



MOLHOS PROFISSIONAIS

A ALMA DA COMIDA DE RUA MODERNA

Descubra molhos que elevam
o sabor e criam identidade
nos pratos.



Unilever
Food
Solutions

**MENUS DO
FUTURO**



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO (2)

COMIDA DE RUA MODERNA (3)

5 PASSOS (4)

MAIONESE DE CHIMICHURRI CREMOSA (5)

MAIONESE DE GOCHUJANG COM LIMÃO SICILIANO (6)

INFLUÊNCIA DA CULTURA POP E DAS REDES SOCIAIS (7)

MAIONESE DE CURRY AMARELO COM COCO (8)

MAIONESE DE TUCUPI COM ALHO NEGRO (9)

GIRO PELO MUNDO (10)

MAIONESE DE WASABI COM MELADO (11)

MAIONESE DE PÁPRICA DEFUMADA COM LIMÃO TAITI (12)

CARDÁPIO ROTATIVO (13)

MAIONESE DE PIMENTA BIQUINHO COM QUEIJO MINAS CURADO (14)

MAIONESE DE AZEITONA PRETA COM TOMILHO (15)

PRODUTOS COMO SOLUÇÃO PROFISSIONAL (16)

MAIONESE DE BACON COM MAPLE (17)

MAIONESE DE LIMÃO CRAVO COM HORTELÃ (18)

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.



MAIONESE DE CHIMICHURRI CREMOSA

INGREDIENTES

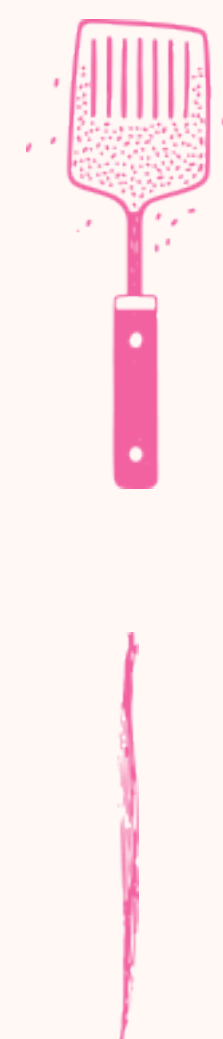
400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
30 g	Chimichurri Desidratado
20 ml	Vinagre de Vinho Tinto
30 ml	Azeite
10 g	Alho Picado
10 g	Salsinha Fresca Picada



Perfil de sabor:
fresca, herbácea e
levemente ácida.



Prato:
sanduíche de carne
louca na baguete,
sanduíche com carne
assada como pernil e
lombo com pickles de
vegetais, carnes
assadas ou na chapa.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Hidratar o chimichurri com o vinagre por 10 minutos em uma tigela.
2. Adicionar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, azeite, alho, salsinha e mexer muito bem para obter um creme uniforme.
3. Armazenar sob refrigeração.

MAIONESE DE GOCHUJANG COM LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

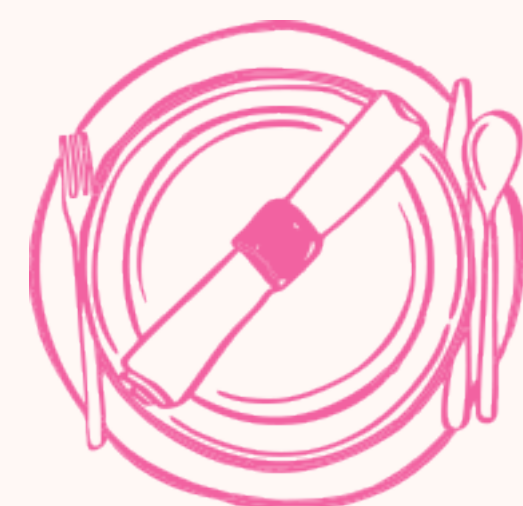
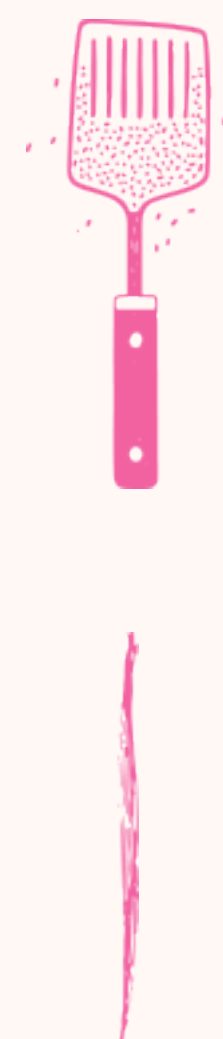
400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
40 g	Pasta de Pimenta Coreana Gochujang
20 ml	Suco de Limão Siciliano
5 g	Raspas de Limão Siciliano
10 ml	Óleo de Gergelim Torrado
25 ml	Água



Perfil de sabor:
Picante, cítrica e
umami.



Prato:
taco de frango
crocante com repolho
roxo e coentro, frango
frito com molho
barbecue, fajitas de
frango e churrasco
grego, petiscos fritos
em geral.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Misturar o gochujang com o suco e raspas de limão, e água em uma tigela até ficar uniforme.
2. Adicionar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, óleo de gergelim e misturar muito bem até obter consistência cremosa.
3. Manter refrigerado até o momento de usar.

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.



MAIONESE DE CURRY AMARELO COM COCO

INGREDIENTES

400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
30 g	Pasta de Curry Amarelo
40 ml	Leite de Coco
10 ml	Suco de Limão Taiti
20 ml	Água



Perfil de sabor:
aromática e levemente doce.



Prato:
bolinhos de batata-doce com frango desfiado, croquetes de carne em geral como seca, linguiça e moída, legumes fritos.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Dissolver a pasta de curry no leite de coco em uma tigela, se necessário aquecer em uma panela ligeiramente para facilitar e deixar esfriar antes de continuar.
2. Na mesma tigela, adicionar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, suco de limão e a água aos poucos para atingir a textura desejada.
3. Bater com batedor de arame até obter emulsão homogênea.
4. Armazenar sob refrigeração.

MAIONESE DE TUCUPI COM ALHO NEGRO

INGREDIENTES

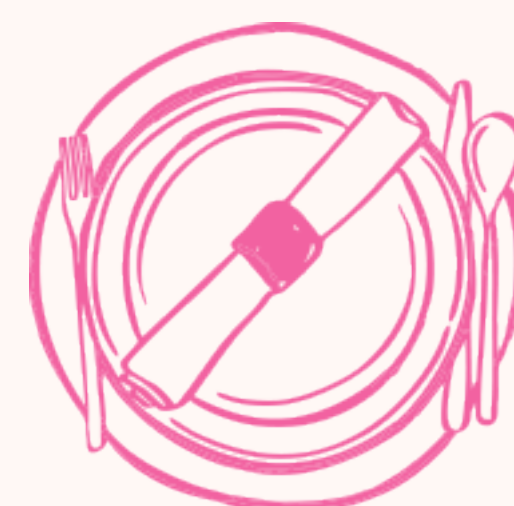
400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
40 ml	Tucupi Concentrado
20 g	Alho Negro Amassado
10 ml	Azeite
30 ml	Água



Perfil de sabor:
amazônica, intensa e
levemente adocicada.



Prato:
cuscuz nordestino
prensado com
camarão empanado,
porção de camarão
frito, croquete de
camarão, salgados a
base de frutos do
mar.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Misturar o tucupi com o alho negro até formar uma pasta em uma tigela.
2. Adicionar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e bater com um batedor de arame.
3. Acrescentar azeite e água aos poucos até atingir textura desejada.
4. Refrigerar por no mínimo 1 hora antes de servir.

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 exclusivos deste eBook, criando uma fusão entre o global e o regional.

MAIONESE DE WASABI COM MELADO

INGREDIENTES

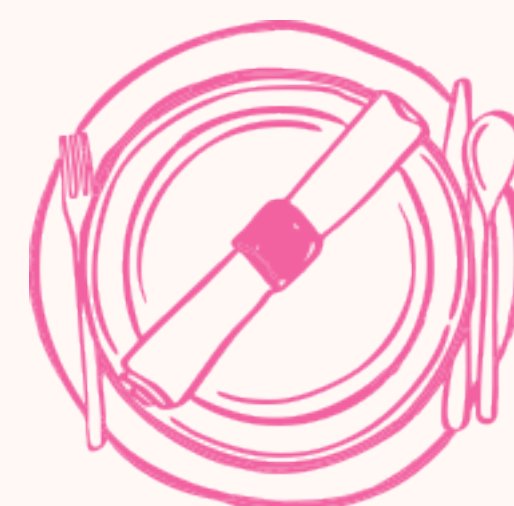
400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
20 g	Pasta de Wasabi
30 ml	Melado de Cana
10 ml	Vinagre de Arroz
40 ml	Água



Perfil de sabor:
picante, adocicada e fresca.



Prato:
sanduíche de barriga de porco crocante no bao bun, sanduíches a base de linguiça, salgados com carne, acompanhamento para um poke bowl com frutos do mar e peixes em geral.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Misturar o wasabi com o melado e o vinagre em uma tigela até ficar uniforme.
2. Adicionar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e bater com um batedor de arame.
3. Acrescentar água aos poucos até atingir cremosidade desejada.
4. Refrigerar antes de servir.

MAIONESE DE PÁPRICA DEFUMADA COM LIMÃO TAITI

INGREDIENTES

400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
2 g	Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
15 g	Páprica Defumada
10 ml	Suco de Limão Taiti
	Raspas de Limão Taiti
10 ml	Azeite
50 ml	Água



Perfil de sabor:
defumada, cítrica e vibrante.



Prato:
choripán com linguica artesanal e cebola caramelizada, petiscos a base de carne e linguica na chapa.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Misturar Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, páprica com o suco e raspas de limão em uma tigela e misturar bem.
2. Adicionar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e bater com um batedor de arame.
Incorporar azeite e água até atingir textura leve.
3. Manter refrigerado.

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.

MAIONESE DE PIMENTA BIQUINHO COM QUEIJO MINAS CURADO

INGREDIENTES

400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
50 g	Pimenta Biquinho em conserva e escorrida
30 g	Queijo Minas Curado ralado
10 ml	Vinagre de Maçã
10 ml	Água



Perfil de sabor:
levemente picante,
cremosa e brasileira.



Prato:
pastel de costela com
vinagrete de
banana-da-terra,
sanduíche de pernil
ou lombo, croquete
de carne em geral,
empada de carne.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Processar a pimenta com o queijo e o vinagre até obter uma pasta uniforme.
2. Misturar com Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e bater com um batedor de arame.
3. Adicionar água se necessário para ajustar a textura.
4. Refrigerar por 1 hora antes de servir.

MAIONESE DE AZEITONA PRETA COM TOMILHO

INGREDIENTES

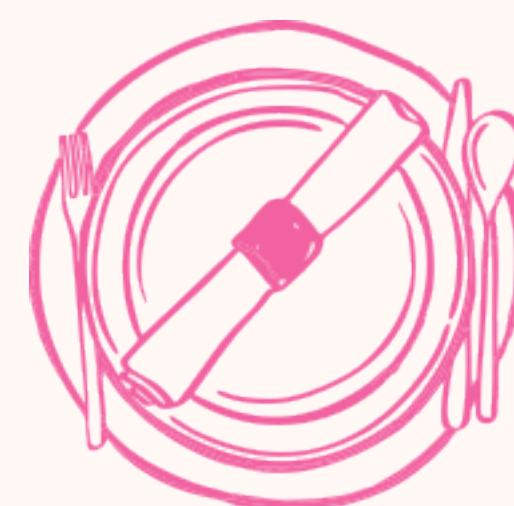
400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
50 g	Azeitona Preta sem caroço picada
5 g	Tomilho Fresco
10 ml	Azeite
35 ml	Água



Perfil de sabor:
mediterrânea e
aromática.



Prato:
esfiha aberta de
carne com toque de
zaatar; salgados
assados com toques
da cozinha do Oriente
Médio, antepasto
com legumes assados
como berinjela e
abobrinha.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Processar as azeitonas com o tomilho e azeite até ficar uma pasta uniforme.
2. Misturar com Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e bater com um batedor de arame.
3. Adicionar água até atingir textura cremosa.
4. Armazenar sob refrigeração.

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



MAIONESE DE BACON COM MAPLE

INGREDIENTES

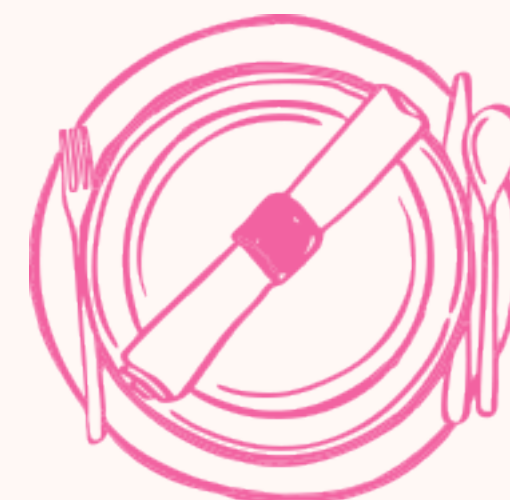
400 g	Maionese Hellmann's
30 g	Molho Barbecue Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
40 g	Bacon Crocante Picado
30 ml	Xarope de Maple
30 ml	Água



Perfil de sabor:
salgado, doce,
defumado e encorpado.



Prato:
smash burger com
cebola crispy e pickles
artesanal,
hamburgueses em
geral, sanduíches a
base de carne de
porco, batata frita
rústica.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Misturar o bacon com o xarope de maple em uma tigela.
2. Misturar Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, Molho Barbecue Hellmann's e bater com um batedor de arame.
3. Acrescentar água até atingir textura cremosa.
4. Refrigerar antes de servir.

MAIONESE DE LIMÃO GRAVO COM HORTELÃ

INGREDIENTES

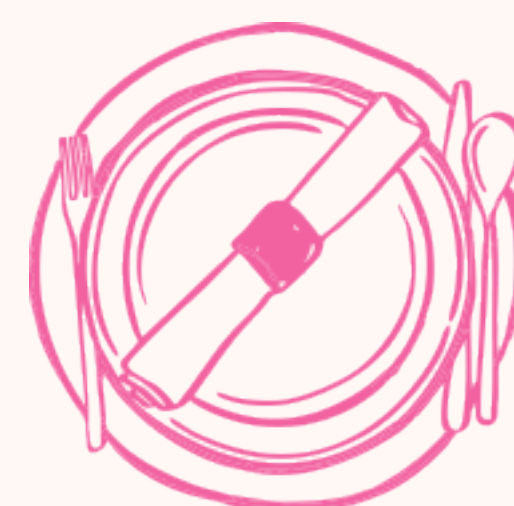
400 g	Maionese Hellmann's
2 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
2 g	Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
30 ml	Suco de Limão Cravo
5 g	Raspas de Limão Cravo
10 g	Hortelã Fresca Picada
55 ml	Água



Perfil de sabor:
refrescante, cítrica e
leve.



Prato:
wrap de falafel com
legumes grelhados,
peixes grelhados,
sanduíches natural
com frango, porções
fritas em geral com
frango e tiras de
carne.



Rendimento: 500g

MODO DE PREPARO

1. Misturar Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, suco e raspas de limão com a hortelã.
2. Misturar com Maionese Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e bater com um batedor de arame.
3. Incorporar água até atingir leveza desejada.
4. Manter refrigerado.

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