

COMO DEIXAR A SUA LANCHONETE PRONTA PARA O FUTURO.



Unilever
Food
Solutions

**MENUS DO
FUTURO**

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO (2)

COMIDA DE RUA MODERNA (3)

COZINHA SEM FRONTEIRAS (10)

RAÍZES CULINÁRIAS (15)

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**. Seleccionamos aquelas que fazem mais sentido para a operação de Lanchonete – as quais você explorará nas páginas deste livro por meio de receitas deliciosas!



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 aplicar no seu negócio

Inspire-se na comida de rua para criar pratos que não dependem de ingredientes premium ou preparações que demandam muito trabalho. Foque em criar um luxo acessível.

A receita abaixo é um exemplo de prato com um bom custo benefício, já que o ingrediente principal é o frango, uma proteína de menor custo. Também é uma receita versátil - pode ser servida de diversas formas: como um "burrito/fajita", enrolado na tortilha, ou "desconstruído", servindo a carne com tortilha em pedaços.

FAJITA DE FRANGO COM PICO DE GALLO E SOUR CREAM



FAJITA DE FRANGO COM PICO DE GALLO E SOUR CREAM

INGREDIENTES

Fajita de Frango

10 g de Caldo de Galinha Knorr Professional
10 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
1 kg de Peito de Frango em tiras
4 g de Cominho em Pó
5 g de Pimenta Calabresa
20 g de Coentro Fresco picado
50 ml de Suco de Limão Taiti
300 g de Pimentão Amarelo em tiras
300 g de Pimentão Vermelho em tiras
100 g de Cebola Roxa em pétalas
10 unidades de Tortilha de Trigo para tacos
40 ml de Azeite

Pico de Gallo

10 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
3 g de Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional
300 g de Tomate Italiano em cubos pequenos
100 g de Cebola roxa em cubos pequenos
20 g de Pimenta Dedo de Moça em cubos pequenos
20 g de Coentro Fresco picado
50 ml de Suco de Limão
20 ml de Vinagre de Arroz

Sour Cream

300 g de Maionese Hellmann's
5 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
150 g de Cream Cheese
30 g de Dill Fresco picado
50 ml de Suco de Limão Taiti

MODO DE PREPARO

Fajita de Frango

(1) Temperar o frango com o Caldo de Galinha Knorr Professional, Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, cominho, pimenta calabresa, coentro e o suco de limão.
(2) Em uma panela aquecer o azeite e grelhar o frango para que fiquem dourados. Em seguida, adicionar os pimentões e a cebola roxa.

(3) Colocar uma porção do frango grelhado sobre a tortilha, enrolar e servir junto com Pico de Gallo e Sour Cream.

Pico de Gallo

(1) Em um recipiente, misturar tomate, cebola, pimenta, coentro, suco de limão, vinagre e temperar com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional.
(2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até o momento de servir.

Sour Cream

(1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, cream cheese, dill e suco de limão até ficar uniforme.
(2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até o momento de servir.

Caldo de Galinha Knorr Professional
É perfeito para realçar o sabor das suas receitas. Com um sabor rico e autêntico, ele dissolve facilmente e pode ser adicionado em qualquer momento da preparação.



Como aplicar no seu negócio

Faça uso das tendências culinárias digitais. Você sabia que nomes de pratos coreanos tiveram um aumento significativo em suas buscas na internet nos últimos 5 anos?

É fato que a culinária Coreana está em alta, que tal aproveitar essa onda e adaptar alguns pratos para seu cardápio?

FRANGO FRITO COM MOLHO BARBECUE AGRIDOGE



FRANGO FRITO COM MOLHO BARBECUE AGRIDOCE

INGREDIENTES

Frango Frito

50 ml de Molho Shoyu Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
10 g de Caldo de Galinha Knorr Professional
1 kg de Tulipa de Frango
10 g de Pimenta Dedo de Moça em cubos pequenos
8 g de Gengibre em pó
Óleo para fritura

Molho Barbecue Agridoce

300 g de Molho Barbecue Hellmann's
50 ml de Molho Shoyu Knorr Professional
10 g de Amido de Milho Maizena
40 ml de Cachaça
10 g de Cebolinha Fresca Picada
10 g de Salsinha Fresca Picada
50 g de Gergelim Branco torrado

Farofa de Castanha de Caju

10 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
100 ml de Azeite
40 g de Cebolinha Fresca picada
40 g de Salsinha Fresca picada
300 g de Castanha de Caju torrada e picada
100 g de Manteiga Sem Sal
300 g de Farinha de Mandioca tipo biju

MODO DE PREPARO

Frango Frito

(1) Em uma tigela, temperar o frango com o Molho Shoyu Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Caldo de Galinha Knorr Professional, a pimenta e o gengibre em pó. Deixar marinar por pelo menos 30 minutos.
(2) Fritar o frango marinado por imersão no óleo quente até ficar dourado. Deixar escorrer o óleo.

Molho Barbecue Agridoce

(1) Em uma panela, misturar o Molho Barbecue Hellmann's, o Molho Shoyu Knorr Professional, o Amido de Milho Maizena, a cachaça, a cebolinha e a salsinha.
(2) Levar ao fogo mexendo até engrossar.
(3) Cobrir o frango frito com o molho pronto misturando bem.
(4) Colocar em um refratário e salpicar o gergelim torrado por cima
(5) Servir acompanhado da Farofa de Castanha de Caju.

Farofa de Castanha de Caju

(1) Em um liquidificador, bater o azeite, a cebolinha e salsinha até ficar uniforme. Reservar.
(2) Em uma panela, aquecer a mistura de cebolinha e salsinha, manteiga e a castanha de caju.
(3) Adicionar a farinha de mandioca, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e refogar até cozinhar a farinha.
(4) Servir junto com o frango frito recoberto com o molho de barbecue agridoce.

Essa receita de frango frito é versátil e de grande aceitação. Além de ser bem recebida nas principais refeições, também pode ser ofertada em porções durante eventos esportivos ou no Happy Hour. O seu molho pode ser adaptado de acordo com o perfil dos clientes. Versões apimentadas, por exemplo, são comuns em restaurantes coreanos.

Vamos utilizar o molho Barbecue Hellmann's como base do molho para dar um toque defumado e agridoce.



Como aplicar no seu negócio

Inclua receitas que utilizem ingredientes em comum no seu cardápio, tornando o menu e o estoque mais otimizado.

A nossa sugestão utiliza proteínas usuais do Prato Feito (PF) e o pão pode ser o mesmo de um outro lanche. Personalize as receitas com o que já possui dentro de casa.

CHURRASCO GREGO COM MAIONESE CÍTRICA E PICLES DE CEBOLA



CHURRASCO GREGO COM MAIONESE CÍTRICA E PICLES DE CEBOLA

INGREDIENTES

Churrasco Grego

40 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
30 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
20 g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
10 g de Páprica Doce
8 g de Chimichurri
8 g de Pimenta Síria
400 g de Filé de Contrafilé
1 kg de Sobrecoxa desossada
600 g de Bife de Coxão Mole
300 g de Bacon fatiado
700 g de Cebola roxa em pétalas
300 g de Pimentão Amarelo em tiras largas
300 g de Pimentão Vermelho em tiras largas
10 unidades de Pão de Leite tipo baguete

Maionese Cítrica

400 g de Maionese Hellmann's
15 ml de Suco de Limão-cravo
2 g de Cebolinha Fresca picada.

Picles de Cebola

240 ml de Água
240 ml de Vinagre de Arroz
35 g de Açúcar Refinado
10 g de Sal Refinado
10 grãos de Pimenta-do-Reino
500 g de Cebola Roxa em pétalas

(2) Temperar todas as carnes com o tempero.
(3) Montar o espeto intercalando as carnes com o bacon, os pimentões e a cebola roxa.
(4) Cortar as pontas das carnes para ficarem mais padronizadas.
(5) Levar para o forno giratório para assar a 180°C até ficar bem dourado.
(6) Corte bem fino.
(7) Recheiar o pão com as carnes e servir acompanhado de maionese cítrica, picles de cebola roxa e queijo coalho frito.

Maionese Cítrica

(1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, o suco de limão, a cebolinha até ficar uniforme.
(2) Manter sob refrigeração até o momento de servir.

Picles de Cebola

(1) Em uma panela, misturar a água, o vinagre, o açúcar, o sal, a pimenta e levar ao fogo até ferver.
(2) Adicionar a cebola na calda, desligar o fogo e deixar ficar morno.
(3) Transferir para um recipiente esterilizado, tampar e deixar esfriar.
(4) Descansar por 12h na geladeira antes de usar.

MODO DE PREPARO

Churrasco Grego

(1) Em um recipiente, misturar o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o Molho Demi Glace Knorr Professional, a Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional, a páprica doce, o chimichurri, a pimenta síria até ficar uniforme. tampar e deixar esfriar.

Utilize a maionese Hellmann's como base para o molho para deixar ele cremoso e saboroso.



GOZINHA SEM FRONTEIRAS

Essa tendência gastronômica mistura diversas tradições culinárias em experiências harmoniosas e inovadoras.

Esse movimento é impulsionado pela globalização e migração, bem como por uma nova geração de chefs que buscam honrar suas raízes multiculturais. Esses chefs estão reinventando como diferentes influências culinárias podem ser combinadas para criar pratos únicos e autênticos que vão além da inovação.



Como aplicar no seu negócio

Para se diferenciar dos concorrentes, inclua no seu cardápio pratos com influências internacionais, oferecendo uma experiência única aos seus clientes. Isso mantém a lanchonete sempre atualizada e interessante.

BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS

BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS

Essa receita pode ser servida como um salgado individual na sua lanchonete.

Origem

Börek é uma comida turca, geralmente pequenos pastéis de massa recheados com carne, queijo, espinafre ou outros legumes.

INGREDIENTES

Borek

40 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
20 g de Molho Demi Glace Knorr Professional
14 g de Caldo de Carne Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
700 g de Carne Moída
30 ml de Azeite
150 g de Cenoura com casca em cubos pequenos
150 g de Chuchu com casca em cubos pequenos
150 g de Tomate Italiano sem semente em cubos pequenos
10 g de Cebolinha Fresca picada
10 g de Salsinha Fresca picada
5 g de Garam Masala
80 g de Manteiga Sem Sal derretida
50 g de Açúcar Cristal
50 g de Mel
100 g de Gergelim Branco torrado
300 g de Massa Filo descongelada

Maionese de Tahine

500 g de Maionese Hellmann's
4 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
15 g de Raspas de Limão Siciliano
50 ml de Suco de Limão Siciliano
30 g de Tahine
30 g de Alho picado

MODO DE PREPARO

Borek

- (1) Em uma panela, refogar a carne moída com o Molho Demi Glace Knorr Professional, o Caldo de Carne Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional no azeite até ficar dourado.
- (2) Adicionar a cenoura, o chuchu, o tomate e continuar a refogar.
- (3) Temperar com o garam masala, cebolinha, salsinha e finalizar com a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional. Deixar esfriar.
- (4) Preaquecer o forno a 180°C.
- (5) Abrir as folhas de massa filo, use duas folhas sobrepostas e rechear com o refogado de carne pela borda mais larga.
- (6) Enrolar para formar um cilindro, dispor dentro de uma assadeira redonda pelas laterais. Repetir o processo de rechear e colocar na assadeira até formar uma espiral chegando ao centro.
- (7) Pincelar a manteiga na superfície do borek.
- (8) Assar a 180°C por 15 minutos ou até ficar dourado.
- (9) Espalhar o mel, polvilhar o açúcar cristal e voltar ao forno até dourar.
- (10) Finalizar com gergelim.
- (11) Servir acompanhado de Maionese de Tahine.

Maionese de Tahine

- (1) Em um recipiente, misturar a Maionese Hellmann's, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional o suco de limão e as raspas de limão, a tahine e o alho até ficar uniforme.
- (2) Transferir para um recipiente e manter sob refrigeração até momento de servir.

Maionese Hellmann's

A escolha perfeita para o food service! Feita para muitas aplicações, ela rende até 30% mais e oferece o sabor irresistível da verdadeira Maionese Hellmann's.



Como aplicar no seu negócio

Faça a receita ser versátil no cardápio. A receita abaixo, por exemplo, pode ser servida tanto uma opção de prato do dia para o horário do almoço, como uma porção de petiscos no Happy Hour.

PIEROGI DE PERNIL MASSA RECHEADADA COM SALADA DE VEGETAIS E CARAMELO PICANTE

PIEROGI DE PERNIL MASSA RECHEADA COM SALADA DE VEGETAIS E CARAMELO PICANTE

Origem

Pierogi é um prato tradicional de bolinhos de massa cozidos ou fritos, muito popular na Polônia e na Europa Central e Leste.

INGREDIENTES

Massa do Pierogi

10 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
50 g de Amido de Milho Maizena
8 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
100 g de Água Quente
300 g de Farinha de Trigo
50 g de Ovo
15 g de Azeite

Recheio de Pernil

16 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
400 g de Pernil Desfiado
50 ml de Azeite
200 g de Repolho Branco ralado fino
100 g de Cebola Roxa em cubos pequenos
100 g de Cenoura ralada fina
100 g de Tomate Italiano sem sementes em cubos pequenos
15 g de Cebolinha Fresca picada
15 g de Salsinha Fresca picada

Salada de Repolho

8g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
500 g de Repolho Branco ralado fino
100 g de Cenoura com casca em tiras finas
20 g de Alho picado
20 ml de Vinagre de Arroz
15 ml de Suco de Limão Taiti
5 ml de Óleo de Gergelim Tostado
30 g de Cebolinha Fresca picada

Caramelo de Gochujang

250 g de Açúcar Refinado
250 ml de Água
25 g de Pasta de Pimenta Coreana Gochujang

(3) A massa deve ficar uniforme, mas sem ficar úmida demais.
(4) Transferir a massa para um saco plástico e reservar na geladeira por 20 minutos.
(5) Abrir a massa até que fique fina, cortar em discos de 8 cm de diâmetro e rechear com o pernil refogado já frio.
(6) Fazer a dobra ondulada nas bordas e cozinhar em água fervente por cerca de 4 minutos.
(7) Transferir para um refratário de serviço e servir acompanhado de Salada de Repolho & Cenoura com Caramelo de Gochujang e Maionese Verde.

Recheio de Pernil

(1) Em uma panela, refogar o pernil com o azeite e temperar com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
(2) Adicionar o repolho, a cebola, a cenoura, o tomate, a cebolinha, a salsinha e continuar a refogar. Ajustar o tempero, se necessário. Deixar esfriar.

Salada de Repolho & Cenoura

(1) Em uma tigela, misturar o repolho, cenoura, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional até ficar uniforme e deixar descansar por 20 minutos.
(2) Em um recipiente, misturar o alho, o vinagre, o suco de limão, o óleo de gergelim até ficar homogêneo.
(3) Adicionar o molho no repolho, mexer muito bem e finalizar com cebolinha.
(4) Manter sob refrigeração até o momento de servir.

Caramelo de Gochujang

(1) Em uma panela, colocar o açúcar e deixar virar caramelo até ficar com um tom de calda para pudim.
(2) Adicionar a água com cuidado e mexer até dissolver a calda.
(3) Acrescentar a pasta de pimenta e homogeneizar muito bem.
(4) Transferir para um recipiente com tampa e deixar esfriar.

MODO DE PREPARO

Massa do Pierogi

(1) Em uma tigela, hidratar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional com a água. Reservar.
(2) Em uma tigela da batedeira, bater o Amido de Milho Maizena, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a farinha, o azeite, ovo com o batedor tipo gancho e adicionar a base de tomate hidratada aos poucos.



Caldo de Carne Knorr Professional
Oferece um sabor autêntico e equilibrado de carne com ingredientes de alta qualidade, realçando seus pratos e dando um toque especial

RAÍZES CULINÁRIAS



Uma tendência crescente no mundo culinário é a celebração e o renascimento de culinárias regionais menos conhecidas, honrando ingredientes indígenas e técnicas de cozinha que se conectam ao patrimônio cultural.

Esse movimento enfatiza a importância de preservar o passado enquanto avança, garantindo que a autenticidade permaneça no coração de cada prato. A tendência muitas vezes começa dentro de uma região e pode ganhar reconhecimento mais amplo, mas deve manter sua verdadeira essência para ter sucesso.

Como aplicar no seu negócio

Resgate receitas tradicionais brasileiras, utilizando ingredientes locais e sazonais para ajudar a reduzir custos com ingredientes. Além de aumentar o lucro, você valoriza a cultura local e oferece pratos autênticos.

EMPANADA DE GUSCUIZ RECHEADA DE CARNE DE SOL



EMPANADA DE GUSCUIZ

RECHEADA DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

Massa da Empanada

6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
780 ml de Água
450 g de Farinha de Milho tipo flocão
20 g de Manteiga de Garrafa
Óleo para fritura

Recheio de Carne de Sol e Queijo Coalho

10 g de Caldo de Carne Knorr Professional
500 g de Carne de Sol dessalgada em cubos
50 ml de Azeite
150 g de Cebola Roxa
2 g de Cominho em pó
150 g de Queijo Coalho em cubos pequenos

Salsa de Tomate

80 g de Base de Tomate Desidratado Knorr Professional
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
250 ml de Água
150 g de Tomate sem semente em cubos
50 g de Cebola em cubos
10 g de Alho fatiado
10 g de Pimenta Serrana Fresca picada
30 ml de Azeite
1 g de Pimenta-do-Reino moída

MODO DE PREPARO

Massa da Empanada

(1) Em uma panela, ferver a água.
(2) Em um recipiente, misturar Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, a farinha, a manteiga e água fervida até ficar bem uniforme.

(3) Cobrir com plástico filme e deixar na geladeira até esfriar.
(4) Dividir a massa em porções de 70 g, abrir entre duas camadas de plástico para formar um disco.
(5) Colocar o 20 g de recheio de carne, 5 g de queijo coalho, fechar juntando as bordas formando uma meia lua.
(6) Fritar em óleo quente por imersão a 180°C até ficar dourada. Transferir sobre papel toalha para remover o excesso de óleo.
(7) Servir com Picles de Maxixe e Salsa de Tomate.

Recheio de Carne de Sol

(1) Em uma panela de pressão, refogar com o azeite a carne, temperar com o Caldo de Carne Knorr Professional, adicionar suficiente para cobrir a carne e fechar.
(2) Cozinhar na pressão por 40 minutos.
(3) Após a pressão sair, retirar a carne do caldo, reservar 200 ml do caldo e desfiar a carne. Reservar.
(4) Em uma panela, refogar a cebola roxa no azeite, adicionar a carne desfiada e cominho.
(5) Acrescentar o caldo reservado, deixar secar e ajustar o tempero, se necessário. Deixar a carne esfriar antes de usar como recheio.
(6) O queijo coalho é usado como recheio no momento de moldar a empada.

Salsa de Tomate

(1) Em uma panela, aquecer a água, adicionar a Base de Tomate Desidratado Knorr Professional e mexer até espessar. Reservar.
(2) Em uma panela, refogar o tomate, a cebola, o alho, a pimenta no azeite. Acrescentar o molho de tomate pronto, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, pimenta-do-reino e cozinhar por mais 1-2 minutos.
(3) Transferir para um recipiente com tampa e manter sob refrigeração até o momento de usar.

Caldo de Carne Knorr Professional

Oferece um sabor autêntico com o balanço ideal do sabor de carne e ingredientes de alta qualidade. Realça os principais ingredientes do seu prato, proporcionando um toque especial em molhos, sopas e ensopados.



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

Baixe aqui!



Unilever
Food
Solutions