

# COMO DEIXAR O SEU RESTAURANTE PRONTO PARA O FUTURO



Unilever  
Food  
Solutions

**MENUS DO  
FUTURO**

# SUMÁRIO

**INTRODUÇÃO (2)**

**COMIDA DE RUA MODERNA (3)**

**COZINHA SEM FRONTEIRAS (6)**

**RAÍZES CULINÁRIAS (9)**

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 Restaurante – 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 do seu restaurante!



## Como aplicar no seu negócio

Incorpore Comida de Rua Moderna ao cardápio com pratos rápidos e de fácil preparo, reduzindo o tempo de espera para evitar a insatisfação dos clientes e perda de negócios.

A receita abaixo é extremamente versátil. É possível alterar o seu recheio de acordo com a estação, ou datas comemorativas, e pode ser servida tanto como uma entrada ou como parte de um prato.

# PIEROGI DE PERNIL MASSA RECHEADA 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

# 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 o seu restaurante sempre atualizado e interessante.

# BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS



# BOREK FOLHADO DE CARNE MOÍDA & VEGETAIS

Essa receita pode ser servida como uma porção de entrada ou como uma versão única disponível no buffet.

## 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.



# 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

A dificuldade em prever a demanda pode levar a desperdícios ou falta de insumos, afetando a operação. Utilize ingredientes locais e sazonais, que são mais fáceis de gerenciar e obter, para ajudar no planejamento e evitar perdas.

# COSTELA DE TAMBAQUI FRITO COM CREME DE CAMARÃO E MILHO TOSTADO



# COSTELA DE TAMBAQUI FRITO COM CREME DE CAMARÃO E MILHO TOSTADO

Essa receita oferece uma gama de opções: é possível trocar o peixe, para aquele que é mais acessível na sua região ou melhor aceito pelos clientes. E o creme de camarão pode virar só um creme de mandioca e vegetais refogados.

## INGREDIENTES

### Tambaqui Frito

300 g de Preparo para Milanesa Knorr Professional  
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
10 g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional  
1 kg Costelas de Tambaqui  
30 ml Azeite

### Creme de Camarão

45 g de Molho Branco Bechamel Knorr Professional  
10 g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional  
6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
500 ml de Leite  
300 g de Camarão Limpo sem casca e cabeça  
5 g de Cúrcuma em pó  
50 ml de Azeite  
300 g de Tomate sem semente em cubos pequenos  
150 g de Cebola picada em cubos pequenos  
150 g de Pimentão Verde em cubos pequenos  
20 g de Coentro Fresco picado  
5 g de Tomilho Fresco picado  
600 g de Mandioca cozida e amassada

### Milho Tostado

6 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
25 ml de Azeite  
500 g de Milho Verde cozido  
2 g de Páprica defumada

## MODO DE PREPARO

### Tambaqui Frito

- (1) Secar bem a costela de tambaqui. Reservar.
- (2) Em um recipiente, temperar o tambaqui com o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, o azeite e mexer bem.
- (3) Empanar o peixe com Preparo para Milanesa Knorr Professional.
- (4) Fritar por imersão em óleo quente a 180°C até ficar dourado e transferir para papel toalha para remover o excesso de óleo.
- (5) Servir o peixe frito acompanhado do Creme de Camarão e Milho Tostado.

### Creme de Camarão

- (1) Em uma panela, misturar o leite e o Molho Branco Bechamel Knorr Professional. Levar ao fogo mexendo até espessar. Reservar.
- (2) Em uma tigela, temperar o camarão com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e a cúrcuma.
- (3) Em uma panela, refogar o camarão com 20 ml de azeite e reservar.
- (4) Na mesma panela, refogar o tomate, a cebola, o pimentão no restante do azeite.
- (5) Adicionar o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, o camarão cozido, o coentro, o tomilho, o molho branco pronto e misturar bem.
- (6) Colocar a mandioca e mexer bem.
- (7) Manter aquecido até o momento de servir.

### Milho Tostado

- (1) Refogar no azeite o milho com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e a páprica até ficar bem dourado.
- (2) Manter aquecido até o momento de servir.

Para potencializar ainda mais o sabor do Tambaqui, vamos utilizar o Caldo Delícias do Mar Knorr Professional no tempero.



## Como aplicar no seu negócio

Resgate receitas tradicionais brasileiras, utilizando ingredientes locais e sazonais para reduzir custos com ingredientes, valorizar a cultura local e oferecer pratos autênticos.

# ENTREVERO DE PINHÃO



# ENTREVERO DE PINHÃO

## INGREDIENTES

### Entrevero

16 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional  
500 g de Bacon Defumado em fatias  
400 g de Linguiça Calabresa em meia lua  
500 g de Alcatra em cubos 2,5x2,5cm  
500 g de Lombo de Porco em cubos 2,5x2,5cm  
150 g de Cebola em cubos pequenos  
200 g de Pimentão Amarelo em cubos médios  
200 g de Pimentão Vermelho em cubos médios  
200 g de Pimentão Verde em cubos médios  
200 g de Cenoura em meia lua  
200 g de Tomate sem sementes em cubos médios  
500 g de Pinhão cozido cortado no meio  
50 ml de Azeite  
10 g de Cebolinha Fresca cortada

## MODO DE PREPARO

### Entrevero

- (1) Em uma panela grande, fritar o bacon até ficar crocante e retirar o excesso de gordura. Reservar o bacon.
- (2) Na mesma panela, fritar a linguiça até ficar dourada e retirar o excesso de gordura. Reservar a linguiça.
- (3) Em uma panela grande, refogar a alcatra e o lombo com azeite aos poucos para ficar bem dourada. Reservar as carnes.
- (4) Na mesma panela, refogar o bacon, a linguiça e a cebola por 2-3 minutos.
- (5) Adicionar os pimentões, a cenoura, o tomate e continuar a cozinhar por 1-2 minutos.
- (6) Retornar as carnes e, se necessário, adicionar cerca de 100ml de água para deglacear a panela.
- (7) Colocar o pinhão, temperar com o Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e mexer bem.
- (8) Cozinhar por mais 2-3 minutos.
- (9) Finalizar com a cebolinha no momento de servir.

É possível trocar o corte da carne de acordo com a operação e o perfil de clientes, mas é importante manter o pinhão por ser um ingrediente típico da região Sul do país e criar a conexão com a tendência de 'Raízes Culinárias'.

### 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