PASTEL DE CREME DE MILHO COM CARNE DE PANELA



**Rendimento:**  
6 porções

## INGREDIENTES

|             |                                              |
|-------------|----------------------------------------------|
| 10 g        | Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional   |
| 5 g         | Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional |
| 5 g         | Caldo de Carne Knorr Professional            |
| 12 unidades | Massa de Pastel Pequena                      |
| 300 g       | Creme de Milho com Leite de Coco             |
| 300 g       | Carne de Panela Desfiada                     |
| 100 g       | Cebola Roxa Picada                           |
| 5 g         | Pimenta de Cheiro Picada                     |
| (a gosto)   | Molho de pimenta                             |
|             | Óleo para fritura                            |

## MODO DE PREPARO

1. Refogar a carne de panela com cebola roxa, pimenta de cheiro e temperar com Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e Caldo de Carne Knorr Professional.
2. Misturar com o creme de milho, é o mesmo creme do Escondidinho de Frango Defumado com Creme de Milho. E deixar cozinhar para retirar um excesso de umidade. Deve ficar um recheio cremoso.
3. Recheiar as massas de pastel com a mistura.
4. Fechar bem e fritar em óleo quente até dourar.
5. Servir com molho de pimenta.
6. O mesmo recheio de carne pode virar recheio para torta salgada.

# GIRO PELO MUNDO

## *Exemplos Internacionais que Inspiram a Comida de Rua Moderna*

A globalização trouxe ao Brasil novos sabores e formatos de comida de rua moderna que conquistaram o paladar dos consumidores. A seguir, apresentamos algumas opções que se popularizaram e podem ser boas alternativas para diferentes tipos de operação.

### **TACOS MEXICANOS:**

*Versáteis, rápidos e com infinitas possibilidades de recheios e molhos.*

### **BAOS ASIÁTICOS:**

*Pães cozidos no vapor com recheios criativos, ideais para menus contemporâneos.*

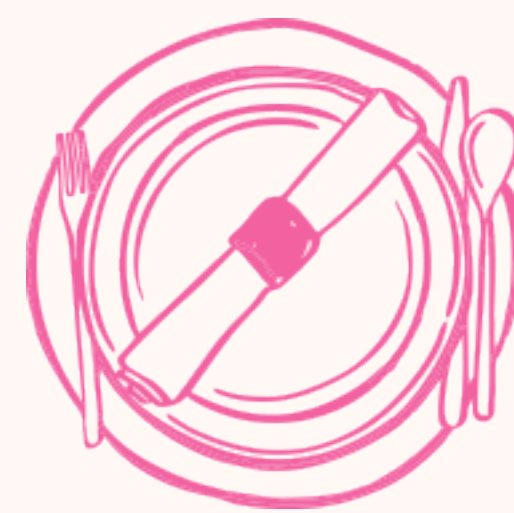
### **KEBABS TURCOS:**

*Práticos, saborosos e com forte apelo visual, perfeitos para delivery e consumo rápido.*

## **DICA DE CHEF:**

*Esses formatos podem ser adaptados com ingredientes locais e os molhos, criando uma fusão entre o global e o regional.*

# ESCONDIDINHO DE FRANGO DEFUMADO COM CREME DE MILHO



**Rendimento:**  
6 porções

## INGREDIENTES

|        |                                              |
|--------|----------------------------------------------|
| 100 g  | Purê de Batata Knorr Professional            |
| 5 g    | Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional |
| 5 g    | Caldo de Galinha Knorr Professional          |
| 20 ml  | Azeite                                       |
| 50 g   | Cebola picada                                |
| 300 g  | Milho verde congelado                        |
| 500 ml | Água                                         |
| 100 ml | Leite de Coco                                |
| 400 g  | Frango Defumado Desfiado                     |
| 150 g  | Queijo Coalho Ralado                         |
| 30 ml  | Azeite                                       |
| 1 g    | Páprica Doce                                 |

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, refogar a cebola e o milho no azeite, e temperar com Caldo de Galinha Knorr Professional.
2. Adicionar a água e deixar ferver.
3. Quando a água ferver, acrescentar o Purê de Batata Knorr Professional, mexer muito e cozinhar por 1-2 minutos. Então, adicionar o leite de coco e misturar bem.
4. Bater o creme com um mixer de mão para processar o milho, reservar.
5. Refogar o frango defumado com azeite e temperar com a páprica.
6. Dispor o frango em potes individuais.
7. Cobrir com o creme de milho.
8. Polvilhar o queijo coalho por cima.
9. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos.
10. Gratinar no forno até dourar.
11. Finalizar com azeite e páprica doce.

# CARDÁPIO ROTATIVO

*Molhos Temáticos por Estação ou Feriado.*

Renovar o cardápio com molhos sazonais é uma estratégia eficaz para manter o interesse do cliente e impulsionar vendas em datas específicas.

## ALGUMAS IDEIAS:

### **Verão:**

Molhos cítricos e refrescantes, como maionese de limão siciliano ou molho de iogurte com hortelã.

### **Inverno:**

Molhos mais encorpados, como barbecue defumado ou maionese de alho assado.

### **Festas Juninas:**

Molhos com toque de milho, pimenta ou ervas regionais.

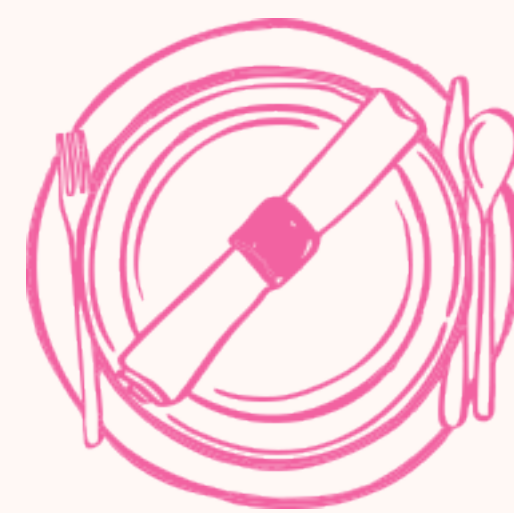
### **Natal e Fim de Ano:**

Molhos com especiarias, frutas secas ou toque agridoce.

## DICA DE CHEF:

*Considere criar molhos e receitas com temas que se conectem ao seu público, aproveitando assuntos em alta.*

# CREME DE MILHO COM FRANGO E VEGETAIS



**Rendimento:**  
6 porções

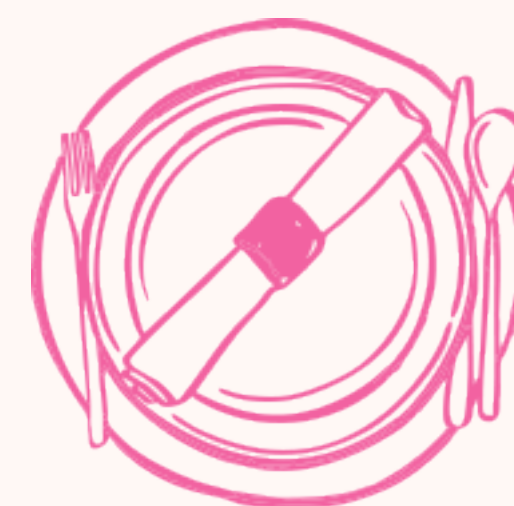
## INGREDIENTES

|            |                                              |
|------------|----------------------------------------------|
| 100 g      | Purê de Batata Knorr Professional            |
| 5 g        | Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional |
| 5 g        | Caldo de Galinha Knorr Professional          |
| 20 ml      | Azeite                                       |
| 50 g       | Cebola picada                                |
| 2 dentes   | Alho picado                                  |
| 150 g      | Cenoura em cubos pequenos                    |
| 200 g      | Milho verde congelado                        |
| 400 g      | Peito de frango cozido e desfiado            |
| 1 l        | Água                                         |
| 100 g      | Ervilha congelada                            |
| (a gosto)  | Cheiro-verde picado                          |
| (opcional) | Queijo Coalho ralado para servir             |

## MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira, refogar o frango desfiado, a cenoura e alho no azeite por 2-3 minutos, e temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional. Reservar.
2. Em uma panela, refogar a cebola e o milho no azeite, e temperar com Caldo de Galinha Knorr Professional.
3. Adicionar a água e deixar ferver.
4. Quando a água ferver, acrescentar o Pure de Batata Knorr Professional, mexer muito e cozinhar por 1-2 minutos.
5. Bater o creme com um mixer de mão para processar o milho.
6. Acrescentar o refogado de frango, a ervilha e continuar a cozinhar por mais 1-2 minutos.
7. Finalizar com cheiro verde picado e queijo coalho ralado.
8. O creme pode ser servido em porções individuais.

# CROQUETA DE COSTELA DEFUMADA



**Rendimento:**  
6 porções

## INGREDIENTES

|          |                                              |
|----------|----------------------------------------------|
| 400 g    | Preparo para Milanesa Knorr Professional     |
| 120 g    | Purê de Batatas Knorr Professional           |
| 40 g     | Molho Barbecue Hellmann's                    |
| 20 g     | Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional   |
| 4 g      | Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional |
| 480 g    | Água                                         |
| 6 dentes | Alho assado                                  |
| 300 g    | Costela Defumada desfiada                    |
| 100 g    | Farinha de Trigo                             |
|          | Óleo para fritura                            |

## MODO DE PREPARO

1. Preaquecer o forno a 160°C.
2. Embrulhar o alho temperado com 5 ml de azeite com papel alumínio.
3. Assar a 160° C por 10-15 minutos ou até o alho ficar macio.
4. Amassar o alho assado para virar uma pasta, reservar.
5. Em uma panela, ferver a água e adicionar Purê de Batatas Knorr Professional e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
6. Cozinhar por cerca de 1-2 minutos até ficar um purê cremoso, colocar a pasta de alho assado e reservar.
7. Adicionar Molho Barbecue Hellmann's, Molho Escuro Demi Glace Knorr Professional, costela desfiada e mexer muito bem.
8. Coloque a farinha de trigo aos poucos para dar o ponto na massa, deve ficar uma massa uniforme. Deixar esfria bem.
9. Modelar croquetes de cerca de 50 g cada, passar na água gelada e depois no Preparo para Milanesa Knorr Professional.
10. Fritar em óleo quente a 180°C.
11. Retirar do óleo e deixar escorrer sobre papel toalha.
12. Pode ser servido com uma maionese cítrica.

# PRODUTOS COMO SOLUÇÃO PROFISSIONAL

Na operação de uma cozinha profissional, tempo é dinheiro e consistência é reputação. **Bases prontas desenvolvidos por chefs**, como os da Unilever Food Solutions, oferecem uma solução prática e confiável para operadores que buscam padronização sem abrir mão do sabor.

## COM ELES, É POSSÍVEL:

- *Agilidade no preparo*
- *Redução de desperdícios*
- *Maior controle de porções*
- *Consistência no sabor e na textura*
- *Versatilidade de aplicação em diferentes receitas*
- *Aumento da produtividade na operação*
- *Facilidade de armazenamento e conservação*

**Comprar Online**



# CONFIRA O RELATÓRIO COMPLETO DE TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS, MENUS DO FUTURO 2025 ATRAVÉS DO BOTÃO ABAIXO:

**Baixe gratuitamente**



**Unilever  
Food  
Solutions**

# NOSSAS REDES:



Unilever  
Food  
Solutions