

MENUS DO FUTURO

PREPARE SUA LANCHONETE PARA O FUTURO!

DESCUBRA TENDÊNCIAS, RECEITAS E DICAS.



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Sabia que estamos também no Whatsapp?

Tenha **acesso exclusivo a conteúdos** sobre nossas soluções e produtos e tire suas dúvidas diretamente com um consultor **via chat**.

Clique aqui



(11) **97331-4371**



Sumário

Apresentação UFS	3
Tendência: realmente faz sentido para o meu negócio?	4
Cupom	6
Barriga de Porco Marinada com BBQ de Açaí	7
Moqueca de Frango com Legumes	9
Salpicão Crocante	11
Espetinho Carne Estilo Coreano	13
Hamburguer de Feijao Preto	15
Nachos Nutritivos	17
Couve-Flor Picante Milanesa	19
Curry Cremoso de Legumes, Maçã & Bacon	21
Como diferenciar lanches populares para incluir no seu menu	23
Mensagem da Chef	25

Na **Unilever Food Solutions (UFS)**, nosso compromisso é **ajudar seu estabelecimento a se manter na vanguarda das inovações e desenvolvimentos do mundo da gastronomia.**

Nosso time de chefs é dedicado a pensar em soluções específicas para o operador local do Brasil, fornecendo treinamento especializado e construindo conteúdos que auxiliam chefs e cozinheiros de todo o país.

Com o Menus do Futuro, chefs e estabelecimentos podem descobrir novos métodos de se inspirar, desenvolver estratégias e prosperar, mesmo diante de um cenário gastronômico em constante mudança e evolução.



Nosso time possui **experiência global** nos setores de hotelaria, indústrias, alimentação saudável, casual e fine dining, serviços de catering para aviação, hospitais, cafés e eventos, além de suporte a marcas globais de alimentação. Com uma visão profunda de tendências gastronômicas e de mercado, estamos engajados em otimizar operações, cardápios e inovações de produtos.

Nós ajudamos você a prosperar através de uma imersão profunda em suas necessidades. Estamos ao seu lado criando soluções que fazem a diferença no dia a dia da sua cozinha e no sucesso do seu negócio. Nosso propósito é entregar valor com benefícios para a sua operação de Food Service.

Tendência: realmente faz sentido para o meu negócio?

Aprenda como transformar a tendência em sua maior aliada

A palavra tendência, muitas vezes pode te remeter a algo distante e, talvez até inacessível. No dia a dia, quem lida no mercado do food service tem outras preocupações latentes: **Como não fechar mês no vermelho?** Como lidar com alta rotatividade de funcionários? Como atrair mais clientes? Essas são, sem dúvidas, perguntas que já passaram pela sua cabeça, operador.

O que você vai perceber com esse material é que, adaptar sua lanchonete às grandes tendências globais da gastronomia vai trazer um grande diferencial de mercado para sua operação. Os clientes estão ávidos por novidades. Não apenas a geração Z, mas consumidores mais velhos, motivados pelas redes sociais, encontram nas lanchonetes a possibilidade de se diferenciar entre amigos, com fotos e vídeos para chamar a atenção.

Neste ebook você vai encontrar dados, dicas e receitas para tornar o seu restaurante, **uma verdadeira LANCHONETE DO FUTURO.** Com pratos saborosos, receitas rentáveis e clientes satisfeitos.

Confira as tendências na página seguinte.

- 1 Choque de Sabores:** é sobre um “desrespeitar respeitoso” aos sabores tradicionais, rasgar o manual e entregar uma experiência excitante, explosiva. É uma mistura selvagem, caótica, sem limites, que se traduz nas opções oferecidas.
- 2 Abundância Local:** é sobre enaltecer a produção local e sazonal, mantendo o menu mais próximo à natureza. Mais de (77%) dos clientes da Geração Z e 70% dos Baby Boomers estão dispostos a pagarem mais por pratos feitos com ingredientes locais.
- 3 Menus de Baixo-Desperdício:** maximizar recursos através da criatividade do chef. Pesquisas apontam que o aumento da rentabilidade é o maior motivo para chefs adotarem essa tendência em seus restaurantes, enquanto 54% destes também o fazem por buscarem uma operação mais sustentável em termos ambientais.
- 4 Comida Afetiva e Moderna:** continuamos a entregar pratos clássicos, mas com um adicional de modernidade e criatividade para uma experiência, ao mesmo tempo, nostálgica e inovadora.
- 5 O Poder da Proteína Vegetal:** é uma tendência que dá a oportunidade de pratos criados e inspirados por chefs brilharem. Os consumidores buscam por novas experiências culinárias que giram em torno das proteínas vegetais, como a ervilha, o grão-de-bico, a lentilha e outros vegetais e leguminosas.
- 6 O Novo Compartilhar:** é sobre atrair novos consumidores, que vão criar novos laços enquanto compartilham o alimento, nutrindo o corpo e a alma.
- 7 Vegetais Irresistíveis:** quase metade de todos os chefs veem nessa tendência um meio para entregar pratos novos e mais interessantes. É um jeito saboroso de atrair novos clientes, e se destacar em relação à concorrência. Mais inspiração é o prato do dia, e serviremos mais a seguir.
- 8 Comida Que Faz Bem:** explorar novas gastronomias globais, como a coreana ou a vietnamita, para satisfazer a busca do consumidor pela refeição que satisfaz como um todo.

VOCÊ GANHOU 20% DE DESCONTO!

Acesse  **COMPRA**
FOOD SERVICE e utilize
o seu **cupom MF20**

Clique aqui



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

DESDE 1968
ARISCO

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Cupom MF20 válido para uso no site www.comprafoodservice.com.br. Não cumulativo com outras promoções. Restrito a um uso por CNPJ. Válido para os produtos selecionados até o dia 31/10/2024. Máximo de 12 itens no carrinho.



Barriga de Porco Marinada com BBQ de Açaí

Tendência: Choque de Sabores

A Barriga de Porco Marinada é uma excelente combinação de sabores tradicionais e diferentes, refletindo a tendência de comida afetiva e moderna. A marinada enriquece a carne com um sabor profundo, enquanto o molho de BBQ de açaí traz um toque tropical inovador irá surpreender os seus clientes.

Ingredientes

- 300g de Molho Barbecue Hellmann's
- 50ml de Molho Shoyu Knorr Professional
- 16g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 1kg de Barriga de Porco em Cubos
- 50g de Polpa de Açaí
- 40g de Cebolinha Fresca Picada
- 15 und. Cravos





Barriga de Porco Marinada com BBQ de Açaí

Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar a carne com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, Shoyu Knorr Professional, os cravos, cebolinha e deixar marinar por 2 horas.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Colocar a carne em uma forma, cobrir com papel alumínio e assar a 180°C por 15 minutos.
- Retirar o alumínio e assar por mais 10 minutos a 200°C.
- Misturar o Barbecue Hellmann's com a polpa de açaí em uma panela, levar ao fogo mexendo até reduzir e engrossar.
- Servir a carne com o molho e salpicar cebolinha.



Moqueca de Frango com Legumes

Tendência: Abundância Local

A receita Moqueca é uma celebração dos sabores brasileiros, combinando o frango suculento com a riqueza do leite de coco e o aroma do azeite de dendê. Além disso, é uma forma colorida de trazer a abundância local para a mesa, ressaltando a versatilidade dos ingredientes regionais em um prato clássico e reconfortante.

Ingredientes

- 100g de Purê de Batatas Knorr Professional
- 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 20g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
- 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 1kg de Filé de Frango em Tiras
- 600g de Mix de Pimentões em Cubos
- 500ml de Água

- 400ml de Leite de Coco
- 200g de Cebola Roxa Cortada
- 200g de Brócolis em Floretes
- 50ml de Azeite de Dendê
- 50g de Coentro Picado
- 20ml de Óleo
- Pimenta-do-Reino a gosto





Moqueca de Frango com Legumes

Modo de Preparo

- Temperar o frango com Caldo de Galinha Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e deixar em refrigeração por pelo menos 30 minutos.
- Em uma panela, refogar 300g dos pimentões no azeite de dendê até ficarem macios.
- Bater os pimentões cozidos no liquidificador com água até formar uma pasta uniforme.
- Em uma panela, grelhar os filés de frango com óleo, adicionar brócolis, cebola, o restante dos pimentões e deixar dourar.
- Adicionar a pasta de pimentões batida, a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e deixar cozinhar por mais 2 minutos.
- Adicionar o leite de coco, o Purê de Batatas Knorr Professional e cozinhar por 2-3 minutos.
- Ajustar o tempero com pimenta-do-reino, finalizar com coentro e servir com uma porção de arroz.



Salpicão Crocante

Essa receita aproveita integralmente os ingredientes, reduzindo o desperdício e promovendo uma alimentação sustentável, além de ser rica em nutrientes e sabor.

Tendência: Menus de Baixo Desperdício

Ingredientes

- 300g de Maionese Hellmann's
- 15g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 50g de Ervilha Fresca Congelada
- 50g de Milho Verde
- 50g de Palmito Picado
- 100g de Casca de Melancia em Cubos (parte branca)

- 50g de Talos de Salsão
- 100g de Cenoura Ralada com Casca
- 100g de Mandioca Ralada
- 10ml de Azeite





Salpicão Crocante

Modo de Preparo

- Preaquecer o forno a 200°C.
- Temperar a mandioca ralada com azeite e 5g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
- Levar ao forno por 10 minutos. Deixar esfriar e usar para finalizar.
- Passar a ervilha congelada em água fervente por 30 segundos e passar em água gelada, escorrer bem.
- Em um recipiente, misturar ervilha, milho, palmito, melancia, salsão, cenoura com Maionese Hellmann's e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional. Reservar na geladeira até a hora de servir.
- Finalizar com a mandioca assada por cima.



Espetinho Carne Estilo Coreano

Tendência: Comida Afetiva e Moderna

O espetinho combina a tradição da culinária afetiva com um toque moderno com a adição de sabores coreanos, oferecendo uma experiência gastronômica única que agrada tanto ao paladar quanto à alma

Ingredientes

400g de Maionese Hellmann's
100g de Ketchup Hellmann's
50g de Molho Shoyu Knorr Professional
10g de Caldo de Carne Knorr Professional
5g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
1kg de Contrafilé em Cubos
200g de Bacon em Cubos
2 und. Maças Fuji Ralada
100g de Queijo Cheddar Cremoso

50g de Açúcar
50g de Mel
50ml de Mirin
20g de Pasta de Pimenta Gochujang
20g de Gergelim
10g de Gengibre Fresco Ralado
20 unid. Espetos de Bambu
Cebolinha Fresca Picada a gosto





Espetinho Carne Estilo Coreano

Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar a carne com Caldo de Carne Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Shoyu Knorr Professional, bacon, maçãs, mirin, gengibre, mel e deixar marinar por pelo menos 2 horas em refrigeração.
- Espetar os cubos de carne no espeto de bambu com os cubos de bacon.
- Misturar o Ketchup Hellmann's, a pimenta gochujang e o açúcar em uma tigela e reservar.
- Dourar os espetinhos em uma churrasqueira ou chapa até que estejam cozidos e, um pouco antes de estarem no ponto, pincelar algumas vezes com o molho de ketchup para caramelizar.
- Misturar a Maionese Hellmann's com o queijo cheddar até ficar uniforme.
- Servir os espetinhos finalizados com gergelim, cebolinha picada e acompanhado do molho de cheddar.



Hambúrguer de Feijão

Tendência: O Poder da Proteína Vegetal

Essa receita é uma excelente fonte de proteína vegetal, ideal para quem busca uma alimentação saudável e sustentável, além de ser rica em fibras e sabor.

Ingredientes

150g de Hellmann's
 8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
 500g de Feijão Preto Cozido e Escorrido
 100g de Cebola Picada
 50g de Pimentão Vermelho Assado Picado
 50g de Salsinha Fresca Picada
 150g de Aveia em Flocos Finos
 40ml de Azeite
 20ml de Suco de Limão Taiti

15g de Alho Picado
 5ml de Molho De Pimenta Vermelha
 5 und. Pão para Hambúrguer
 Alface para montar
 Tomate para montar
 Cebola Roxa para montar
 Pimenta-do-Reino a gosto





Hambúrguer de Feijão Preto

Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar o feijão preto com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, cebola, alho, salsinha, suco de limão, pimenta-do-reino e amassar muito bem.
- Acrescentar o molho de pimenta e a aveia poucos para dar o ponto. Ajustar o tempero, se necessário.
- Modelar os hambúrgueres e fritar com fio de azeite em uma chapa ou frigideira até ficar dourado.
- Passar uma pequena camada de Hellmann's nos pães e tostar na chapa ou frigideira.
- Montar o hambúrguer com os recheios da sua preferência como Hellmann's, alface, tomate e cebola



Nachos Nutritivos

Tendência: O Novo Compartilhar

Os Nachos são uma escolha excelente para quem busca uma refeição saborosa e ao mesmo tempo saudável. A combinação de feijão preto e abóbora adiciona uma rica fonte de fibras e nutrientes.

Ingredientes

400g de Maionese Hellmann's
 80g de Base de Tomate Knorr Professional
 14g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
 500g de Nachos
 400g de Feijão Preto Cozido
 400g de Abóbora Cozida
 300g de Queijo Cheddar Ralado
 200g de Alface Romana Picada

200g de Tomate Cereja Cortado
 100ml de Azeite
 100g de Parmesão Ralado
 100g de Coentro Fresco Picado
 50g de Pimenta Jalapeño Cortada
 50g de Creme de Leite
 40g de Salsinha Fresca Picada
 5g de Páprica Picante





Nachos Nutritivos

Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar 7g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional com abóbora, feijão, azeite até ficar uniforme. Reservar.
- Em uma tigela, misturar nachos com Base de Tomate, o restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, páprica picante, azeite até ficar bem recobertos.
- Preaquecer o forno a 180°C.
- Distribuir o nachos sobre uma assadeira, finalizar com o cheddar ralado e levar ao forno por 5-8 minutos.
- Misturar a Maionese Hellmann's, parmesão ralado, salsinha, creme de leite e reservar.
- Dividir os nachos em pratos, colocar abóbora, feijão e finalizar com alface, tomate, pimenta jalapeño, coentro e o molho de maionese.



Couve-Flor Picante Milanesa

Tendência: Vegetais Irresistíveis

É uma receita que destaca a versatilidade dos vegetais, transformando a couve-flor em um prato principal saboroso e apetitoso. A combinação de especiarias e a crocância da milanesa proporcionam uma experiência sensorial única, ideal para surpreender e satisfazer os amantes de sabores intensos e texturas marcantes.

Ingredientes

450g de Maionese Hellmann's
 300g de Preparo Milanesa Knorr Professional
 50g de Molho de Mostarda Hellmann's
 30g de Molho Barbecue Hellmann's
 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
 800g de Couve-Flor

40g de Queijo Parmesão Ralado
 40g de Amaranto
 40g de Gergelim
 3g de Páprica Picante
 2g de Pimenta Calabresa
 Pimenta-do-Reino a gosto
 Óleo para Fritura





Couve-Flor Picante Milanesa

Modo de Preparo

- Em uma tigela, misturar 250g de Maionese Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Molho de Mostarda Hellmann's, a páprica picante, 1g de pimenta calabresa e o queijo até ficar uniforme.
- Cortar a couve-flor em buquês e misturar com o molho, deixar marinar por 20 minutos pelo menos.
- Misturar o Preparo Milanesa Knorr Professional com amaranto e gergelim.
- Empanar na mistura de milanesa os buquês de couve-flor e fritar em óleo quente até dourar.
- Misturar o restante da Maionese Hellmann's com o Barbecue Hellmann's e a pimenta calabresa.
- Servir a couve-flor frita com o molho picante.



Curry Cremoso de Legumes, Maçã & Bacon

Tendência: Comida Que Faz Bem

Este Curry combina a doçura natural da maçã com a riqueza do bacon, criando um prato equilibrado e reconfortante.

Ingredientes

- 150ml de Molho Shoyu Knorr Professional
- 90g de Molho Branco Knorr Professional
- 12g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 800ml de Leite Integral
- 250g de Maçã Fuji em Cubos
- 200ml de Leite de Coco
- 200g de Bacon em Cubos Pequenos
- 150g de Abóbora Cabotia em Cubos Cozida
- 150g de Cenoura em Cubos
- 150g de Batata em Cubos

- 150g de Batata Doce em Cubos
- 150g de Brócolis em Floretes Cozidos
- 100g de Vagem Cortada
- 100g de Calabresa Defumada em Cubos Pequenos
- 50g de Molho de Ostra
- 50ml de Azeite
- 6g de Curry em Pó
- 10g de Salsinha Fresca Picada





Curry Cremoso de Legumes, Maçã & Bacon

Modo de Preparo

- Em uma panela, fritar o bacon e a calabresa com o azeite, colocar a maçã e deixar caramelizar.
- Adicionar abóbora, cenoura, batatas, brócolis, vagem, 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Shoyu Knorr Professional, molho de ostra, salsinha e misturar muito bem.
- Em uma panela, misturar o leite, o leite de coco e o Molho Branco Knorr Professional, levar ao fogo mexendo até espessar, cerca de 4-5 minutos. Temperar o restante do 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e curry.
- Servir o creme por baixo e os legumes por cima.

Como diferenciar lanches populares para incluir no seu menu

Descubra como dar um toque criativo aos lanches populares do seu menu para surpreender e conquistar a clientela.

Se você gerencia uma **lanchonete**, sabe o quanto é importante oferecer lanches populares que **atraiam e satisfaçam os clientes**. Mas, mais do que isso, você ainda pode dar o seu toque de chefe para diferenciar os clássicos e torná-los ainda mais irresistíveis. Um molho diferente, um truque na apresentação ou no método de cozimento podem adicionar valor às gostosuras preferidas do público.

E como escolher os lanches ideais para a sua lanchonete?

A escolha dos itens que vão compor o menu de seu negócio depende de muitos fatores. Vamos destacar os três mais relevantes se você está buscando agradar o público-alvo e inovar no cardápio para oferecer as melhores opções de lanches de padaria ou lanchonete.

Realize uma pesquisa de mercado

Busque entender o perfil e as preferências dos seus clientes. Os lanches populares são opções clássicas que tendem a ser certas, mas há sempre exceções - por exemplo, um cliente pode preferir opções mais nutritivas ou ter restrições alimentares específicas. Portanto, é importante estar atento às nuances e variedades dentro do seu público para oferecer uma experiência gastronômica personalizada e satisfatória.

Identifique as tendências atuais

Fique de olho nas tendências do mercado de alimentação. Novos sabores, ingredientes inovadores e apresentações criativas podem atrair a atenção dos consumidores e diferenciar o seu menu da concorrência. Neste material, você está tendo acesso a um rico material para te auxiliar neste ponto crucial para o sucesso do seu negócio.

Abuse da criatividade

Ao diferenciar os lanches populares do seu menu com criatividade e qualidade, você não só atrai novos clientes, mas também fideliza aqueles que já são frequentadores assíduos da sua lanchonete. Experimente inovar e surpreender o seu público com sabores únicos e irresistíveis de um cardápio criativo.

Quer saber quais são os lanches populares mais consumidos no Brasil?



Veja o artigo completo
no **QR CODE**

Mensagem da Chef

No competitivo mundo do food service, **estar atento às tendências é essencial para se destacar.** Em um mercado saturado, a inovação é a chave para atrair e fidelizar clientes.

Pratos chamativos e inovadores são fundamentais para capturar a atenção nas redes sociais, onde a imagem é tudo. A criação de pratos visualmente atraentes não só atrai mais pessoas ao restaurante, mas também **gera maior engajamento nas redes sociais** e atende à demanda de clientes ávidos por novidades.

Os cardápios estão em constante evolução, e é aí que entra o Menu do Futuro. Este serviço apoia seu estabelecimento ao trazer novas opções, receitas e tendências que encantam os consumidores de todas as gerações. **Transforme a visita ao seu restaurante em uma verdadeira experiência culinária,** capaz de se destacar no mar de concorrentes e conquistar corações e paladares.



Não perca a oportunidade de **ser um líder em inovação gastronômica.** Adote as tendências, crie pratos irresistíveis e veja seu negócio prosperar!

Chef Thais Gimenez - Chef Executiva Unilever Food Solutions Brasil