

# FUTURE MENUS 4

Register and explore  
at [UFS.com](https://UFS.com)



# FUTURE MENUS 4

TENDENCIAS PRINCIPALES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS  
2026

# FUTURE MENUS 4

**EN 2026, LA INDUSTRIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS SE TRATA DE APROVECHAR AL MÁXIMO LO QUE TIENES: HACER MÁS CON MENOS, ENCONTRAR VALOR REAL Y HACER QUE CADA PLATO CUENTE.** *Los comensales anhelan comida que se sienta genuina y cuente una historia, SIN COMPLICACIONES ADICIONALES. CON PRESUPUESTOS MÁS AJUSTADOS, LOS MENÚS SE ESTÁN SIMPLIFICANDO, LOS INGREDIENTES LOCALES ESTÁN EN EL CENTRO DE ATENCIÓN Y EL USO INTELIGENTE DE LOS RECURSOS*

La gente todavía quiere disfrutar de sus comidas, pero busca comodidad y conexión, no solo la próxima gran tendencia. La autenticidad lo es todo: los huéspedes quieren saber de dónde proviene su comida y por qué es importante. La salud ahora significa beneficios reales y buenos ingredientes, no palabras de moda vacías.

La tecnología está ayudando a que las cocinas funcionen de manera más fluida y a que la

experiencia de comer sea más conveniente, pero el corazón de la hospitalidad—el toque humano—sigue siendo igual de importante. La Generación Z está marcando el ritmo con su enfoque en la relación calidad-precio, la creatividad y experiencias que se sienten personales y reales.

Para chefs y propietarios de restaurantes, **Menús Futuros 4** se trata de innovación práctica: haz lo que funciona para tu equipo, cuenta tu historia



# PREPARA #PARA MAÑANA CON UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Preparados para mañana

Unilever Food Solutions (UFS), que representa el 20% del Grupo de Negocios de Alimentos de Unilever, opera en más de 75 países como proveedor dedicado para la industria del servicio de alimentos. En nuestro núcleo, somos un negocio de chefs para chefs.

La experiencia de nuestra red global de más de 250 chefs internos informa todo lo que hacemos, estableciendo nuestra estrategia en torno a tres pilares clave: productos de alta calidad, inspiración de la industria y servicios de primera clase.

Reconocemos las altas exigencias que los chefs profesionales imponen a los productos alimenticios y a los ingredientes para optimizar las operaciones de la cocina. Nos especializamos en productos de alta-calidad que mejoran la rentabilidad, aumentan la consistencia y ayudan a desbloquear sabores de moda. Nuestro portafolio de vanguardia cuenta con marcas líderes como Knorr Professional y Hellmann's. Nos destacamos en la creación de recetas de productos que rinden excepcionalmente en cocinas profesionales y superan a la competencia.

Mantener los menús a la moda e inspiradores es un desafío constante para los chefs, especialmente con las influencias en constante evolución de las tendencias en redes sociales, las demandas cambiantes de los consumidores y los factores económicos. Nuestra iniciativa anual de Tendencias Futuras de Menú destaca las principales tendencias culinarias globales, demostrando cómo los chefs pueden dar vida a estas tendencias en sus propias cocinas, mejorando tanto la creatividad como la rentabilidad. También nos esforzamos por apoyar a los chefs ofreciendo una selección en constante crecimiento de recetas únicas y clásicas disponibles en nuestro sitio web.

Entendemos la presión y las habilidades requeridas por los chefs profesionales para dirigir una cocina exitosa. Nuestros programas de formación culinaria proporcionan a los chefs servicios de primera clase y herramientas de la industria alimentaria para profesionales en el sector de la restauración. Desde los conceptos básicos de la Seguridad Alimentaria hasta las Cocinas del Mundo avanzadas, lo tenemos cubierto. También buscamos mejorar los entornos de cocina fomentando una cultura positiva. Nuestra iniciativa Cocinas Positivas aborda las condiciones desafiantes que se encuentran comúnmente, proporcionando herramientas, formación e inspiración para una gestión eficiente del equipo, una comunicación efectiva y el bienestar general.

# CULINARY



# ROOTS

**Culinary Roots continúa la pasión y el respeto por la herencia y cultura indígena hasta 2026, con una nueva energía al respecto. La tradición no solo se preserva, sino que se celebra, y la comida es combustible para una nueva creatividad. En 2025, el enfoque estuvo en resurgir platos patrimoniales y rendirles el respeto que merecen. Este año toma un tono más ligero y alegre: las recetas ancestrales y las técnicas antiguas se hacen más accesibles y relevantes para los comensales de hoy.**

El atractivo está en probar algo real. Los comensales de la Generación

Z están cada vez más atraídos por ingredientes y platos con historia, como granos antiguos y guisos ancestrales que cuentan historias de lugares, personas y tiempo. El aumento de la inestabilidad política está animando a las personas a celebrar lo que está cerca de casa, mientras que las preocupaciones por el clima han llevado a la gente a buscar ingredientes superlocales, resilientes y sostenibles. Al mismo tiempo, las generaciones más jóvenes son creativas y están abiertas a nuevas interpretaciones.

Los restaurantes de servicio completo son el hogar natural de

Culinary Roots, donde los chefs se vuelven personales y apoyan a los proveedores locales. Toma nota de las crecientes tendencias de recolección y guisos de una sola olla, y el uso creciente de kunafa (¡más allá del chocolate de Dubái!) y espino, ingredientes con profundas historias culturales y lazos comunitarios.

Culinary Roots va más allá de la nostalgia. Se trata de reimaginar la

# CULINARY ROOTS

**La herencia es Hypey**—Los ingredientes indígenas y los granos antiguos son premium, orgullo de lugar en los menús modernos.

**Bajo y Lento está de Moda**—Tagines, koshari, sopa de egusi. Estilo familiar y cocina a la parrilla.

**Las Especies son Personales**—Mezclas de especias caseras, kits de bumbu indonesios. Las especias son prácticas y hiperlocales.

**Los Chefs como Narradores de Historias**—Piensa en la Generación Z remixando las recetas de la abuela.

## COCINA EN TENDENCIA

La distribución de las cocinas indica una volatilidad en el interés por la cocina regional.

**Vasco**  
Una cocina del suroeste europeo que abarca España y Francia.

**Oaxaqueña**  
Una cocina del sur de México.

**Emiratí**  
Un amplio espectro de los EAU.

**Cocina argelina**  
Cocina del norte de África.

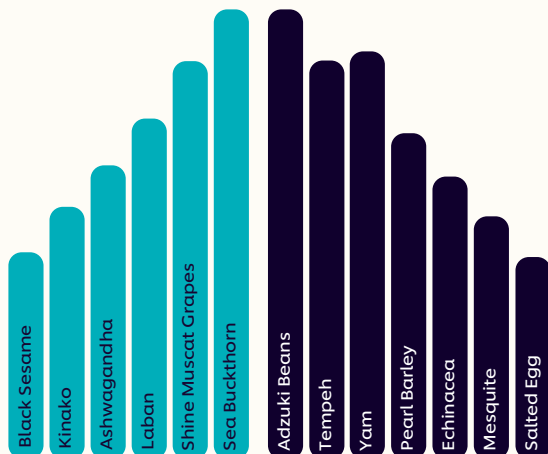
**Sichuan**  
De la provincia suroccidental de China.

**Andino**  
Un rango que abarca Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.



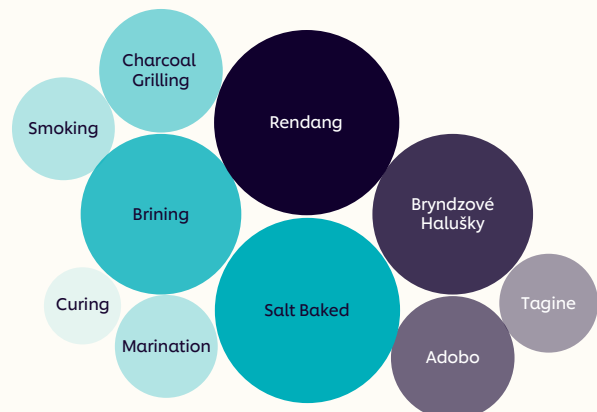
## INGREDIENTES TENDENCIA Y

Preferencia por ingredientes locales, a menudo recolectada, con beneficios ambientales.



## TENDENCIAS Y TÉCNICAS EMERGENTES

Tendencias virales y conexión cultural táctil.



# INGREDIENTES A TENER EN

WRITTEN BY Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS ATRAIGAN LA ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS INGREDIENTES EN TENDENCIA EN TUS RECETAS DE *Raíces Culinarias*.



**Raíces Culinarias trata de aprovechar nuestros platos patrimoniales. Es una celebración de la historia local y una oportunidad para poner el foco en las recetas que están intrínsecamente ligadas a nuestras identidades—algo que se ha vuelto cada vez más importante para las generaciones más jóvenes.**

**Para 2026, hay algunos ingredientes destacados que están dejando su huella dentro de Raíces Culinarias. Considera incorporar estos en tus creaciones de Raíces Culinarias para captar la atención de los comensales...**

## Yuzu

Yuzu es una fruta cítrica japonesa, que es tanto ácida como floral. Ofrece un giro fragante a salsas, postres, cócteles y aderezos, a menudo en lugar de limón o lima para un perfil de sabor más único. Su versatilidad y aroma exótico lo

convierten en un firme favorito a nivel mundial.

## Cúrcuma

La cúrcuma es una raíz dorada y terrosa utilizada durante siglos en la cocina del sur de Asia y Oriente Medio. Ahora conocida internacionalmente tanto por su sabor como por sus beneficios para la salud, a menudo aparece en lattes, sopas, salsas y tazones de bienestar. Su profundo color y propiedades antiinflamatorias la han convertido en un alimento básico en Culinary Roots, y las posibilidades de su uso continúan creciendo y desarrollándose.

## Sésamo negro

Utilizado regularmente en la cocina del este asiático y Oriente Medio, el sésamo negro ofrece un sabor a nuez y tostado. Se utiliza regularmente en helados y cremas al estilo tahini, costras saladas y leches vegetales y a

menudo se utiliza para dar textura y un toque de amargor tanto a platos dulces como salados.

## Tamarindo

El tamarindo es una pulpa ácida y algo dulce utilizada en cocinas desde Tailandia hasta México e India. Aporta umami y ligereza a chutneys y salsas a través de diversas tradiciones culinarias. Su versatilidad global y su sabor audaz lo convierten en una opción para los chefs que crean comida callejera intercultural y salsas.

## Tempeh

El tempeh es un producto de soja fermentada de Indonesia, rico en proteínas y probióticos beneficiosos para el intestino. Su textura firme y sabor a nuez lo hacen ideal para asar a la parrilla, saltear o marinar en

# CÓMO HACER QUE UN RESTAURANTE SEA RENTABLE (Y MANTENERLO ASÍ)

WRITTEN BY Dino Bonačić

AQUÍ, LOS EXPERTOS DE UFS OFRECEN SOLUCIONES PARA AYUDAR A SU NEGOCIO A OBTENER GANANCIAS – *¡una y otra vez!*



**Detrás de los platos bellamente decorados y la atmósfera digna de Instagram se encuentra la dura realidad: los establecimientos de comida a menudo operan con márgenes de beneficio muy ajustados.**

**Sin embargo, nuestra investigación sugiere que los operadores están siendo más inteligentes: hay un enfoque creciente en extraer valor de ingredientes más baratos. Piensa en pescado enlatado, pasteles reciclados, alimentos fermentados y giros escalonados en favoritos globales.**

**Estas simples sugerencias podrían ser la clave para obtener beneficios...**

## 1. Conceptos versátiles

El pollo frito es un favorito global, pero su preparación y presentación varían ampliamente. Desde el servicio rápido en EE. UU., pasando por la comida asiática o latinoamericana casual, hasta la alta cocina europea, este plato ofrece una oportunidad única para que los operadores maximicen la rentabilidad mientras satisfacen diversas expectativas de los consumidores. La belleza del pollo frito radica en su adaptabilidad. Al aprovechar un ingrediente común—pollo—y combinarlo con una salsa característica como la salsa de carne, los operadores pueden crear múltiples aplicaciones en el menú que se ajusten a diferentes modelos de costos y mano de obra. Este enfoque garantiza consistencia, escalabilidad y márgenes fuertes.

## 2. Aplicaciones escalonadas

Hay tres formas simples de abordar las recetas de pollo frito. Primero, un

concepto de aplicación básica que es simple, de bajo trabajo y rentable. Un ejemplo sería el clásico pollo frito servido con salsa de carne lista para usar (por ejemplo, Knorr Salsa de Pollo). Las ventajas de beneficios incluyen un tiempo de preparación mínimo, fácil ejecución y un alto rendimiento para restaurantes de servicio rápido y comedores. Las personalizaciones simples incluyen harina sin gluten o intercambios a base de plantas para necesidades dietéticas. A continuación, tenemos una aplicación elevada con un concepto que añade creatividad sin sacrificar la eficiencia. Esto podría ser muslos de pollo frito cubiertos con ensalada de kimchi o un huevo frito para un giro premium. Hay un poco más de trabajo, pero un valor incrementado, lo que lo hace ideal para formatos de comida casual y para llevar. Incorpora sabores regionales como salsa de carne infundada con curry para un atractivo sin fronteras. Finalmente,

tenemos aplicaciones altamente especializadas: platos refinados, impulsados por chefs para mercados premium. Esto podría ser pechuga de pollo en salmuera con rábanos encurtidos, puré de remolacha y salsa de carne mejorada con hierbas. Aquí, tienes un precio de entrada más alto que compensa el trabajo, perfecto para restaurantes de servicio completo. Un complemento atractivo podría incluir ingredientes para la salud intestinal o una posición de "mejor para ti" para atraer a comensales conscientes de la salud. Estas soluciones están diseñadas para la escalabilidad, apoyando cocinas de producción central y cadenas de múltiples unidades. Ofrecen flexibilidad para trabajar en restaurantes de servicio rápido

y de servicio completo, así como distribuidores minoristas. Con una estructura clara en niveles, también mejoran la rentabilidad al ayudar a los operadores a elegir conceptos que se alineen mejor con su modelo de negocio.

### 3. El Poder de los Datos

La rentabilidad se domina fuera del plato. Los datos son la línea de vida de un restaurante sostenible. Al analizar los patrones de ventas, puedes prever el flujo de clientes y planificar tus compras con mayor precisión, reduciendo el desperdicio y evitando faltantes de stock. Investigar los precios de los ingredientes al desarrollar recetas ayuda a entender tu porcentaje de costo de alimentos. ¡Y no ignores

el pasado! En su lugar, mira hacia atrás y utiliza datos históricos para determinar los momentos pico de cena y el personal.

### 4. El Héroe No Reconocido de la Rentabilidad

Al utilizar una base consistente y de alto rendimiento—como los productos Knorr—los chefs pueden reducir el tiempo de preparación y la mano de obra, mantener la integridad del sabor bajo diversas condiciones como lámparas de calor y ambientes de alta acidez, y crear infinitas variaciones con un costo adicional mínimo, como añadir hierbas, especias o elementos fermentados.



# CRISPY SPRING CHICKEN



CON GLASEADO KUNG PAO



# BOLLO DE PRIMAVERA CRUJIENTE

BY **SUMA CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Inspirado en el pollo de calabaza tradicional, este plato combina los sabores salados de la cocina de Guangdong con una textura crujiente y satisfactoria. El aroma del ajo frito dorado añade riqueza y profundidad.

Un giro innovador viene en forma de una audaz y picante salsa kung pao que aporta calor y complejidad. Juntos, estos elementos crean una versión moderna de un clásico regional que es nostálgico y

## INGREDIENTES

### Marinación de pollo de primavera

1200 g gallo de Cornualles  
20 g ajo, picado y frito  
5 kg agua  
50 g sal marina  
50 g polvo de pollo Knorr  
50 g miel  
500 g ajo, picado  
150 g pasta de chalote  
5 g pimienta blanca

200 g jarabe de pectina de fruta  
40 g vinagre de arroz  
30 g condimento líquido de chile mala Knorr  
30 g aceite de chile  
20 g salsa de soja Knorr  
5 g jugo de limón

### Rebozado de pollo

### glaseado Kung Pao

100 g polvo de rebozado Knorr sabor ajo  
80 g Claras de huevo

## MÉTODO

- 1 Marinar el gallo durante 6 horas, cocinar al vapor hasta que esté tierno, enfriar, luego cubrir con masa y freír a 200°C hasta que esté dorado. Pincelar con glaseado y cubrir con

## CARACTERÍSTICAS DEL

Giro crujiente al estilo cantonés de un clásico, lleno de ajo, acompañado de un audaz glaseado kung pao.



**SUMA CHUI**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



**CHRIS ZHONG**  
Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

Polvo de Pollo Knorr



# PAPEL PICANTE FINO POLLO





# PAPEL PICANTE FINO POLLO

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Aquí, el pollo se aplana y se fríe en profundidad para lograr un acabado muy crujiente. La sensación de entumecimiento de la pimienta de Sichuan actúa como fuente de calor y fragancia floral. Esto contrasta con los ingredientes umami en el aceite de condimento. Una mezcla de nueces y chiles da notas tostadas así como un crujido extra, mientras que los microverdes proporcionan un impulso de



## **SUM CHUI**

Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



## **CHRIS ZHONG**

Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

200g Pechuga de pollo fileteada	<b>Líquido Mala Chili de Knorr</b>
30g Copos de chile	10g <b>Condimento Líquido Chili de Knorr</b>
30g Pimientos Erjingtiao y farolillo	10g aceite de pimienta de Sichuan, mezclado en un spray
60g Galletas de almendra saladas trituradas	10g <b>Polvo de Pollo de Knorr</b>
50g migas de anacardo / cacahuete	3g azúcar en polvo
10g <b>Condimento</b>	2g pimienta de

## MÉTODO

- 1 Aplana la pechuga de pollo hasta que esté delgada como papel, espolvorea con almidón, fríe a 150°C, luego a 180°C hasta dorado.
- 2 Rocía ligeramente con el aceite de condimento, espolvorea con la mezcla de

**Condimento Líquido  
Chili de Knorr**



# FRITO NANBAN POLLO





# POLLO FRITO NANBAN

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

El Nanban es una salsa japonesa que tiene un fuerte sabor ácido, junto con el calor del jengibre y la frescura del perejil. Esto complementa un pollo frito rico en umami al cortar su sabor indulgente y más salado. Aquí, la salsa se eleva para incluir ingredientes que reúnen texturas cremosas y fragancia aromática, redondeando el plato para activar todos los sentidos del gusto mientras aún se deja sentir el crujido de un pollo frito crujiente.



**SUMA CHUI**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



**CHRIS ZHONG**  
Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

### Pollo frito

500g Pollo deshuesado, cortado en trozos del tamaño de un bocado  
5g **Knorr Polvo de pollo**  
20g **Mayonesa Real Best Foods**  
2g Pimienta negra  
15 ml Vino de arroz  
15 ml Salsa de soja  
5 ml Jugo de jengibre  
60g Harina de trigo  
30g Fécula de maíz

1 Huevo

### Salsa Namban

120g **Mayonesa Real Best Foods**  
2 pcs Huevo duro  
30g Cebolla, finamente picada  
30g Pepino en escabeche, finamente picado  
5g Perejil, picado

## MÉTODO

- 1 En un bol, coloca la mezcla de especias con el pollo durante 20 minutos.
- 2 Mezcla la harina y el almidón de maíz con el huevo.
- 3 Sumerge el pollo en la mezcla de huevo y harina, reboza en la mezcla de harina mientras presionas ligeramente para cubrir.
- 4 Fríe el pollo en aceite a 170 °C durante 4-5 minutos.
- 5 En un bol, mezcla mayonesa, huevo triturado y otros ingredientes, luego sazona con sal o jugo de limón.

Mejores Alimentos  
Mayonesa Real



# POLLO FRITO CON MEZCLA VARIADA





# POLLO FRITO CON MEZCLA VARIADA

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Una audaz reinterpretación del icónico sabor del refugio de tifones de Hong Kong, este plato presenta trozos de pollo dorados y crujientes mezclados en una fragante combinación de ajo frito, chile y frijoles negros fermentados. Inspirado en los bulliciosos puestos de mariscos de Causeway Bay, cada bocado ofrece un golpe de umami, calor y crujido. Servido con un lado de rábanos encurtidos y aceite de cebollino para equilibrar la riqueza, este plato rinde homenaje a la herencia de la comida callejera mientras la eleva con la finura del chef.



## **SUM CHUI**

Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



## **CHRIS ZHONG**

Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

### **Sazonador de Tomate Napoli**

50 g Salsa de Tomate Knorr Napoli

3 g Knorr Aromat

3 g Azúcar glas

450 g Cubos de pollo frito

### **Sazonador de Hierbas Italianas**

40 g Polvo de Aderezo Knorr - Hierbas Italianas

2.5 g Knorr Aromat

2 g Azúcar glas

450 g Cubos de pollo

frito

### **Sazonador de Ajo Crujiente y Chile**

15 g Polvo de Pollo Knorr

220 g Ajo, picado

120 g Pan rallado

100 g Ajo frito, picado

20 g Chile rojo seco, picado

10 g Frijoles negros

## MÉTODO

### **SAZONADOR DE TOMATE NAPOLI / SAZONADOR DE HIERBAS ITALIANAS**

- 1 Mezcla todos los ingredientes bien.
- 2 Mezcla con pollo frito.

### **SAZONADOR DE AJO CRUJIENTE Y CHILE**

- 1 Saltea ajo y frijoles negros hasta que estén fragantes.
- 2 Agrega pan rallado, ajo frito, chile y luego mezcla bien.
- 3 Sazona con Knorr Polvo de Pollo.
- 4 Mezcla con pollo frito.

**Knorr Aromat**

Sazonador Todo Uso



# PORCINI POLLO



**CON ADEREZO PARA ENSALADA**



# POLLO PORCINI CON ADEREZO PARA ENSALADAS

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

El pollo asado proporciona un centro de sabor umami y dulce. Aquí, esto se eleva con la ayuda de una marinada que utiliza champiñones porcini terrosos, el calor crudo del ajo y el calor ardiente del jengibre, así como polvo de pollo para más sabor. Esto se sirve con un aderezo que utiliza sabores dulces y más porcini para equilibrar las intenciones terrosas del plato.



**SUMA CHUI**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



**CHRIS ZHONG**  
Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

800g Muslos de pollo	Pimienta blanca molida, al gusto
12g Polvo de pollo Knorr	5g Azúcar
50g Salsa de champiñones porcini Knorr	30 ml Agua
100g Aderezo para ensaladas Best Foods	200g Aderezo para ensaladas Best Foods
2g Jengibre, en rodajas	20g Salsa de champiñones porcini Knorr
4g Ajo	20 ml Agua

## MÉTODO

- 1 Marinar el pollo en aderezo para ensaladas.
- 2 Mezclar bien todos los ingredientes y marinar el pollo durante al menos 2 horas.
- 3 Colocar el pollo marinado en una bandeja para asar.
- 4 Mezclar el ingrediente de cobertura superior y luego verterlo por encima.
- 5 Asar en un horno precalentado o freír en una freidora hasta que esté dorado.

Mejores Alimentos  
Aderezo para  
ensaladas



# PANCETA DE GERDO ESTOFA-



CON SALSA DE TOFU FERMENTA-  
DO



# PANCETA DE CERDO ESTOFADA CON SALSA DE TOFU FERMENTADO

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

La panceta de cerdo estofada con un exterior crujiente proporciona un contraste ejemplar de texturas: carne gruesa que se derrite en la boca se encuentra con una piel crujiente delgada. Simple y perfecto. Esta celebración de sabores umami reducidos se corta con jengibre fragante, cebollas de verdeo y vino Shaoxing agridulce. Una salsa de cuajada de frijoles fermentados se sirve debajo del cerdo, aportando un toque ligeramente funky junto con mucha dulzura y cítricos,



## **SUM CHUI**

Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



## **CHRIS ZHONG**

Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

500g Panceta de cerdo	
20g Guisantes dulces	
10g Brotes de guisante	
20g Segmentos de cebolla de verdeo	
20g Jengibre, en rodajas	
	<b>Salsa de tofu fermentado</b>
	50g Salsa Hoisin Knorr
	100g Salsa de tofu fermentado
	50g Azúcar rock
	50g Vino de cocina
	5g Polvo de pollo

## MÉTODO

1. Quema la piel de la panceta de cerdo con un soplete para eliminar los pelos, luego cocina al vapor con cebollas verdes, jengibre y vino de cocina durante 40 minutos.
2. Presiona bajo un peso, refrigera durante 2 horas y corta en cuadrados de 10 cm (4 pulgadas). Haz cortes ligeros en la carne magra en un patrón de cruz.
3. Saltea los aromáticos en aceite, añade la panceta de cerdo, desglasa con vino de cocina, luego vierte la mezcla de salsa de cuajada de frijoles fermentados, 1 lata de Sprite y 1000 g de agua. Cocina a fuego lento, tapado, durante 2 horas.

Salsa Hoisin Knorr



# AL VAPOR PANCETA DE



CON VERDURAS DE MOSTAZA  
CONSERVADAS



# PANCETA DE CERDO AL VAPOR CON VERDURAS DE MOSTAZA CONSERVADAS

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Las verduras encurtidas de mostaza aportan una textura herbácea, así como dulzura y una salinidad distintiva, que complementa la panceta de cerdo rica en umami y su textura suave y carnosa. Freír la panceta de cerdo y también cocinar al vapor permite que haya partes caramelizadas con una textura más firme. El jengibre y la cebolleta aportan un calor sutil, así como un sabor picante. El vino Shaoxing equilibra el plato con una dulzura



**WAI SUM CHUI**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



**CHRIS ZHONG**  
Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

2 kg de panceta de cerdo cortada por el centro	cebolla verde
500 g de verduras de mostaza conservadas	30 g de vino Shaoxing
30 g de rodajas de jengibre	20 g de arroz de levadura roja
30 g de segmentos de	180 g <b>Salsa de Soja Sazonada Knorr</b>
	30 g de salsa de soja oscura

## MÉTODO

- 1 Limpia y cocina al vapor la panceta de cerdo durante 40 minutos. Pincha la piel para liberar grasa, fríe hasta que esté dorada, luego remoja en agua fría.
- 2 Corta la panceta, saltea con aromáticos, luego cocina a fuego lento con condimentos durante 1 hora.
- 3 Remoja las verduras encurtidas, luego cocina al vapor durante 1 hora, pica y mezcla con 200 g de líquido de cocción.

**Salsa de soja sazónada  
Knorr**



# TARO CRUJI- ENTE



CON UNA CORTEZA DE CEBOLLE-



# TARO CRUJIENTE Y PANCETA DE CERDO CON UNA CORTEZA DE CEBOLLETA

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Aquí, la panceta de cerdo tierna se cocina a fuego lento hasta que se derrite en la boca en una salsa rica en umami que incluye salsa de soja y esencia de pollo, así como salsa de abulón salada del mar. Esta salsa se infunde con el cerdo, derritiendo la grasa y reduciéndose en una salsa indulgente espesa y agri dulce. La taro dulce y nuez ofrece una textura más firme y ayuda a equilibrar la salinidad. Los crujientes de cebollino se decoran por encima para añadir una fragancia aromática y equilibrar las texturas



## **SUMA CHUI**

Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



## **CHRIS ZHONG**

Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES

1.5 kg Panceta de cerdo de corte central	400 g Salsa de Abulón Knorr
500 g Media taro	600 g Azúcar roca
20 g Crujientes de cebolleta frita	6 L Agua infusionada con arroz de levadura roja
200 g Salsa de soja sazónada Knorr	
200 g Knorr Salsa de Soja Umami al Vapor	
50 g Condimento de Esencia de Pollo Knorr	

## MÉTODO

- 1 Soplete, vapor y presione la panceta de cerdo. Corte en bloques, cocine a fuego lento en caldo especiado durante 45 minutos, luego congele.
- 2 Coloque capas de taro y rodajas de cerdo en una olla de barro forrada con hojas de bambú, añada caldo y cocine a fuego lento

**Salsa de soja sazónada  
Knorr**



# LONGJING TÉ AHUMADO



# POLLO



# LONGJING TÉ AHUMADO DE POLLO

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Este plato de caldo de pollo presenta pollo tierno, que ha sido marinado en salsa de soja, salsa de ostra y polvo de pollo para proporcionar un perfil umami complejo y fuerte. Luego se cocina a fuego lento en vino Shaoxing para proporcionar un acabado ligeramente dulce, fragante y refrescante. El caldo infusionado con té es terroso y aromático, con ralladura de limón añadida para una frescura cítrica. La piel se dora, lo que proporciona un contraste de texturas con la carne succulenta y el caldo



## **SUMA CHUI**

Chef Ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Hong Kong*



## **CHRIS ZHONG**

Consultor Chef Senior  
*Unilever Food Solutions, China*

## INGREDIENTES

1.2 kg Pollo de plumas amarillas	40 g Azúcar de roca en polvo
10 g Hojas de té verde fritas	20 g <b>Knorr Salsa de Ostra</b>
3 g Ralladura de limón	5 g Sal
50 g Caldo de té fuerte	
30 g <b>Knorr Salsa de Soja Doble</b>	
10 g Salsa de soja oscura	
10 g <b>Knorr Polvo de Pollo</b>	

## MÉTODO

- 1 Marina el pollo durante 1 hora, luego cocina a fuego lento en una olla de barro con vino Shaoxing (300g) durante 20 minutos.
- 2 Antes de servir, rocía con caldo de té caliente justo antes de servir para liberar su fragancia. Características del plato: Aroma infusionado con té, piel brillante de color marrón caoba, carne tierna con un acabado crujiente.

**Salsa de soja sazónada  
Knorr**



# FRIJOLES NEGROS FERMENTADOS



Y ESTOFADO DE POLLO CON



# ESTOFADO DE POLLO CON FRIJOLES NEGROS

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

El frijol negro fermentado tiene un sabor que algunas personas comparan con el miso y el queso envejecido. Distintivo y atractivo, tiene un notable sabor ácido y agrio, pero también cremosidad y salinidad. Aquí, esos sabores se redondean con umami de una demi glace y una base de caldo, además de ser realzados por jengibre y ajo. El chocolate negro aporta un color maravillosamente profundo al plato mientras añade dulzura y amargor. La miel luego corta para suavizar la dureza del plato. Los pimientos y champiñones ofrecen estallidos de dulzura y terrosidad, mientras proporcionan texturas adicionales a los tiernos trozos de pollo.



**SUM CHUI**

Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



**CHRIS ZHONG**

Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

**Caldo de Pollo  
Concentrado  
Knorr**



## INGREDIENTES

500g Pollo, cortado en piezas	<b>Salsa de Chocolate con Frijoles Negros</b>
80g Cebolla, picada	1000ml <b>Knorr Demi Glace (cocido)</b>
80g Pimiento rojo, picado	40g Frijol negro, picado
80g Pimiento verde, picado	300ml <b>Knorr Caldo de Pollo Concentrado (40g por 1L de agua)</b>
5g Ajo, picado	50g Jengibre, picado
50g Champiñones blancos	25g Ajo, picado
	70g Chocolate negro 80%
	45g Miel

## MÉTODO

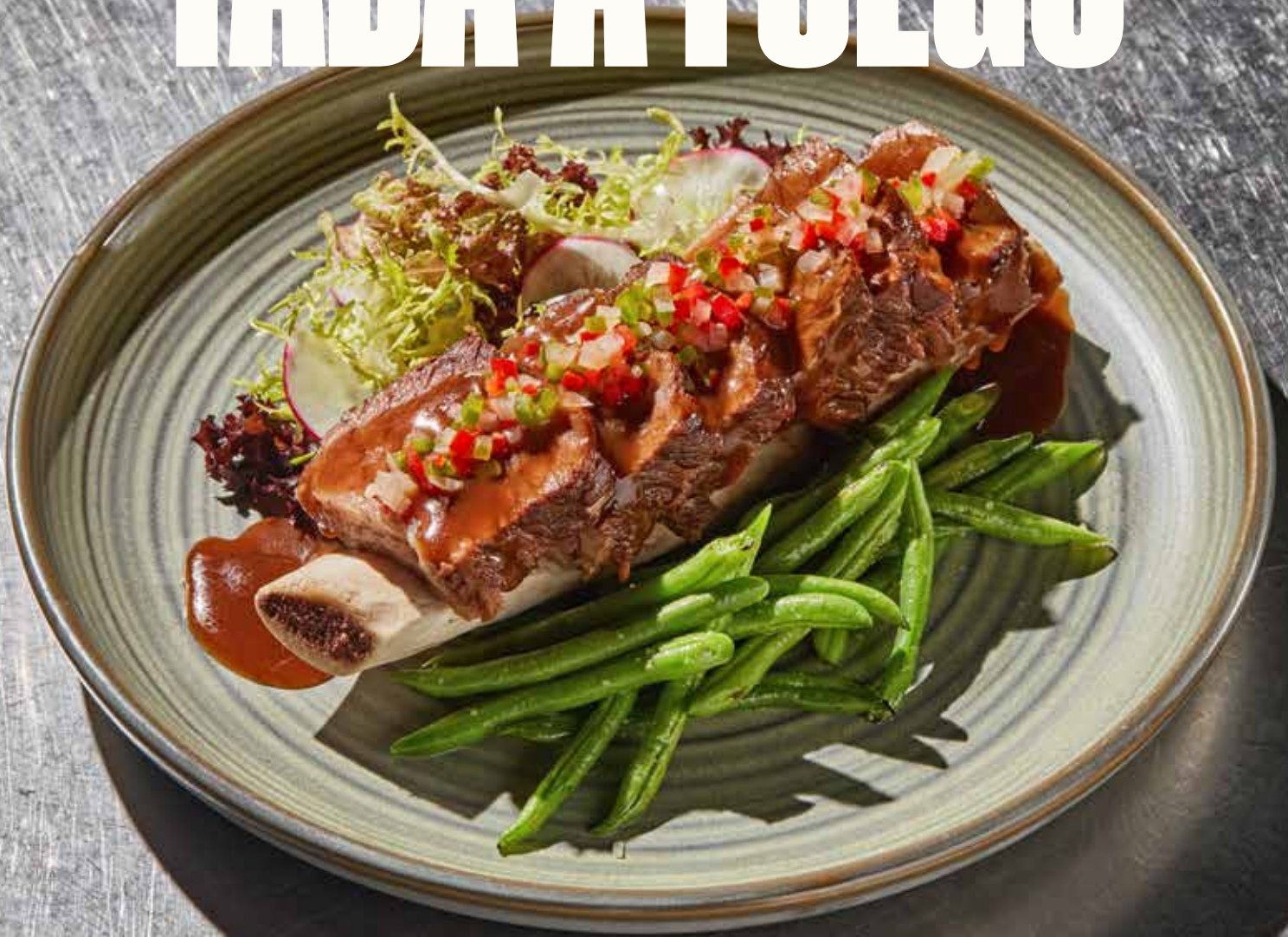
### SALSA DE CHOCOLATE CON FRIJOLES

- 1 En una olla, saltea jengibre, ajo, frijol negro con aceite.
- 2 Agrega Demi Glace y Caldo de Pollo Concentrado Knorr. Cocinar a fuego lento.
- 3 Incorpora el chocolate negro y la miel.

### ESTOFADO DE POLLO

- 1 Calienta aceite en una sartén, añade los trozos de pollo, cocina ambos lados hasta que estén dorados.
- 2 Sofríe las cebollas y el ajo picado hasta que estén fragantes, luego añade los trozos de pollo fritos en la sartén.
- 3 A continuación, añade la salsa de chocolate con frijoles negros preparada y cocina a fuego lento durante unos 20 minutos.

# GOSTILLA COR- TADA A FUEGO



CON SALSA DE VINAGRE DE AR-  
ROZ ENDULZADA



# COSTILLA CORTADA A FUEGO LENTO

POR **SUM CHUI** Y **CHRIS ZHONG**

Un costillar estofado es una excelente y tierna manera de aprovechar un corte más barato que el filete, pero en el lado premium para una carne de res estofada — se deshace del hueso y tiene una textura lujosa, que se derrite en la boca. El caldo es rico en umami gracias al uso de caldo de carne y polvo de pollo, pero equilibrado con vinagre de arroz endulzado y azúcar rock. La pimienta de Sichuan también aparece en el caldo, añadiendo picante, mientras que el anís estrellado, el ajo y el jengibre proporcionan un calor fragante y ardiente. El caldo se espesa a una textura aterciopelada y se puede encontrar dulzura adicional a través del balsámico añadido. Acompañando a la carne de res hay pimientos y cebollas cocidos pero firmes, redondeando el paladar con umami y equilibrando la textura general del plato.



**SUM CHUI**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Hong Kong



**CHRIS ZHONG**  
Consultor Chef Senior  
Unilever Food Solutions, China

## INGREDIENTES (para 6)

1500 g Costillas, con hueso	40 g Azúcar rock
80 g Pimiento rojo, picado	120 ml Vinagre de arroz negro
80 g Pimiento verde, picado	8 g Pimienta de Sichuan
60 g Cebolla encurtida, picada	12 piezas Anís estrellado
<b>Caldo de Braza</b>	50 g Jengibre, en rodajas, frito
160 g <b>Salsa Marrón Gourmet Knorr</b>	60 g Ajo, pelado, frito
12 g <b>Knorr Caldo de carne</b>	<b>Salsa de arroz endulzada</b>
8 g <b>Knorr Polvo de pollo</b>	400 ml Caldo de estofado
2000 ml Agua	20 ml Glaseado balsámico
180 ml Vinagre de arroz endulzado	

## MÉTODO

- 1 Preparar caldo, sellar costillas cortas en la sartén, luego colocar en un recipiente y cubrir con papel de hornear.
- 2 Poner en el horno precalentado a 120C durante aproximadamente 2 horas.
- 3 Pase el stock por un colador. Añada glaseado balsámico espeso con almidón.

**Salsa Marrón Knorr Gourmet**



# STREET FOOD



# COULURE

**Este año, Street Food Couture sigue elevándose, pero con un renovado sentido de enfoque e intención. En 2025, los comensales mostraron un gran interés por los ingredientes gourmet que entran en sus platos. En 2026, se están adentrando más, para apreciar la artesanía, habilidad y orgullo regional del chef detrás del plato y la historia que cuenta.**

El precio amigable atrae a los jóvenes a la cocina premium de la escena de Street Food Couture. En medio de la falta de tiempo de esta generación, los desafíos económicos y los presupuestos ajustados, buscan

lujo asequible: 'comida real' que los conecta con el mundo más amplio, que también se siente saludable y sostenible. Street Food Couture prospera en restaurantes de servicio rápido que son ágiles y adaptables para el propietario, y rápidos y accesibles para el comensal. Piense en servicio rápido, porciones más pequeñas, platos recién hechos, salsas más ligeras e ingredientes de origen local. Se sienten como lugares auténticos y reflexivos para comer, como lo demuestra el reciente aumento de interés en la comida K, la cocina en brochetas y el chaat indio.

Street Food Couture va más allá de

la persona y el plato final. Es una historia de proceso, artesanía y alegría compartida que celebra al chef y abre un mundo de comidas.

# STREET FOOD COUTURE

**Clásicos de la Calle Reimaginados con Precisión Artesanal**—Tome los básicos de la calle amados globalmente, como bao, hamburguesas y rollos de arroz y elévelos con proteínas premium, condimentos artesanales y emplatado refinado.

**Fusión Global Audaz Sin Perder Autenticidad**—Incorpore recetas tradicionales de cocinas como la griega, filipina y de Oriente Medio, manteniéndose fiel a sus orígenes.

**El Auge de los Iconos de Ingredientes para Menús Sociales-Primero**—Ingredientes héroes visualmente impactantes y llenos de sabor: ube, sal marina ahumada, miel picante y cerdo de herencia para crear elementos de menú con atractivo instantáneo en Instagram y TikTok.

**Teatro Impulsado por la Técnica en Cada Punto de Servicio**—Métodos de cocina callejera (wok hei, asado en spit y parrilla en brochetas) en cocinas abiertas.

**Atractivos Sostenibles de Calle y Amigables con el Planeta**—Adapte ingredientes sostenibles de alto impacto (por ejemplo, mijo, frijoles negros, tomates naranjas) en formatos de calle familiares como papas fritas cargadas y sliders.

## COCINA EN TENDENCIA

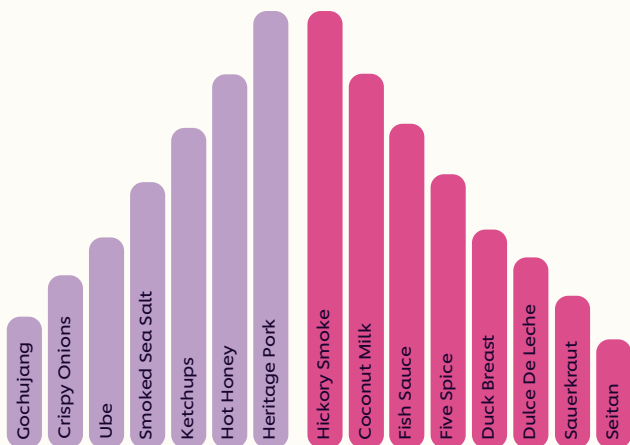
La cocina de Oriente Medio y África está ganando reconocimiento en términos generales como el shawarma, etc.

- Griego
- Latinoamericano
- Panasiático
- Argentino
- Sri Lankan
- Vietnamense
- Persa
- De Oriente Medio
- Filipino
- Africano



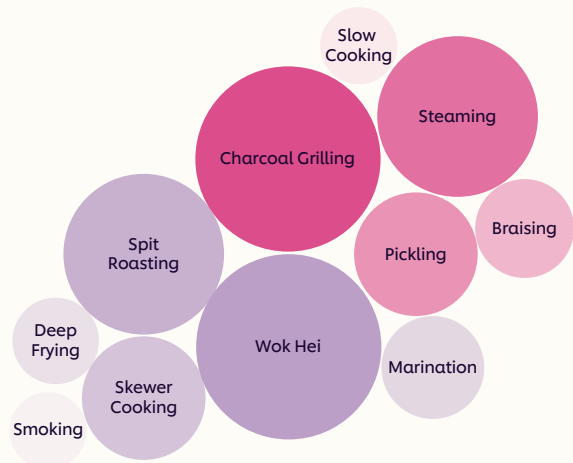
## INGREDIENTES EMERGENTES Y EN TENDENCIA

Ingredientes novedosos e interesantes están entre las búsquedas de más rápido crecimiento, con aumentos rápidos interanuales en ube, Gochujang y sal marina ahumada. Pero también en condimentos (miel picante, ketchups) y postres (semillas de chia, biscoff).



## TÉCNICAS EMERGENTES Y EN TENDENCIA

Las técnicas de cocina del norte de África de brochetas y asado a la parrilla con carbón están ganando popularidad.



# INGREDIENTES A TENER EN

WRITTEN BY Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS ATRAIGAN LA ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS INGREDIENTES EN TENDENCIA EN TUS RECETAS DE *Street Food Couture*.



La comida callejera ha existido durante más de mil años, y aún así continúa evolucionando año tras año. Nuevos sabores, texturas y cocinas significan que las tendencias dentro de la comida callejera están en constante cambio, ofreciendo emocionantes nuevas experiencias culinarias para los comensales que buscan una comida sencilla.

Para 2026, hay algunos ingredientes clave que están dejando su huella en la tendencia de la comida callejera. Considera incorporar estos en tus creaciones de moda de comida callejera para captar la atención de los comensales...

## Ube

Ya un alimento básico de la comida callejera en muchos países del sudeste asiático, el Ube es un tubérculo conocido por su llamativo color púrpura y su sabor dulce y a nuez. El ingrediente ha aparecido frecuentemente en postres, bollos rellenos, lattes y helados, y continúa atrayendo la atención de los

comensales.

## Chili Crujiente

Con orígenes en China, el Chili Crujiente es un condimento crujiente y picante hecho con copos de chile, ajo y aceite. Aporta un equilibrio perfecto de calor, umami y textura a cualquier plato. Se ha convertido en un ingrediente cada vez más popular para realzar fideos, dumplings e incluso hamburguesas con un toque picante.

## Sal Marina Ahumada

La Sal Marina Ahumada infunde a los platos un sutil aroma ahumado sin necesidad de humo o fuego real, lo que es perfecto para aquellos que buscan introducir este perfil de sabor.

## Miel Picante

Probablemente no te sorprenda ver Miel Picante en esta lista; está apareciendo en todas partes. La Miel Picante combina la dulzura clásica con un toque picante de chile. Es perfecta para rociar sobre pollo

frito, pizza o nueces asadas. Esta combinación de dulce y picante es una estrella en ascenso en la comida callejera.

*Entendemos que usar ingredientes que son más sostenibles es importante, especialmente cuando la generación de más rápido crecimiento (Gen-Z) está prestando mucha atención a cómo los restaurantes y los propietarios de negocios están mejorando el planeta. Con eso en mente, los siguientes dos ingredientes son sostenibles y perfectas adiciones a los platos de comida callejera.*

## Mijo de Dedo

Este antiguo grano de cereal se ha convertido rápidamente en un alimento básico de la comida callejera. Común en India, donde se utiliza en Ragi Dosa o aperitivos estilo gachas, añade un bocado rústico y terroso a platos como wraps, crepes estilo Dosa, sliders y bollos. También es naturalmente sin gluten, rico en fibra y una fuente de proteína vegetal, lo que lo hace perfecto para personas con

# TOMA LA COMIDA CALLEJERA AL SIGUIENTE NIVEL

WRITTEN BY Dino Bonačić

**TOMANDO OFERTAS DE COMIDA PRÁCTICAS Y TRANSFORMÁNDOLAS EN EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS VIBRANTES, LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA CALLEJERA ESTÁ EN PLENO APOGEO. AQUÍ ESTÁ CÓMO PUEDES ABRAZARLO Y SER PARTE DE ELLO, TODO DENTRO DE *tu propio mundo***



**Respondiendo a una creciente demanda de sabores audaces y presentaciones innovadoras con un presupuesto, el arte de la comida callejera se ha expandido globalmente en uno de los principales poderes creativos de la gastronomía. Los vendedores ambulantes están reinventando sus recetas clásicas incorporando ingredientes gourmet, técnicas de cocina modernas y fusiones culturales.**

**Al mismo tiempo, el uso de redes sociales ha permitido a estos negocios locales obtener reconocimiento mundial, invitando a los comensales a explorar nuevos sabores y compartir sus experiencias, generando una comunidad en torno a la comida callejera. De repente, lo que antes surgió por necesidad se ha convertido en una expresión artística que celebra la diversidad y creatividad culinaria de una región.**

**El ritmo de la calle es uno al que**

**todos podemos movernos—y aquí hay siete ideas adaptables que ayudarán a llevar esa energía a cualquier espacio.**

### 1. Eventos Pop-Up Temáticos

Organizar eventos temporales que celebran diferentes tipos de platos de todo el mundo te permite abrazar la variedad como la esencia de la comida callejera, lo que puede ayudar a atraer nuevas audiencias y mantener el interés de los clientes habituales.

### 2. Experiencias Interactivas

Poder ver cómo se prepara la comida es atractivo para los comensales, particularmente cuando se trata de las técnicas utilizadas para crear sus favoritos de comida callejera. Proporciona experiencias memorables con talleres donde los clientes pueden aprender a preparar platos típicos.

### 3. Menús Rotativos

Un menú que cambia regularmente refleja la evolución diaria de las ofertas de Street Food, presentando nuevas recetas o especialidades de diferentes regiones. Esto puede animar a los clientes a regresar y probar algo nuevo.

### 4. Combinaciones Creativas

Ofrece recomendaciones de bebidas que complementen los platos de Street Food. Esto puede mejorar la experiencia gastronómica y aumentar las ventas.

### 5. Opciones Personalizables

Al incorporar las preferencias personales de los comensales, el Street Food permite a los clientes personalizar sus platos, eligiendo ingredientes o niveles de especias, dándoles una sensación de control sobre su satisfacción.

### 6. Colaboraciones con Artistas Locales

En el corazón del Street Food está la cultura —y la cultura viene en

# SEÚL GALLE HAMBURGUESA





# HAMBURGUESA DE LA CALLE DE SEÚL

## INGREDIENTES

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Y **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Esta hamburguesa de pollo toma elementos del popular pollo frito coreano y los reimagina dentro de la conveniente y deliciosa estructura de una hamburguesa. Los bollos de brioche dulces están glaseados con una mayonesa cremosa especiada con pasta Ssamjang para una profunda umami y un añadido picante, así como lima para la acidez. El pollo se fríe al estilo coreano, para que sea crujiente y aromático con jengibre, y se glasea en una salsa picante y sabrosa. Finalmente, se añaden nabo encurtido y hierbas frescas para ofrecer acidez y un crujido refrescante, redondeando la hamburguesa en un plato



**JIRAROJ NAVANUKROH**  
Chef Ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Tailandia*



**MAURITS VAN VROENHOVEN**  
Chef Global de Desarrollo Creativo y de Marca, *Unilever Food Solutions, Países Bajos*

### Pollo Y Marinada

750 g Muslos de pollo, deshuesados  
100 ml Salsa de soja ligera  
15 g Ajo, picado  
15 g de jengibre, picado  
100 g de azúcar moreno  
100 g de vino de arroz

### Rebozado

120 g de maicena  
120 g de harina  
5 g de levadura en polvo  
15 g de sal  
5 g de pimienta blanca  
5 g de pimentón en polvo  
5 g de cúrcuma en polvo  
5 g de ajo en polvo  
5 g de cebolla en polvo  
350 ml de agua helada

### Glaseado coreano picante

200 g Ketchup de Hellmann's  
100 ml de agua  
75 g Gochujang  
50 g de miel o jarabe de arce  
30 g de salsa de soja  
25 g de aceite de sésamo  
10 g de ajo en polvo  
10 g de jengibre

### Citrus Ssamjang Mayo

100 g mayonesa Hellmann's  
100 g de pasta Ssamjang  
50 ml de zumo de lima preparado, con polvo de lima Knorr

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



## MÉTODO

- 1 Marina el pollo durante un par de horas.
- 2 Prepara la marinada de daikon encurtido al menos 3 horas antes.
- 3 Para el glaseado coreano: calienta el aceite, añade jengibre y ajo, y fríe a fuego medio durante unos segundos. Añade los ingredientes restantes, lleva a ebullición y reserva.
- 4 Prepara la mayonesa ssamjang de cítricos mezclando todos los ingredientes hasta que estén combinados.
- 5 Mezcla todos los ingredientes secos para el rebozado, separando en dos partes: una para el rebozado seco y otra para hacer la masa.
- 6 Seca el pollo, cúbrelo con harina y luego sumérgelo en la masa.
- 7 Fríe el pollo a 185°C durante unos 8-10 minutos, hasta que esté dorado y completamente cocido.
- 8 Cubre el pollo con el glaseado coreano.
- 9 Tuesta los bollos de brioche.
- 10 Unta mayonesa ssamjang de cítricos en los bollos.
- 11 Añade pollo frito, hojas de ensalada y daikon.
- 12 Cubre con los bollos tostados.



# SAI OUA HAMBURGUESA





# HAMBURGUESA SAI OUA

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Y **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Esta hamburguesa destaca las salchichas sai oua del norte de Tailandia, Laos y Birmania como su ingrediente estrella. Los sabores tradicionales fragantes y terrosos de la hierba de limón, las hojas de lima kaffir y la cúrcuma se mezclan en una pasta de curry sai oua y se combinan con cerdo para formar hamburguesas, resonando con el sabor característico de las salchichas originales. Estas hamburguesas se sirven entre bollos de arroz crujientes y tostados, untados con una mayonesa Nam prik num que añade una profundidad picante y salada y une los sabores en una comida al estilo tailandés bien equilibrada. Una guarnición de alfalfa, cebolla ilantro aporta calor fresco, acidez



**JIRAROJ NAVANUKROH**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Tailandia



**MAURITS VAN VROENHOVEN**  
Chef Global de Desarrollo Creativo y de Marca, Unilever  
Food Solutions, Países Bajos

## INGREDIENTES

### Patties de salchicha de cerdo del norte de Tailandia

400 g de carne de cerdo picada  
50 g de pasta de curry Sai oua  
20 g de hierba de limón, picada  
4 g de hojas de lima kaffir, picadas  
2 g de cúrcuma en polvo  
20 g **Salsa para saltear Knorr**  
4 g **Polvo de sazónador de cerdo Aroy Sure Knorr**  
60 g de aceite vegetal para asar

### Mayonesa Nam Prik Num

70 g de nam prik num (salsa de chile verde asado)  
2 g **Polvo de lima Knorr**  
5 g de queso parmesano  
2 g de pimienta negra molida  
120 g **Mayonesa Real Best Foods**

### Bollo de arroz

480 g de arroz jazmín cocido  
5 g de aceite de sésamo  
5 g de salsa de soja ligera  
20 g de almidón de maíz

### Guarnición

40 g de aceite vegetal para asar  
12 g Chalotas, finamente cortadas

## Best Foods Mayonesa Real

Best Foods Mayonesa Real añade una textura cremosa encantadora a salsas frías, aderezos, ensaladas, sándwiches y dips. Pruébalo para un sabor delicadamente equilibrado.



## MÉTODO

- 1 Para las hamburguesas de salchicha de cerdo del norte de Tailandia sai oua: Pon todos los ingredientes en un bol para mezclar. Mezcla hasta que esté bien combinado. Forma piezas de hamburguesa, de alrededor de 100 gramos cada una.
- 2 Coloca una sartén o plancha plana a fuego medio, añade aceite de cocina y asa las hamburguesas de salchicha sai oua hasta que estén completamente cocidas. Deja a un lado.
- 3 Para la mayonesa nam prik num: Añade nam prik num, polvo de lima Knorr, queso parmesano, pimienta negra y Best Foods Mayonesa Real a una licuadora. Mezcla hasta que esté bien combinado, luego deja a un lado.
- 4 Para la hamburguesa de arroz: Mezcla arroz al vapor con maicena, aceite de sésamo y salsa de soja hasta que esté bien mezclado.
- 5 Calienta aceite de cocina en una sartén a fuego medio. Fríe los bollos de arroz durante 1 minuto por cada lado. Dale la vuelta una vez más y cocina durante 30 segundos hasta que estén ligeramente carbonizados.
- 6 Para ensamblar la hamburguesa: Unta mayonesa nam prik num en la hamburguesa de arroz, seguida de la hamburguesa de sai oua a la parrilla. Cubre con más mayonesa nam prik num. Decora la hamburguesa con brotes de alfalfa, chalotes, hojas de cilantro y chile rojo.



# CRUJIENTE HAMBURGUESA DE PESCADO Y





# HAMBURGUESA DE PESCADO

POR **Jiraroj Navanukroh**  
Y **MAURITS VAN VROENHOVEN**

El pescado y las patatas fritas son un plato clásico sinónimo de Gran Bretaña, y esta versión lo reimagina como una hamburguesa conveniente con un giro inspirado en Tailandia. Un rebozado al estilo británico le da al pescado fresco un crujido sabroso, complementado por pajas de patata finamente cortadas sazonadas con Polvo de Pollo Knorr para una profundidad de sabor extra. La influencia tailandesa brilla en la salsa tártara, enriquecida con coco, cilantro y lima para añadir una dulzura cítrica y tropical. Una ensalada vibrante de mango, zanahoria y pepino aderezada con una vinagreta de chile y lima corta la riqueza,



**JIRAROJ NAVANUKROH**  
Chef Ejecutivo  
*Unilever Food Solutions, Tailandia*



**MAURITS VAN VROENHOVEN**  
Chef Global de Desarrollo Creativo y de Marca, *Unilever Food Solutions, Países Bajos*

## INGREDIENTES

### Hamburguesa de Pescado

400 g Filete de pescado blanco (100 g x 4 pcs)

Rebozado

120 g Harina de trigo  
120 g Leche  
120 g Agua fría  
4 g Levadura en polvo  
5 g Sal

### Salsa de Tártaro de Coco y Lima

100 g **mayonesa Hellmann's**  
50 g Crema de coco completa  
10 g Jugo de lima, preparado con **Polvo de Lima Knorr**  
10 g Alcaparras, picadas  
20 g Chalotas, picadas  
15 g Pepinillos, picados  
10 g Hojas de cilantro, picadas groseramente  
10 g Perejil, picado

### Mango, Zanahoria, Pepino Ensalada

100 g Mango verde, en juliana  
100 g Zanahoria, en juliana  
100 g Pepino, en juliana

### Vinagreta de Chile y Lima

100 g Jugo de lima, preparado con **Polvo de Lima Knorr** mezclado con agua (proporción 1:3)  
40 g Salsa de pescado tailandesa  
40 g Azúcar  
20 g Chile rojo tailandés, picado  
20 g Ajo, picado

### Pajas de patata crujientes

300 g Patatas adecuadas para freír

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



## MÉTODO

- 1 Prepara la salsa tártara mezclando todos los ingredientes hasta que estén combinados.
- 2 Prepara la vinagreta mezclando jugo de lima, salsa de pescado, azúcar, chile rojo y ajo. Revuelve bien y ajusta la sazón al gusto.
- 3 Pon mango, zanahoria y pepino en un bol de mezcla. Añade la vinagreta de chile y lima, mezcla bien y reserva.
- 4 Para las pajas de patata: Limpia la patata, corta en juliana pequeña, lava, seca y fríe a 160°C durante unos 2-3 minutos hasta que estén doradas y crujientes. Retira y escurre bien, luego sazona con KCP.
- 5 Prepara la masa de rebozado mezclando harina de trigo, leche, agua fría, levadura en polvo y sal hasta que estén combinados.
- 6 Reboza el pescado en harina, luego en la masa. Fríe a 185°C durante 6-7 minutos hasta que esté cocido y dorado. Deja a un lado.
- 7 Para montar la hamburguesa: Tuesta el pan de patata. Unta salsa tártara de coco y lima en el pan, luego añade hojas de lechuga verde y ensalada de col. Agrega el pescado frito, tiras de patata crujientes y un poco más de salsa tártara de coco y lima. Cubre con la otra mitad del pan de patata.



# CERDO DES- MENUZADO





# HAMBURGUESA DE CERDO DESMENUZADO

## INGREDIENTES

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Y **MAURITS VAN VROENHOVEN**

La carne de cerdo es un alimento básico en el sudeste asiático, y este plato reúne los sabores característicos de la región: dulce, ácido, salado y especiado, para elevar el cerdo desmenuzado suntuoso a un nuevo ámbito de sabor, mientras se preservan las texturas familiares y queridas de una hamburguesa clásica. La carne de cerdo se prepara al estilo americano tradicional y se sirve con ensalada, pero sazonada con salsa de soja indonesia, salsa de soja tradicional y gochujang para crear un perfil profundamente umami, especiado y sutilmente dulce que hace referencia a las raíces de la barbacoa a través de los sabores del sudeste asiático. Una rica mayonesa de kimchi añade calor y profundidad al bollo, mientras que el cilantro, el aceite de



**JIRAROJ NAVANUKROH**  
Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Tailandia



**MAURITS VAN VROENHOVEN**  
Líder Creativo Global y Chef de  
Desarrollo de Marca, Unilever Food  
Solutions, Países Bajos

### **Cerdo desmenuzado**

750 g de cerdo desmenuzado a la barbacoa  
100 g **Bango Kecap Manis**  
50 g de salsa de soja ligera  
40 g Gochujang  
200 g de cebolla, en rodajas  
20 g de aceite vegetal

### **Ensalada de col asiática**

100 g de repollo rojo, en juliana  
100 g de mango verde (no maduro), en juliana  
50 g de zanahoria, en juliana  
20 g Hojas de cilantro

40 ml Jugo de lima, preparado con **Polvo de lima Knorr**

100 ml Aceite de sésamo  
20 g Salsa de soja ligera  
20 g Azúcar

### **Mayonesa de kimchi**

200 g **Mayonesa Hellmann's**  
100 g Kimchi, finamente picado  
20 g Menta fresca, finamente picada  
10 g Semillas de sésamo tostadas

### **Montaje de hamburguesas**

12 Mini bollos de brioche con semillas de sésamo

## MÉTODO

- 1 Prepara la vinagreta para la ensalada de col mezclando el jugo de lima, la salsa de soja, el aceite de sésamo y el azúcar.
- 2 En otro bol, añade repollo rojo, mango, zanahoria y hojas de cilantro. Añade la vinagreta y mezcla bien.
- 3 Prepara la mayonesa de kimchi mezclando todos los ingredientes hasta que estén combinados.
- 4 Prepara cerdo desmenuzado friendo la cebolla hasta que esté dorada. Agrega el cerdo desmenuzado, Bango Kecap Manis, gochujang y salsa de soja ligera. Revuelve durante unos minutos y ajusta la sazón al gusto.
- 5 Para ensamblar la hamburguesa: Tuesta los mini bollos de brioche. Unta mayonesa de kimchi en los bollos, añade lechuga rizada,

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



# FALAFEL Y HAMBURGUESA DE CHAMPIÑÓN PORTOBELLO



# FALAFEL Y PORTOBELLO HAMBURGUESA DE CHAMPIÑÓN

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Y **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Saludable, vegetariana y llena de textura, esta hamburguesa está inspirada en los alimentos básicos nutritivos de las cocinas de Oriente Medio y Grecia. La hamburguesa está hecha de falafel y frita hasta que esté crujiente, luego se cubre con un jugoso champiñón portobello sazonado con polvo de pollo vegetariano rico en umami para añadir una satisfacción carnosas. Estos elementos se combinan con cebollas dulces espolvoreadas con sumac cítrico y un tzatziki tradicional, cremoso y brillante con cítricos y hierbas. Las verduras encurtidas crujientes aportan una acidez picante que equilibra los sabores, creando una comida

## INGREDIENTES

### Hamburguesa de Falafel

300g Garbanzos remojados, escurridos  
60g Cebolla blanca, en trozos  
6g Ajo, limpio  
3g Sal  
2g Comino  
1g Pimentón  
18g Aceite de oliva  
4g Menta fresca  
7g Cilantro fresco  
7g Perejil fresco

### Tzatziki

150g Yogur griego  
50g **Mayonesa Hellmann's**  
10g Eneldo  
10g Perejil  
3g **Polvo de lima Knorr**  
5g Ajo

### "Hamburguesa" de Portobello

2 champiñones Portobello, en rodajas

**Polvo de pollo Knorr** para sazonar

### Cebollas de sumac

100g Cebolla roja, cortada en mitades en anillos  
4g Sumac  
7g Vinagre de vino tinto  
7g Aceite de oliva  
2g Perejil, finamente picado  
1g Sal

### Verduras en escabeche

100g Chiles verdes  
200g Zanahoria  
200g Nabo  
3 Dientes de ajo  
200ml Agua  
100g Vinagre  
20g Azúcar  
3g Sal

### Montaje de hamburguesas

150g Mezcla de microhierbas frescas



**JIRAROJ NAVANUKROH**

Chef Ejecutivo  
Unilever Food Solutions, Tailandia



**MAURITS VAN VROENHOVEN**

Líder Global Creativo y Chef de Desarrollo  
Unilever Food Solutions, Países Bajos

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



## MÉTODO

- 1 Preparar verduras encurtidas: Hervir agua, añadir vinagre, azúcar y sal. Añadir las verduras y guardarlas en la nevera durante un par de días.
- 2 Preparar la hamburguesa de falafel: Colocar todos los ingredientes para el falafel en un procesador de alimentos y pulsar hasta que estén bien combinados pero no completamente triturados. Dar forma al tamaño deseado usando un aro. Congelar el falafel durante un par de horas antes de freírlo.
- 3 Freír el falafel a 175°C durante 8-10 minutos.
- 4 Preparar las cebollas de sumac: Mezclar todos los ingredientes hasta que estén
- 5 Preparar el tzatziki: Mezclar todos los ingredientes hasta que estén combinados.
- 6 Freír las rodajas de portobello y sazonar con Knorr Chicken Powder.
- 7 Tuesta los bollos de brioche para hamburguesas.
- 8 Para construir la hamburguesa: Unta tzatziki en el bollo, añade verduras encurtidas y microhierbas, falafel, cubre con champiñón portobello, cebolla con sumac y más microhierbas. Cubre con la otra mitad del bollo de hamburguesa.



# HAMBUR- GUESA MEXI-





# HAMBURGUESA MEXICANA

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**  
Y **MAURITS VAN VROENHOVEN**

La clásica hamburguesa americana recibe un toque mexicano, de una cocina que sabe cómo usar la carne de res y el queso de maneras verdaderamente especiales. La carne de res se sazona al estilo mexicano tradicional con orégano herbáceo y cítrico y chiles terrosos, luego se coloca con queso en rodajas y lechuga crujiente en un pan de hamburguesa. Para elevar aún más la experiencia, la mayonesa se mezcla con salsa de chile ahumado y se sirve junto a los básicos mexicanos: guacamole cremoso, pico de gallo fresco y brillante, crema agria ácida y crujientes totopos. Para añadir picante y un toque de acidez que corte la riqueza, los

## INGREDIENTES

### Hamburguesa

800 g de hamburguesas de carne de res frescas, sazonadas con especias mexicanas 8 x 100 g

8 Rebanadas de queso cheddar

4 Bollos de brioche

100 g de lechuga verde

### Mayonesa Chipotle Ahumada

100 g **Mayonesa Hellmann's**

15 g de salsa adobo ahumada

### Guacamole grueso

250 g de aguacate grande y maduro, machacado

20 g de cebolla blanca pequeña, finamente rebanada

35 g de tomate Roma, cortado en cubos pequeños

3 g de cilantro fresco, finamente rebanado

4 g de jalapeños verdes, finamente rebanados

5 g Ajo, picado

15 ml Jugo de lima, preparado con **Polvo de lima Knorr**

### Pepinillos de jalapeño

200 g Agua

200 g Vinagre

20 g Azúcar

13 g Sal

10 g Ajo, en rodajas

160 g Jalapeños, en rodajas

### Pico de Gallo

340 g Tomates rojos, cortados en trozos

75 g Cebolla blanca, finamente rebanada

10 g Chiles jalapeños, finamente rebanados

30 g Jugo de lima, preparado con **Polvo de lima Knorr**

3 g Sal

5 g Cilantro, finamente picado

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



## MÉTODO

- 1 Preparar mayonesa de chipotle ahumado: Mezclar todos los ingredientes hasta que estén combinados. Ajustar la sazón al gusto.
- 2 Prepara guacamole: Pon todos los ingredientes en un bol, luego mezcla suavemente. Ajusta la sazón al gusto.
- 3 Prepara encurtidos de jalapeño: Hervir agua, vinagre, azúcar, sal y ajo. Agrega el jalapeño en rodajas y déjalo enfriar en la nevera.
- 4 Prepara salsa: Pon todos los ingredientes en un bol, mezcla bien y ajusta la sazón al gusto.
- 5 Asa o fríe las hamburguesas y deja que el queso se derrita sobre las hamburguesas.
- 6 Tuesta los panes de brioche.
- 7 Unta mayonesa chipotle ahumada en la parte inferior de los panes, añade guacamole, hamburguesas de carne asada, salsa y encurtidos de jalapeño.
- 8 Cubre con la otra mitad del pan de hamburguesa.



**DIP**



**SALSAS**

# CERDO FRITO

## INGREDIENTES

### Chicharrón

1000g Panceta de cerdo, con piel  
15g Ajo  
2 Hojas de laurel  
10g Sal o **Polvo de pollo Knorr**  
5g Jugo de lima, preparado con **Polvo de lima Knorr**  
1 Ralladura de lima, cáscara  
Agua para cubrir

20g de rábano rojo, en rodajas  
1 limón, cortado en gajos

### Cerdo frito con ajo y pimienta al estilo tailandés

1000g Aguja de cerdo, cortada en tiras  
40g **Knorr 3GLUR Listo para usar**  
60g **Knorr Salsa para salteados intensa**  
10g **Knorr Aroy Sure Sazonador todo en uno para cerdo**  
2g Pimienta negra molida  
80g **Mezcla para empanizar crujiente Knorr**  
30g Agua  
10g Aceite de cocina  
120g Ajo, picado y frito para decorar

### Chuletas de cerdo Tonkatsu

4 piezas de chuletas de cerdo  
5g **Knorr Aromat**  
2g Pimienta negra molida  
125g de harina de trigo  
2 huevos, batidos  
500g de pan rallado Panko  
5g de semillas de sésamo blanco, tostadas  
200g de repollo, en rodajas

## MÉTODO

### CHICHARRÓN

- 1 Corta la panceta en tiras de 2 pulgadas y marca el lado de la carne.
- 2 Hervir con ajo, hojas de laurel, lima y sal durante 40–50 minutos.
- 3 Una vez que el agua se evapore, continúa cocinando para liberar la grasa.
- 4 Fríe en su propia grasa hasta que esté dorado oscuro y burbujeante.
- 5 Drenar y servir con chimichurri.

### CERDO FRITO CON AJO Y PIMIENTA AL ESTILO TAILANDÉS

- 1 Coloca el cerdo en rodajas en un bol. Añade Knorr 3GLUR listo para usar, salsa de salteado intensa de Knorr, condimento todo en uno de cerdo Knorr Aroy Sure, pimienta negra molida y aceite de cocina.
- 2 Mezcla bien y deja marinar durante aproximadamente una hora.
- 3 Añade la mezcla para rebozar de Knorr y agua al bol de la marinada. Combina bien.
- 4 Calienta aceite en una sartén a fuego medio. Fríe el cerdo hasta que esté dorado por ambos lados. Retira y escurre el exceso de aceite.
- 5 Fríe el ajo hasta que esté dorado. Reserva para decorar.

### CHULETAS DE CERDO TONKATSU

- 1 Sazona la chuleta de cerdo con Knorr Aromat y pimienta negra molida.
- 2 Rebozado: Mezcla harina con huevo batido y agua fría hasta obtener una masa espesa, sumerge el cerdo y cúbrelo con panko y semillas de sésamo.
- 3 Calienta el aceite a 170–180°C. Fríe cada chuleta durante 3–4 minutos por cada lado hasta que esté dorada y crujiente.
- 4 Deja reposar en una rejilla o sobre papel absorbente para drenar el exceso de aceite.
- 5 Corta en tiras y sirve con repollo rallado, rábanos rojos, gajos de limón y microgreens.

# SALSAS PARA

## INGREDIENTES

### Nam Jim Jaew

150g Knorr Salsa de Tamarindo Concentrada  
100g Salsa de pescado  
20g Knorr Polvo de Lima  
150g Agua  
150g Azúcar de palma  
25g Polvo de chile seco  
25g Arroz tostado molido  
25g Chalotes, finamente rebanados  
25g Hojas de Fitweed, finamente rebanadas  
25g Cebolla de primavera, finamente picada

### Mala Mostaza Mayo

250g Best Foods Mayonesa Real  
30g Mostaza de Colman

### Salsa Gochu Cítrica

150g Vinagre de caña de azúcar  
40g Knorr Sazonador Líquido  
60g Azúcar  
1g Pimienta negra molida  
50g Ajo, picado  
10g Gochujang  
2g Knorr Polvo de Lima  
5g Chile rojo, en rodajas  
50g Cebolla roja, picada  
5g Cebolla de primavera, finamente picada

### Chimichurri Mayo de Lima

50g Perejil, picado  
10g Ajo, picado  
2g Pimiento rojo seco en polvo  
5g Knorr Aromat  
3g Chile rojo, sin semillas, picado  
2g Pimienta negra molida  
45g Vinagre de vino tinto  
150g Aceite de oliva  
5g Polvo de lima Knorr  
1g Orégano seco  
200g Mayonesa Hellmann's o Mayonesa Real Best Foods  
10g Jugo de lima, preparado con Polvo de lima Knorr  
Sal, al gusto

### Lime Ssamjang Mayo

200g Mayonesa Hellmann's  
100g Pasta Ssamjang  
30ml Jugo de lima preparado, con Polvo de lima Knorr  
5g Ajo, picado  
5g Aceite de sésamo  
5g Ajo, en rodajas  
3g Semillas de sésamo tostadas  
3g Cebolla de verdeo, en rodajas

### Mayonesa de mostaza picante y miel

180g Mayonesa Hellmann's  
20g Mostaza  
25g Miel  
35g Salsa Sriracha  
Panal para decorar

## MÉTODO



### NAM JIM JAEW

Salsa tailandesa clásica para mojar, especialmente popular en la cocina del noreste de Tailandia. Es conocida por su perfil de sabor audaz, ácido, ahumado y ligeramente picante. Esta salsa combina

- 1 Combina la Salsa de Tamarindo Concentrada de Knorr, salsa de pescado, azúcar de palma, agua y Polvo de Lima de Knorr.
- 2 Agrega el arroz molido, el polvo de chile seco, la cebolla de verdeo, las chalotas y las hojas de fitweed a la salsa.
- 3 Mezcla bien y sirve con carne frita o carne a la parrilla.<6>



### CITRUS GOCHU SAWSAWAN

Una vibrante salsa para mojar que une la acidez brillante del sawsawan filipino con la profundidad audaz, salada y picante de la pasta de chile coreana. Perfecta cuando se combina

- 1 Mezcla todos los ingredientes bien en un tazón. Ajustar la sazón al gusto.
- 2 Sirve como salsa para mojar para carne a la parrilla o frita.



### LIME SSAMJANG MAYO

Un dip cremoso de fusión — combinando el audaz picante del gochujang coreano, el aceite de sésamo a nuez y el ajo con el brillante toque cítrico de la lima, mezclado en mayonesa suave para un giro picante, ácido y

- 1 Combina todos los ingredientes y sazona al gusto.
- 2 Decora con ajo en rodajas, semillas de sésamo y cebolla de verdeo.



### MAYONESA DE MOSTAZA MALA

Una mezcla ardiente de granos de pimienta de Sichuan, aceite de chile y mostaza ácida, suavizada con mayonesa cremosa para equilibrar el calor y aportar un acabado suave y rico a cada

- 1 Combina todos los ingredientes y sazona al gusto.



### CHIMICHURRI MAYONESA DE LIMA

Una mezcla vibrante de hierbas verdes frescas, ajo, chile y vinagre ácido, coronada con mayonesa de lima cremosa, ofreciendo un contraste audaz de riqueza y luminosidad en cada bocado.

- 1 Para chimichurri: En un bol, añade perejil picado, ajo picado, copos de chile, chile picante picado, orégano en polvo, aceite de oliva, vinagre de vino tinto, pimienta negra molida, polvo de condimento Knorr Aromat y polvo de lima Knorr. Revuelve para combinar. Prueba y ajusta el sazonado según sea necesario. Deja a un lado.
- 2 Para la mayonesa de lima: En un bol, añade mayonesa Hellmann's o mayonesa real Best Foods, jugo de lima y un poco de sal. Revuelve para combinar. Prueba y ajusta el sazonado según sea necesario. Deja a un lado.
- 3 Para servir: Pon la mayonesa de lima en un



### MAYONESA PICANTE DE MOSTAZA Y MIEL

La mayonesa de mostaza picante y miel ofrece un toque cremoso, ácido y dulce con un toque de calor de chile que es perfecto para mojar o untar.

- 1 Combina todos los ingredientes, sazona al gusto.
- 2 Adorne con panal de miel y pimienta de cayena.

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



# CREANDO UN POSITIVO ENTORNO DE COCINA

WRITTEN BY Anna Cafolla

UN ENTORNO DE TRABAJO SALUDABLE Y ARMONIOSO ES EL *clave del*



**A pesar de lo que The Bear o los gritos de chefs de televisión de realidad puedan hacerte pensar, la cocina moderna no es un lugar definido por la intimidación, el drama y las horas implacables. Los chefs de hoy se enorgullecen de construir equipos exitosos y producir comida excepcional—platos que provienen de una cocina que se basa en el respeto, la colaboración y el equilibrio entre la vida laboral y personal simplemente saben mejor.**

**Crear un ambiente positivo en la cocina es más que solo un servicio fluido. Quieres que el equipo de cocina sienta que tiene propiedad, claridad y confianza. Desde dar voz al personal hasta habilidades organizativas afiladas, definiendo el éxito y el equilibrio entre la vida laboral y personal: cuatro chefs destacados explican cómo fomentar buenas vibras en la cocina.**

## 1. Dale a tu equipo una voz

Para el chef Brandon Collins, todos merecen tener voz. “No es necesariamente una democracia en la cocina, pero dales la libertad de tener algo de propiedad, de comprar tu visión,” aconseja. “Anima a tu personal a compartir ideas sobre menús, estaciones y operaciones diarias, algo de lo que todos puedan sentirse orgullosos. Esta responsabilidad compartida no solo motiva al equipo, sino que también aligera la presión sobre el liderazgo.”

## 2. Lidera con respeto

Una cocina tranquila y respetuosa es un lugar de trabajo más efectivo. “Durante tanto tiempo en esta industria, tratamos a las personas como si fueran un número, o simplemente otra persona para pelar las patatas o hacer el puré o cocinar al vapor las verduras,” dice Brandon. “Cuando empecé en la industria, todo se trataba de llevar

un buen plato de comida al pase, y era bastante difícil,” dice el chef James Brown. “Si cometías un error, te lo decían de una manera agresiva. Creo que se ha vuelto más maduro. Enfatiza la comunicación clara y la retroalimentación constructiva. El respeto genera confianza, y cuando tu equipo sabe que puede contar contigo, se apoyarán mutuamente y mantendrán el enfoque bajo presión.”

## 3. Establece metas claras

Sé transparente sobre cómo se ve el éxito, ya sea consistencia o crecimiento profesional para tu equipo. “Creo que debes ser muy claro sobre cuál es el objetivo final, qué estamos tratando de lograr y cómo queremos llegar allí,” aconseja James. “Esboza expectativas, estándares y oportunidades para la cocina, eliminando cualquier incertidumbre y fortaleciendo una sensación profesional.”

eficiente y positiva. Proporciona listas de preparación, asigna responsabilidades claras y asegura que la comunicación abierta sea constante.”

#### 4. Mantén la cocina en movimiento

Piensa en la cocina como una actuación bien coreografiada, donde cada papel tiene un propósito— afirma la chef Thais Gimenez. “La cocina fluye maravillosamente cuando está organizada, como un ballet, y todos conocen sus tareas,” dice ella. “La vibra se vuelve

#### 5. Promover el equilibrio entre el trabajo y la vida personal

Trata a cada miembro de la brigada con el mismo respeto, independientemente del rango. Para el chef René-Noel Schiemer, todos deberían sentirse en el mismo

nivel. “Controlamos el tiempo y no trabajamos 10 o 15 horas en la cocina,” dice él. “Trabajamos nueve horas juntos y luego vamos a casa, manteniendo un equilibrio para las familias.” Limita los turnos excesivamente largos y simplifica los procesos donde sea posible. El chef René-Noel Schiemer sugiere bases de salsas básicas y componentes pre-preparados que ahorran tiempo y permiten a los chefs enfocar su energía en platos de calidad—



# SIETE PASOS

WRITTEN BY Dino Bonačić

**CADA EQUIPO ES TAN FUERTE COMO SU JUGADOR MÁS DÉBIL, POR LO QUE UNA PARTE CLAVE DE CONSTRUIR UN NEGOCIO ES *eleva* a cada miembro EN EL CAMINO. DESCUBRE EL PODER DE IMPULSAR A TU EQUIPO Y SUS HABILIDADES CON LA AYUDA DE LA CHEF JOANNE LIMOANCO-GENDRANO.**



**Incluso con los mejores ingredientes y un equipo de alta tecnología, el éxito no está garantizado sin un equipo que sepa exactamente qué hacer con ello. Nuestra investigación encontró que en 2026, habrá un cambio del enfoque en los ingredientes a una creciente apreciación por la habilidad y la artesanía del chef involucrado en la creación de alimentos.**

**Con más de 20 años de experiencia en el negocio, la chef ejecutiva de Unilever Food Solutions para las Islas del Golfo y del Océano Índico, Joanne Limoanco-Gendrano, sabe qué hace un equipo perfecto. Parte gestión positiva, parte apoyo al desarrollo—porque si ellos tienen éxito, ¡tú también!**

**Aquí están los siete pasos rápidos de Joanne para fortalecer tu equipo:**

## Tiempo en Entrenamiento

Apresurarse a ofrecer servicio sin

una formación detallada es un gran error, por lo que es importante invertir tiempo y dinero. Esto no solo significa mostrarles cómo cocinar, sino observarles cocinar el plato y crear una simulación de servicio antes de abrir. La repetición permite al personal corregir errores antes de cocinar en el mundo real.

## Fundamentos Más Allá de Cocinar

Fundamentos como la higiene, la seguridad y la etiqueta de servicio son tan críticos como las recetas. Tener un equipo bien equilibrado que sepa un poco sobre cada parte del proceso ayuda a que las cocinas funcionen sin problemas.

## Mentores y Compañeros

Emparejar al personal fomenta el aprendizaje, la responsabilidad y la continuidad, todo mientras se asegura que las cosas funcionen de manera más sostenible. También reduce la dependencia de una sola persona y construye una cultura de responsabilidad compartida.

## El Poder de la Multitarea

Fomentar que el equipo explore diferentes intereses y enseñarles habilidades fuera de sus propias responsabilidades diarias genera inversiones e interés a largo plazo en sus roles.

## Mantener al Personal Motivado a Través de Programas de Desarrollo

Iniciativas que combinan trabajo rutinario con programas extracurriculares y certificaciones pueden permitir que las personas crezcan dentro del negocio y asuman ciertas tareas en el futuro.

## La Simplicidad es Clave

Un menú más ajustado y enfocado facilita el éxito del personal en todos los niveles. Tener menos platos significa una formación más rápida, más consistencia y una fuerte resiliencia a los errores.

## Inspira, No Copias

Fomentar que el personal utilice su propia creatividad para reinterpretar

# BORDERLESS



# CUISINE

**En 2026, Borderless Cuisine da otro paso seguro, con un enfoque agudo en la autenticidad, el oficio y el respeto. El año que viene se basa en los crecientes intereses de los comensales en combinar sabores globales de una manera que sea respetuosa, refinada y creativa, pero que también aproveche más su deseo de ver las habilidades del chef y su fluidez cultural en acción. No es 'fusión' por la diversión y el espectáculo, sino para ver intercambios culinarios reales y emocionantes en un plato.**

El atractivo para muchos comensales radica en el sentido de

descubrimiento. Y en un mundo de incertidumbre política, migración y cambios globales, Borderless Cuisine ofrece solidaridad a través de la comida. Las comunidades de la diáspora continúan desbloqueando el acceso a ingredientes y técnicas hiperlocales: observa los gustos crecientes por el matcha o el hojicha y la curiosidad por las cocinas que van desde la comida oaxaqueña en el sur de México hasta la cocina de Chongqing, una subcategoría más picante de Sichuan. Las generaciones más jóvenes están ansiosas por experiencias significativas que se encuentran en platos que son inventivos, pero que aún están

fundamentados.

Borderless Cuisine prospera en restaurantes de servicio completo, donde los chefs tienen espacio para explorar y experimentar con los menús. Las recetas tradicionales se reinterpretan con un toque moderno, y hay combinaciones audaces de ingredientes familiares y menos conocidos. Los sabores asiáticos continúan liderando, pero el rango se está ampliando a diversas regiones, desde los Andes hasta Argelia.

Borderless Cuisine va más allá de las modas. Estos platos no son mezclas

# BORDERLESS CUISINE

**Platos Anclados, Chispas Globales**—  
Platos creativos con raíces locales, desde marinadas con za'atar hasta postres infusionados con ube.

**La Técnica es el Pasaporte**—Asado a la parrilla, salmuera, wok hei.

**Sin Fronteras pero no Sin Identidad**—  
No es un crisol, sino un mosaico donde cada pieza retiene sabor y significado.

## COCINA EN TENDENCIA

### Oaxaqueña

Una cocina del sur de México.

### Andina

Un rango que va desde Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

### Argelina

Cocina del norte de África.

### Emirat

Un diverso espectro de los EAU.

### Vasco

Una cocina del suroeste de Europa que abarca España y Francia.

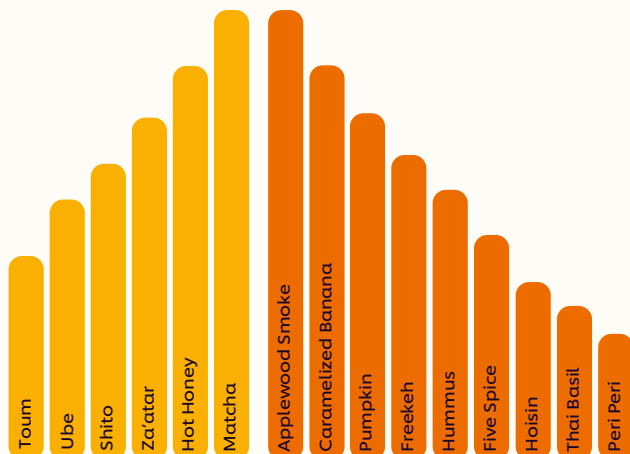
### Sichuan

De la provincia suroeste de China.



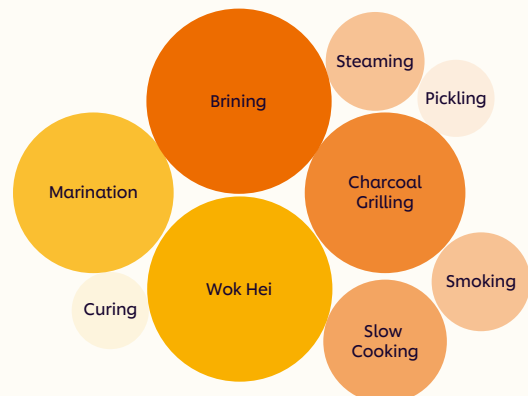
## INGREDIENTES TENDENCIA Y EMERGENTES

Los ingredientes dominan esta tendencia: ube, nam prik y shito, así como los más establecidos matcha y



## TENDENCIAS Y TÉCNICAS EMERGENTES

Técnicas que están ganando mayor prominencia: salmuera, parrilla de carbón, marinado.



# INGREDIENTES A TENER EN

WRITTEN BY Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS ATRAIGAN LA ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS INGREDIENTES EN TENDENCIA EN TUS RECETAS DE *Cocina Sin Fronteras*.



**La Cocina Sin Fronteras se centra en la unidad de los sabores globales. Es una celebración de platos internacionales, combinando técnicas e ingredientes de todo el mundo y llevándolos a algunos de nuestros platos favoritos.**

**Para 2026, hay algunos ingredientes destacados que están dejando su huella en la Cocina Sin Fronteras. Considera incorporar estos en tus creaciones de Raíces Culinarias para captar la atención de los comensales:**

## Kimchi

La fermentación sigue estando a la vanguardia de las tendencias culinarias, y el Kimchi es indudablemente el alimento básico de la fermentación. Un plato lateral coreano, que generalmente se hace de repollo y rábanos, el Kimchi es audaz, ácido y picante con un sabor distintivo y se ha convertido en un elemento común de muchos platos.

## Miso

Otro favorito fermentado, esta pasta de soja de Japón es conocida por su sabor Umami. Mientras que se utilizó por primera vez como base para sopas, ahora se encuentra regularmente en glaseados, marinados, aderezos e incluso postres para introducir un giro salado.

## Tahini

Esta pasta cremosa hecha de semillas de sésamo molidas es muy apreciada en Oriente Medio. Su riqueza a nuez la convierte en la adición perfecta a aderezos para ensaladas, postres y batidos,

complementando perfectamente tanto lo dulce como lo salado.

## Granada

La granada puede parecer un ingrediente poco probable en auge, pero a medida que los chefs curiosos encuentran nuevas formas de ampliar las posibilidades de esta fruta, su popularidad aumenta. La granada puede añadir frescura y acidez a ensaladas, guisos, platos de carne y postres. También es excelente en forma de jugo. Su color vibrante también ayuda a dar un impulso estético a los platos.

## Harissa

Una pasta de chile norteafricana, la Harissa a menudo se hace con pimientos rojos asados, ajo y especias como el comino y el cilantro. Más recientemente, su sabor ahumado y picante se ha vuelto popular, ahora se utiliza para realzar verduras asadas, carnes y platos de pasta.

# CÓMO CAPTURAR COMENSALES DE LA GENERACIÓN Z

WRITTEN BY Rhys Thomas

**POR QUÉ REVIVIR *la tradición y la narración* A TRAVÉS DE LA COMIDA ES TAN IMPORTANTE PARA ESTA GENERACIÓN.**



**La generación Z es una generación de comensales muy intencional. Con el costo de vida inflacionándose rápidamente y los mercados saturados, anhelan una experiencia especial con cada comida. Para ellos, esto a menudo se siente a través de una conexión humana y el aprendizaje histórico de la comida con la que están interactuando.**

En el mundo de los restaurantes y la comida, los comensales son quizás nuestra base de clientes más caprichosa. A veces esto es impulsado por tendencias; otras veces, moldeado por la sociedad, la economía o las condiciones en las que vivimos. A medida que nuevas generaciones se convierten en nuestros huéspedes, es fundamental entender qué los inspirará, no solo a través de su paladar, sino también a través de sus mentes y corazones.

Según una nueva investigación, casi dos tercios de los comensales de la generación Z ven salir a comer como una ocasión especial, incluso en entornos informales y de comida rápida. También anhelan nuevas experiencias, como probar nuevas

cocinas, platos y sabores. Eso significa que cuando eligen salir a cenar, a menudo es en un lugar nuevo, y hacer que regresen requiere más que solo buena comida.

¿Sabes qué es lo mejor de todo? La lealtad es primordial. El mismo estudio encontró que dos tercios de la Generación Z conducirían más lejos para comer en un lugar que les gusta en lugar de conformarse con algo local. Así que la pregunta es: ¿cómo se gana esa lealtad?

El Chef Ejecutivo de Tailandia, Jiraroj Navanukroh, dice que la respuesta radica en la experiencia. "Ellos toman fotos de su comida," explica. "Así que la presentación es vital. Quizás reimaginar cómo se ve un plato: resaltar ingredientes hermosos y satisfactorios." En otras palabras, la Generación Z come primero con los ojos. Pero eso no significa que puedas omitir la historia.

"Una imagen vale más que mil palabras," dice el Chef Ejecutivo de Filipinas, Kenneth Cacho. "Pero esas palabras aún necesitan significado." Él amplía: "Eso significa honrar técnicas tradicionales, incluso si los ingredientes evolucionan." Para

la Generación Z, sobrecargada de opciones, las conexiones emocionales y culturales importan. "La educación juega un papel vital. Tenemos que mostrar la historia de un plato, lo que debería ser, y cómo nuestra versión responde a esa historia. Ahí es donde se forma la conexión."

Esto también habla de propósito. Los comensales de hoy quieren sentir que representan algo. Ya seas una marca o un chef, tu identidad importa. La Generación Z puede comer cualquier cosa, en cualquier lugar, necesitan una razón para creer que tú lo haces mejor. Por eso, tu menú debería reflejar una filosofía clara. No necesitas explicarlo en exceso, pero el concepto tiene que sentirse.

Kenneth también plantea un punto importante sobre la ética, especialmente en la era de la "cocina sin fronteras". La Generación Z creció con sabores globales, pero contar esas historias requiere cuidado y responsabilidad.

"Sinigang es un gran ejemplo", dice él. "Es una sopa acidificada por una fruta, como el Tamarindo. Si no tengo Tamarindo, usar vinagre no es

# BIRRIA TACO MELT





# BIRRIA TACO MELT

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

La birria es un método de cocción tradicional al estilo barbacoa de México occidental, que combina carne estofada succulenta cocinada hasta que se desmenuza en un caldo especiado, ácido y agrio, que luego se cocina en un caldo que también proporciona un consommé para mojar la carne. Aquí, estos elementos se sostienen por sí mismos, pero la adición de queso y una mayonesa de carne ahumada añaden suavidad y sal. Esto se refresca con ingredientes mexicanos básicos que incluyen jugo de lima, jalapeños en escabeche y cebollas rojas. Todo lo cual se asa para añadir un toque de carbón, un acabado de queso derretido evocador de la carne cocinada en la plancha en todas



## **WESLEY BAY**

Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



## **PINAR BALPINAR**

Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES

### Para Beef Birria

2000 g de carne de res o pecho  
60 g **Knorr Demi Glace**  
1200 ml Agua  
150 g Cebolla blanca  
20 g Ajo, picado  
3 pcs Hoja de laurel  
2 pcs Clavos

### Para la pasta de chile

20 g Chiles chipotles secos, enlatados  
60 g Pasta de tomate  
20 g Vinagre de sidra de manzana  
3 g Orégano, preferiblemente mexicano  
2 g Comino, molido  
3 g Pimentón ahumado

### Para la salsa de dip de birria

100 g **Mayonesa Hellmann's**  
250 g Líquido de cocción de birria, reducido  
5 g Pimentón ahumado  
5 g Jugo de lima  
100 g **Salsa BBQ Hellmann's**

### Para los tacos de birria

120 g Carne de res birria, preparada, desmenuzada  
400 g Queso Cheddar, rallado  
300 g Granos de maíz, asados  
250 g Pasta de frijol rojo  
150 g Pepinillos de jalapeño, en rodajas  
150 g Cebolla roja, en

**Knorr Demi Glace**



## MÉTODO PARA BIRRIA DE RES

- 1 En un rondeau o cacerola grande, sofríe la cebolla y el ajo en un poco de aceite hasta que estén dorados.
- 2 Agrega la pasta de chile y saltea brevemente para liberar aromas.
- 3 Agrega los trozos de carne, la hoja de laurel, los clavos y la rama de canela.
- 4 Disolver Knorr Demi Glace (60 g) en 1.2L de agua y verter sobre la carne de res.
- 5 Llevar a ebullición, luego reducir el fuego.
- 6 Cubrir y cocinar a fuego lento durante 3 a 3.5 horas (o 150°C en el horno), hasta que la carne de res esté tierna y desmenuzable.
- 7 Retirar la carne de la olla y desmenuzarla con un tenedor. Colar el líquido de cocción y reservarlo.
- 8 Si es necesario, reducirlo ligeramente: la salsa debe ser suave y vertible, pero no acuosa.
- 9 Combinar un tercio de la salsa con la carne desmenuzada y reservar la salsa restante para la salsa de birria.

## MÉTODO PARA PASTA DE CHILE

- 1 Colocar los chiles chipotles enlatados, el puré de tomate, el vinagre de sidra de manzana, el orégano, el comino, y la pimienta negra en una licuadora o procesador de alimentos.
- 2 Mezclar hasta obtener una pasta suave y espesa.
- 3 Si la mezcla es demasiado espesa, añadir un pequeño chorrito de agua o un poco del líquido de adobo de la lata para ajustar la consistencia.
- 4 Transferir la pasta a un recipiente limpio y refrigerar hasta que esté lista para usar.

## MÉTODO PARA LA SALSA DE DIP DE BIRRIA

- 1 En un bol, combinar la mayonesa Hellmann's, el líquido de birria reducido, el pimentón ahumado, el jugo de lima y la salsa BBQ Hellmann's.
- 2 Batir hasta que la mezcla esté suave y completamente emulsionada.
- 3 Probar y ajustar la sazón si es necesario, luego cubrir y refrigerar hasta que esté lista para usar.

## MÉTODO PARA LOS TACOS DE BIRRIA

- 1 Extender una capa delgada de pasta de frijoles sobre las tortillas.
- 2 Agregar carne de res desmenuzada, cheddar, maíz, jalapeños y cebolla roja.
- 3 Doblar las tortillas y asar por ambos lados hasta que estén doradas y el queso se derrita.
- 4 Servir caliente con salsa de dip de birria y gajos de lima.



# BANH MI MELT





# BANH MI MELT

BY **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Banh Mi es un querido Comida Callejera con una rica historia. Esta versión introduce un elemento a la parrilla, terminado con mayonesa para una corteza dorada y crujiente. Una aioli infundada con hojas de lima kaffir añade una nota cítrica terrosa, mientras que la zanahoria y el daikon encurtidos aportan un contraste brillante y ácido al pollo a la parrilla, que se realza con sabores umami de la salsa de soja y el caldo de pollo.



**WESLEY BAY**  
Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



**PINAR BALPINAR**  
Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



## INGREDIENTES

1.2 kg Filete de pollo a la parrilla o muslo de pollo a la parrilla cocido sous vide

### Verduras encurtidas

200 gm Zanahoria en juliana

200 gm Daikon en juliana

120 ml Vinagre de arroz

120 ml Agua

25 gm Azúcar

5 gm Sal

### Kaffir Lime Mayo

5 pcs Hojas de lima kaffir

3 pcs Ajo

15 g Jengibre, rallado

60 ml Salsa de soja

15 ml Aceite de sésamo tostado

400 ml **Mayonesa Hellmann's**

15 ml Concentrado líquido de pollo

Ralladura y jugo de 1 limón (o la ralladura de una lima kaffir)

20 pcs Pan de masa madre (2 cm de grosor)

500 g Queso Provolone, rallado

Aceite de chile crujiente

500 g Pepino en rodajas finas

3 pcs Jalapeños, en rodajas

## MÉTODO

- 1 Agrega todos los ingredientes para la aioli de lima kaffir a una licuadora y mezcla hasta que estén bien combinados.
- 2 Unta mayonesa de lima kaffir en las rebanadas de pan.
- 3 Agrega provolone rallado.
- 4 Agrega pollo a la parrilla.
- 5 Rocía con aceite de chile crujiente.
- 6 Agrega verduras encurtidas.
- 7 Agrega rodajas de pepino.
- 8 Agrega jalapeños y hojas de cilantro.
- 9 Agrega provolone rallado.
- 10 Cierra con una rebanada de pan untada con la mayonesa de lima kaffir.
- 11 Unta la Mayonesa Hellmann's en el exterior del sándwich y asa por ambos lados hasta

# CARROZZA MELT

## VOL. 2





# CARROZZA MELT VOL. 2

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

La carrozza es un clásico pasado por alto de Campania, también popular en Nueva York, un giro frito y relleno de mozzarella del sándwich de queso a la parrilla. Esta versión elevada combina mozzarella suave y elástica con manchego español para una profundidad fresca y a nuez, complementada por pimientos rojos dulces, orégano herbáceo y chorizo rico y especiado. Los pepinos en escabeche añaden un contraste brillante y equilibrante. El pan lleva una influencia española a través de una aioli inspirada en romesco hecha con pimientos dulces, almendras a nuez, ajo fuerte, pimentón ahumado y un toque de acidez. Se cubre con una mezcla de migas antes de freír, asegurando un crujido máximo con cada bocado.



## WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



## PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES (10 porciones)

400 g de Mozzarella	
200 g <b>Mayonesa Hellmann's</b>	<b>Rebozado Crujiente</b>
5 g de Orégano	200 g <b>Mezcla de Rebozado Crujiente Knorr</b>
300 g de queso Manchego	150 g <b>Knorr Panko</b>
400 g de Chorizo, en rodajas	100 ml de Agua
150 g de pepinillos, en rodajas	<b>Aioli Romesco</b>
200 g de pimiento rojo asado, en tiras	250 g <b>Mayonesa Hellmann's</b>
20 g de pan de molde blanco	100 g de puré de pimiento rojo asado
	50 g de Almendras, molidas/pasta
	5 g Ajo, rallado
	10 ml Vinagre, de jerez o de manzana
	50 g Azúcar

## MÉTODO

- 1 Arma el sándwich.
- 2 Unta aioli de romesco en cada rebanada de pan.
- 3 Coloca mozzarella, manchego, chorizo, pimiento rojo asado y encurtidos.
- 4 Cierra con una segunda rebanada de pan.
- 5 Reboza el sándwich en la mezcla de rebozado crujiente Knorr.
- 6 Enrolla en Panko Knorr para un crujido extra.
- 7 Fríe en sartén o fríe a 170°C hasta que esté dorado y el queso se derrita por dentro.
- 8 Escurre el exceso de aceite, corta en diagonal y sirve caliente.
- 9 Mezcla puré de pimiento rojo asado, almendras, ajo, vinagre y pimentón ahumado hasta obtener una pasta.
- 10 Incorpora a la mayonesa Hellmann's hasta que esté suave.

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



# TRUFA

# REVUELTO MELT





# REVUELTO DE TRUFA

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Los huevos revueltos, cocinados a una textura lujosamente suave, se elevan con trufa terrosa y cheddar afilado. Los champiñones salteados añaden un bocado firme y carnosos, mientras que la rúcula fresca proporciona un toque picante. Una aioli inspirada en el Mediterráneo, hecha con ajo fuerte, mayonesa cremosa, jugo de lima brillante y el umami salado y salobre de la bottarga en polvo une el plato. La combinación de sabores marinos con hongos y huevo evoca las tradiciones del desayuno del sudeste asiático, demostrando cómo los ingredientes de una



**WESLEY BAY**  
Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



**PINAR BALPINAR**  
Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES (10 porciones)

20 Huevos	<b>Mediterranean Aioli</b>
60 g Pasta de trufa	250 g <b>Mayonesa Hellmann's</b>
200g <b>Mayonesa Hellmann's</b>	20 g Bottarga, en polvo
300g Cheddar blanco, rallado	5 g Ajo, rallado
100g Rúcula	8 g Jugo y ralladura de lima
300g Champiñones mixtos, salteados	
20 rebanadas de pan de centeno	

## MÉTODO

- 1 Bate los huevos con la pasta de trufa y revuelve suavemente hasta que esté cremoso.
- 2 Para la aioli, mezcla todos los ingredientes juntos.
- 3 Tuesta las rebanadas de pan ligeramente.
- 4 Unta la tostada con el aioli mediterráneo, añade los huevos revueltos, los champiñones salteados, el cheddar blanco y la rúcula.
- 5 Cierra el sándwich y asa hasta que el queso se derrita.

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



# SÁNDWICH CU- BANO KOREANO





# SÁNDWICH CUBANO COREANO

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Fusionando influencias coreanas y cubanas, el sándwich cubano-coreano une gochujang picante y dulce, salsa de soja salada, aceite de sésamo tostado, jengibre aromático y ajo contundente. Elementos clásicos del sándwich cubano, como el queso suizo, cerdo finamente rebanado y una mayonesa de mostaza de grano, añaden un confort indulgente. Una ensalada de pepino coreano fresca y fragante al lado proporciona un crujido



## WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



## PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES

### Cerdo BBQ Coreano

1.5 kg de cerdo BBQ coreano  
75 g de pasta de chile Gochujang coreana  
45 ml de salsa de soja  
30 ml de salsa de sésamo  
45 g de azúcar moreno  
6 pcs de ajo, picado  
30 g de jengibre fresco, rallado  
2 pcs de jugo de lima

### Ensalada de pepino coreana

2 pcs de pepinos (aproximadamente 600–700 g), cortados en rodajas finas  
10 g de sal  
20 ml de vinagre de arroz  
15 g de Gochugaru

15 g de azúcar  
15 ml de salsa de soja  
15 ml de aceite de sésamo  
15 g de semillas de sésamo  
2 piezas de cebolla de verdeo, finamente picadas

### Mayonesa de mostaza de grano

200 g Mayonesa Hellmann's  
45 g de mostaza dijon integral  
10 piezas de pan cubano  
500 g de jamón glaseado  
500 g de lonchas de queso suizo  
200 ml Mayonesa Hellmann's para asar  
Kimchi, al gusto

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



## MÉTODO

- 1 Mezcla gochujang, salsa de soja, aceite de sésamo, miel, ajo, jengibre y jugo de lima.
- 2 Agrega cerdo y marina durante 1-2 horas.
- 3 Asa el cerdo a fuego medio-alto hasta que esté caramelizado y cocido por completo. Deja a un lado.
- 4 Haz la ensalada de pepino.
- 5 Mezcla los pepinos en rodajas con sal. Deja reposar durante 10-15 minutos para extraer el agua.
- 6 Escurre y exprime suavemente.
- 7 En un bol, mezcla vinagre, gochugaru, azúcar, salsa de soja, aceite de sésamo y cebollinos.
- 8 Añade los pepinos y mezcla bien. Espolvorea con semillas de sésamo.
- 9 Combina los ingredientes para la mayonesa de mostaza integral.
- 10 Corta el pan y unta mayonesa de mostaza integral en ambas mitades, añade una rebanada de queso suizo, una rebanada de jamón, cerdo a la barbacoa coreana y una segunda rebanada de queso.
- 11 Unta mantequilla en ambos lados y asa por ambos lados hasta que esté dorado.
- 12 Sirve con kimchi.



# LAHMAGUN-STYLE QUESADILLA





# LAHMAGUN-STYLE QUESADILLA

POR WESLEY BAY Y PINAR BALPINAR

Inspirado en el lahmacun, este pan plano de estilo medio oriental toma la forma de una quesadilla, cubierta, doblada y asada a la perfección. Los sabores tradicionales del lahmacun brillan a través de la carne de res picada, los ricos tomates, pimentón caliente, menta fragante, yogur cremoso, y la profunda especia de harissa y ajo. La adición de queso aporta una dulzura caramelizada y riqueza, mientras que asar crea un plato cálido y reconfortante que mezcla la especia medio oriental con el indulgente derretido de una



**WESLEY BAY**  
Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



**PINAR BALPINAR**  
Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES

<b>Relleno de carne picada</b>	10 pcs Tortillas de harina (25-30cm)
750 g de carne picada de res	500 g de cebollas blancas dulces, cortadas en rodajas finas
225 g <b>Knorr Pronto Napoletana</b>	500 g Queso cheddar rallado
35 g <b>Knorr Especies en Puré Pimentón</b>	<b>Harissa Dip</b>
30 g <b>Knorr Fond Brown en Polvo</b>	400 ml <b>Aderezo de yogur Hellmann's</b>
5 g de Za'atar	

## MÉTODO

- 1 Combina la carne de res picada con el tomate pronto, el pimentón especiado en puré y el polvo de fondo marrón Knorr, el ajo y za'atar.
- 2 Extiende la mezcla uniformemente sobre una tortilla de harina.
- 3 Agrega la cebolla blanca en rodajas finas por encima.
- 4 Agrega el queso cheddar rallado.
- 5 Dobra y hornea hasta que esté dorado por ambos lados en una plancha.
- 6 Mezcla todos los ingredientes para el dip de harissa.

**Knorr Pronto Napoletana**



# TOMAHAWK EN MASA DE SAL CON DEMI-SALSA VIERGE





# TOMAHAWK EN MASA DE SAL CON DEMI-SALSA VIERGE

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Un tomahawk está entre los cortes favoritos del chef, lleno de texturas y sabores a base de grasa. Aquí se sirve con una clásica salsa vierge que añade cítricos y acidez, así como un profundo umami a través de un demi glace. Esto también ha recibido un giro de Oriente Medio, ya que el filete se frota en seco con una marinada que consiste en harissa y comino para un calor sutil y terroso, así como un ligero sabor cítrico y fresco de sumac y orégano. El filete se hornea en una masa de sal, a baja temperatura y lentamente, para asegurar

## INGREDIENTES

5 piezas de Tomahawk  
de res

**Líquido de ternera**

60 ml Aceite de oliva

### Masa de sal

1.2 kg Sal kosher

600 g Harina de uso  
general

8 pcs Claras de huevo

250 ml Agua  
(o según sea  
necesario)

30 g Pimienta negra  
gruesa

2 pcs Ralladura de  
limón

### Marinado de ternera

15 ml **Concentrado**



### WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal  
*Unilever Food Solutions, Bélgica*



### PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing  
*Unilever Food Solutions, Türkiye*

**Knorr Demi Glace**



## MÉTODO

- 1 Dora el tomahawk por ambos lados hasta que esté dorado y déjalo reposar.
- 2 Prepara la masa de sal.
- 3 En un tazón grande, mezcla sal, harina y pimienta negra gruesa.
- 4 Añade claras de huevo y mezcla.
- 5 Agrega agua lentamente hasta que se forme una masa firme y maleable.
- 6 Extiéndela hasta aproximadamente 5 mm de grosor.

## MÉTODO PARA LA MARINADA

- 1 Mezcla todos los ingredientes de la pasta aromática en una marinada espesa. Frota generosamente sobre la carne de res.
- 2 Coloca el tomahawk de res en el centro y envuélvelo completamente. Sella bien.
- 3 Hornea en el horno a 190°C durante 45-60 minutos, a una temperatura central de 56°C.
- 4 Deja reposar la carne de res con costra durante 10 minutos. Usa un cuchillo para romper la costra.
- 5 Prepara el Knorr Demi Glace con el polvo.
- 6 Mezcla el resto de los ingredientes.
- 7 Añade esto a la salsa caliente y sirve. Como opción, añade un poco de vinagre balsámico para más acidez.
- 8 Sirve con parmesano en rodajas finas y rúcula.



# ADOBO POLLO FRITO POLLO





# POLLO FRITO ADOBO

BY **KENNETH CACHO**

Este giro inventivo de un clásico filipino reimagina el querido adobo—frecuentemente considerado como el plato no oficial de Filipinas—en una forma moderna y crujiente.

El pollo de Cornualles deshuesado se marina en vinagre de arroz y salsa de soja, cada bocado impregnado de esa profundidad ácida y salada, antes de ser frito hasta alcanzar la perfección crujiente.

Un suave puré de ajo asado aporta riqueza, mientras que una salsa de mantequilla y soja dividida añade un brillo umami lujoso. Berros brillantes y remolachas asadas, ligeramente encurtidas para el equilibrio, cortan la intensidad con frescura y dulzura suave. A un lado, los buñuelos de patata



**KENNETH CACHO**  
 Chef Ejecutivo Nacional  
 Unilever Food Solutions, Filipinas

## Mezcla de rebozado crujiente Knorr

La mezcla de rebozado crujiente profesional de Knorr es una solución de rebozado y masa lista para usar que ofrece una crujiente duradera y un sabor carnosos para el pollo frito y otros platos.



## INGREDIENTES

### Marinado

100ml Vinagre de arroz  
 25ml Salsa de soja  
 25g Ajo, picado  
 1g Hojas de laurel  
 0.5g Pimienta negra, recién molida  
 5g Polvo de pollo Knorr  
 400g Mitad de un pollo Cornish deshuesado

25g Knorr Aromat  
 150ml Nata para cocinar

### Mezcla para empanizar

Mezcla para empanizar crujiente Knorr

### Remolachas asadas en escabeche

100ml Vinagre destilado  
 100g Azúcar blanco  
 2 piezas Hojas de laurel  
 2g Semillas de cilantro  
 12 piezas de pimienta  
 2 piezas de anís estrellado  
 10g Knorr Aromat  
 Remolachas, asadas, peladas y cortadas

### Purée de ajo asado

300g Ajo, hervido durante 10 minutos  
 50g Aceite de oliva virgen extra  
 Tomillo

## MÉTODO

- 1** Para preparar la marinada, combina los ingredientes en un bol de mezcla. Bate hasta que esté bien mezclado y aromático, luego vierte sobre el pollo deshuesado. Marina en el refrigerador durante al menos cuatro horas.
- 2** Retira de la marinada y seca bien. Sella al vacío y cocina al vacío a 68°C (154°F) durante una hora, luego enfría. Cubre el pollo uniformemente con la mezcla de empanado y sigue las instrucciones del paquete. Fríe a 180°C (350°F) hasta que esté dorado y la temperatura interna alcance 74°C (165°F). Escurre sobre papel de cocina y mantén caliente.
- 3** Para las remolachas asadas en escabeche, lleva a ebullición el vinagre de arroz, el azúcar, la sal y los aromáticos elegidos en una cacerola. Cocina a fuego lento durante unos 15 minutos para permitir que los sabores se infusinen, luego vierte el líquido caliente de escabeche sobre las remolachas asadas. Deja que las remolachas marinen durante dos días en el refrigerador.
- 4** Para preparar el puré de ajo asado, calienta los dientes de ajo, el aceite y el tomillo fresco en una sartén a 170°C (338°F), friendo suavemente hasta que el ajo se vuelva dorado y aromático. Cuela y transfiere el ajo a un Thermomix o licuadora. Mezcla con crema a 70°C (158°F) durante tres minutos hasta que esté suave como terciopelo, luego emulsiona con una pequeña cantidad del aceite de ajo reservado.
- 5** Para los buñuelos de cebolla verde y patata, mezcla cebollas verdes y perejil con huevo hasta que esté fino. En un bol aparte, lleva agua a ebullición, retira del fuego y mezcla con copos de patata Knorr para formar un puré suave. Una vez que se enfríe un poco, mezcla con la mezcla de hierbas y huevo para crear una masa suave. Forma rollos y corta en porciones del tamaño de un bocado, luego fríe a 180°C (356°F) hasta que estén dorados y crujientes. Escurre sobre toallas de papel y mantén caliente.
- 6** Para preparar la salsa de mantequilla y soja, combina caldo de pollo, salsa de soja y salsa Worcestershire en una cacerola y lleva a ebullición suave. En otra sartén, sofríe los puerros en rodajas en mantequilla hasta que estén fragantes y a nuez. Mezcla la mezcla de puerro y mantequilla hasta que esté suave, luego cuela y mézclala con el caldo de soja caliente. Deja que la mezcla se separe de



# POLLO FRITO CON SUERO DE LECHE





# POLLO FRITO CON SUERO DE

POR **KENNETH CACHO**

Este clásico nostálgico de diner americano hace un pollo frito de suero de leche al estilo sureño, mejorado con técnicas de cocina casera sazonadas. Las jugosas piernas de pollo se marinan en suero de leche ácido y se fríen hasta dorarse, creando una crujiente que produce un ASMR de tenedor muy serio. Acompañando, puré de patatas rico y aterciopelado se bate con queso para un acabado cremoso y indulgente, mientras que el maíz con mantequilla y las verduras de raíz tiernas pero crujientes aportan dulzura natural y profundidad. Todo ello se baña con una salsa de champiñones sedosa que es



**KENNETH CACHO**  
Chef Ejecutivo de País  
Unilever Food Solutions, Filipinas

## INGREDIENTES

**Marinado de suero de leche** 5g Knorr Aromat  
Pimienta blanca molida

1kg de muslos de pollo, con hueso  
250ml de suero de leche

10g de tomillo

2g de pimienta

20g de Knorr Polvo de Pollo (opcional)

**Rebozado para pollo frito**

**Mezcla de rebozado crujiente Knorr**

Aceite vegetal

Mantequilla sin sal

Perejil fino, picado

**Purés de patatas con queso**

75g Copos de patata Knorr

300ml de agua

100g de nata para cocinar

50g de mantequilla

Nuez moscada

100g de queso cheddar procesado derretido

## Mezcla de Rebozado Crujiente Knorr

La Mezcla de Rebozado Crujiente Profesional Knorr es una solución de rebozado y masa lista para usar que ofrece una crujiente duradera y un sabor carnosos para el pollo frito y otros platos.



## MÉTODO

### MARINACIÓN

- 1 Marina las piernas de pollo en un bol con los ingredientes de la marinada durante al menos cuatro horas, idealmente toda la noche. Para un umami adicional, añade una pequeña cantidad de Polvo de Pollo Knorr.

### REBOZADO Y FREÍR

- 2 Retira el pollo del suero de leche, permitiendo que el exceso gotee. Cubre cada pieza uniformemente con la Mezcla de Rebozado Crujiente Knorr. Calienta aceite vegetal a 170°C (338°F) y fríe el pollo hasta que esté dorado y cocido, con una temperatura interna de 75°C (165°F). Escurre sobre papel de cocina. En una sartén aparte, derrite mantequilla hasta que esté espumosa, añade perejil y fríe brevemente antes de verter la mantequilla de perejil sobre el pollo.

### PURÉ DE PATATAS CON QUESO

- 3 Para preparar el puré de patatas con queso, lleva agua a ebullición y bate en las Copos de Patata Knorr hasta que esté suave. Incorpora crema de cocina, mantequilla sin sal, nuez moscada recién molida, pimienta blanca y Knorr Aromat. A continuación, incorpora

### MAÍZ CON MANTEQUILLA Y VERDURAS DE RAÍZ

- 4 Para preparar el maíz con mantequilla y verduras de raíz, escaldar las zanahorias en cubos, apio, floretes de brócoli y coliflor hasta que estén tiernos pero aún crujientes. En una sartén, derrite mantequilla sin sal y añade las verduras escaldadas junto con el maíz enlatado escurrido. Saltea brevemente hasta que esté caliente, luego sazona con Knorr Aromat y mezcla bien para cubrir con la mantequilla.

### SALSA DE CHAMPIÑONES CREMOSA

- 5 Para la salsa de champiñones cremosa, derrite mantequilla sin sal y saltea champiñones blancos en cuartos hasta que estén dorados en una cacerola. Incorpora harina de trigo para formar un roux, luego añade gradualmente el resto de los ingredientes. Cocina a fuego lento hasta que espese y esté suave, ajustando la sazón al gusto.

### GUARNICIONES

- 6 Sirve con una guarnición de cebollino



# SÁNDWICH DE POLLO FRITO COREANO CRUJIENTE POLLO





# SÁNDWICH DE POLLO FRITO COREANO CRUJIENTE

BY **KENNETH CACHO**

Esta audaz interpretación de un favorito de la comida callejera defiende los sabores característicos dulces y picantes de Corea, elevando elementos clásicos con detalles regionales más suntuosos. Las alas de pollo deshuesadas se fríen dos veces para obtener ese crujido inconfundible—y ultra satisfactorio—y luego se glasean en una salsa de gochujang que es ardiente, pegajosa y adictiva. Una mayonesa de sésamo negro asado añade una profunda nuez y cremosidad, combinándose perfectamente con el picante de la salsa. Lechuga mantequilla crujiente y una colorida ensalada de verduras mezcladas en un aderezo de kimchi picante aportan frescura y acidez, cortando la riqueza. Es un



**KENNETH CACHO**  
Chef Ejecutivo de País  
Unilever Food Solutions, Filipinas

## Mezcla de Rebozado Crujiente Knorr

La Mezcla de Rebozado Crujiente Profesional Knorr es una solución de rebozado y masa lista para usar que ofrece una crujiente duradera y un sabor carnosos para el pollo frito y otros platos.



## INGREDIENTES

### Alitas de Pollo Fritas Sin Hueso

1kg de alitas de pollo sin hueso

**Mezcla de rebozado crujiente Knorr** (siga las instrucciones del paquete)

Aceite vegetal, para freír

### Glaseado de Gochujang

50g de Gochujang (pasta de chile coreano)

25g de ketchup de tomate

50ml de salsa de soja oscura

75g de azúcar moreno  
25g de miel

25g de **Salsa Teriyaki Knorr** (opcional)

25ml de vinagre de arroz

25g de ajo, picado

25g de jengibre, picado

10ml de aceite de sésamo

25ml de agua

25ml de aceite

5g de copos de pimienta roja coreana

### Mayonesa de sésamo negro tostado

100g de **Mayonesa Hellmann's**

100g de semillas de sésamo negro trituradas

5g de aceite de sésamo

5ml Jugo de limón

5ml Miel

## MÉTODO

### ALAS DE POLLO DESHUESADAS FRITAS

- 1 Deshuesa cuidadosamente las alas de pollo y cúbre las uniformemente con la Mezcla de Empanizado Crujiente Knorr. Fríe a 160°C (320°F) hasta que la temperatura interna alcance 70°C (160°F), luego escurre y deja enfriar. Aumenta la temperatura del aceite a 190°C (374°F) y fríe nuevamente durante dos minutos, o hasta que estén doradas y extra crujientes.

### GOCHUJANG GLAZE

- 2 Para el glaseado de gochujang, calienta aceite en una sartén y sofríe los aromáticos hasta que estén fragantes. Agrega los ingredientes restantes del glaseado y cocina a fuego lento hasta que espese y brille, ajustando el nivel de calor según desees. Revuelve las alas de pollo en el glaseado hasta que estén uniformemente cubiertas.

### MAYONESA DE SEMILLA DE SÉSAMO NEGRO ASADO

### ENSALADA DE VERDURAS

- 4 Para la ensalada de verduras, ralla o corta las verduras en juliana. Bate juntos los ingredientes del aderezo de kimchi hasta emulsionar, luego mezcla con las verduras justo antes de servir para mantener la crocancia.

### ADEREZO DE KIMCHI

- 5 Corta los bollos de brioche en porciones gruesas, unta ligeramente con mantequilla y tuéstalos hasta que estén dorados. Prepara hojas de lechuga mantequilla crujientes y guarniciones.

### GUARNICIÓN

- 6 Para ensamblar, unta generosamente la mayonesa en la rebanada inferior de brioche. Capa con lechuga, pollo y una porción de ensalada. Termina con una guarnición crujiente de nori (y un huevo frito opcional), luego cierra la tapa de brioche tostada. Sirve inmediatamente.



# PIMIENTA DE AJO RIBEYE



CON PAPAS FRITAS BELGAS



# PIMIENTA DE AJO RIBEYE CON PAPAS FRITAS BELGAS

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Esta receta de steak lleva el sabor audaz a nuevas alturas con un glaseado de ajo negro hecho de Knorr Demi Glace, puré de ajo negro y salsa de soja doble umami. Una corteza de nibs de cacao y pimienta rosa añade una textura inesperada y un toque de calor. Rico, complejo e indulgente, es un plato que ofrece tanto sorpresa como deleite.



**WESLEY BAY**  
Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



**PINAR BALPINAR**  
Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

**Knorr Demi Glace**



## INGREDIENTES

2.5 kg Ribeye

### Para la corteza

250 g de nueces de anacardo

80 g de ajo frito crujiente

30 g de pimienta negra gruesa

3 g de hojas de lima kaffir

### Para la salsa

500 ml **Knorr Demi Glace**

50 g Ajo, en rodajas

60 ml Salsa de ostras

20 ml Salsa de soja ligera

20 ml Salsa de pescado

10 g Azúcar de palma

20 ml Jugo de lima

Tallos de cilantro, picados

## MÉTODO PARA EL STEAK

- 1 Dorar el ribeye por ambos lados hasta que esté dorado.
- 2 Tostar los anacardos y picar grueso.
- 3 Mezclar con el resto de los ingredientes.
- 4 Colocar sobre el ribeye.

## MÉTODO PARA LA

- 1 Fría el ajo en una cacerola.
- 2 Agregue la pimienta negra gruesa.
- 3 Agregue la salsa de ostras, salsa de soja, salsa de pescado y azúcar de palma.
- 4 Agregue el Knorr Demi Glace y cocine a fuego lento durante 5 minutos.
- 5 Agregue el jugo de lima y los tallos de cilantro picados.
- 6 Termine antes de servir con el aceite de chile crujiente.
- 7 Agregue un aglutinante si es necesario.
- 8 Sirva el ribeye en rodajas sobre las papas fritas y rocíe con la salsa.
- 9 Rocíe con un poco de mayonesa Hellmann's.

# FILETE CON PIS- TACHO

Y COSTRA DE CHIMICHURRI,  
CON DEMI GLACE DE CEREZA





# FILETE CON PISTACHO Y COSTRA DE CHIMICHURRI, CON DEMI GLACE DE CEREZA

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

El filete con salsa de cereza ofrece un equilibrio delicioso de riqueza salada y un toque agrí dulce. Inspirándose en las cocinas asiáticas, este plato eleva la combinación clásica a algo verdaderamente distintivo. La demi-glase de cereza está mejorada con un toque de salsa de soja y anís estrellado, añadiendo capas de profundidad umami y un calor suavemente especiado. Una corteza de pistacho y ralladura de limón aporta texturas contrastantes, un toque de riqueza y un acabado cremoso y fresco que une los sabores maravillosamente.



**WESLEY BAY**  
Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



**PINAR BALPINAR**  
Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES (10 porciones)

2 kg de lomo de res entero	3 g Ralladura de limón
20 g de sal (≈1% del peso de la carne)	5 g Sal
5 g de pimienta negra, recién molida	2 g Pimienta negra
20 g de aceite de oliva	<b>Glaseado de cereza demi</b>
100 g <b>Mostaza de Hellmann's</b>	75 g <b>Glaseado demi de Knorr (en polvo)</b>
<b>Mantequilla de mayonesa compuesta</b>	1 L Agua
150 g Mantequilla sin sal, ablandada	50 g Puré de cereza o jugo de cereza ácida, sin azúcar
60 g <b>Mayonesa de Hellmann's</b>	40 g Cerezas ácidas secas, picadas
100 g Pistachos, tostados, finamente molidos	80 ml Vino tinto
40 g Parmesano, rallado	15 g Salsa de soja ligera
6 g Ajo, rallado	1 pieza de Anís estrellado
	60 g Mantequilla, en cubos fríos
	2 g Tomillo fresco

**Knorr Demi Glace**



## MÉTODO

### FILETE

- 1 Recorta el solomillo de piel plateada y grasa excesiva.
- 2 Frota uniformemente con sal y pimienta negra recién molida.
- 3 Calienta una sartén grande con aceite de oliva a fuego medio-alto. Sella el solomillo por todos lados hasta que se forme una corteza dorada profunda (unos 2-3 minutos por lado).
- 4 Retira de la sartén y coloca sobre una rejilla. Deja que la temperatura de la superficie baje a 30-35 °C antes del siguiente paso. (Esto evita que la mezcla de corteza se derrita y se deslice mientras mantiene la carne caliente por dentro.)
- 5 Una vez enfriado ligeramente, unta toda la superficie con mostaza Hellmann's.

### CORTEZA DE MANTEQUILLA DE MAYONESA COMPUESTA

- 6 En un bol, mezcla mantequilla ablandada y mayonesa Hellmann's hasta que esté suave.
- 7 Agrega pistachos, parmesano, ajo, ralladura de limón, sal y pimienta. Revuelve hasta que esté completamente combinado en una pasta cohesiva.
- 8 Extiende la mezcla de corteza uniformemente sobre la carne de res cubierta de mostaza en una capa de aproximadamente 3-5 mm de grosor.

9 Refrigera brevemente (15-20 minutos) para ayudar a que la corteza se endurezca antes de asar.

10 Precalienta el horno a 180 °C (356 °F).

11 Coloca el solomillo empanizado sobre una rejilla en una bandeja para asar. Asa hasta que la temperatura interna alcance: 48-50 °C para poco hecho, 52-54 °C para hecho (Tiempo de cocción: aprox. 25-35 minutos dependiendo del horno y el tamaño).

12 Retira del horno y deja reposar durante 15 minutos antes de cortar; esto permite que los jugos se redistribuyan y que la corteza se asiente firmemente.

### SALSA DEMI GLACE DE CEREZA

13 Prepara la Salsa Demi Glace de Knorr.

14 Agrega puré de cereza, cerezas ácidas secas, vino tinto, salsa de soja, anís estrellado y tomillo. Cocina a fuego lento durante 8-10 minutos hasta que se reduzca y brille.

15 Cuela, luego bate en cubos de mantequilla fría para dar brillo.

### EMPLATADO

16 Corta el solomillo reposado en medallones de 2-3 cm de grosor.

17 Coloca una capa de salsa demi glace de cereza en el plato.



# UMEBOSHI KATAIFI SOLOMILLO EM- PANIZADO





# SOLOMILLO EMPANIZADO CON KATAIFI DE UMEBOSHI

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Este plato presenta un tierno filete de falda cubierto con una crujiente corteza de kataifi y nuez, infusionado con la aromática ralladura de lima kaffir, un toque de miso y miel para una sutil dulzura umami. La corteza ofrece un hermoso equilibrio de textura y sabor. Es nuez, ácida y delicadamente especiada con sésamo y shiitake secas. Se acompaña de una salsa de chalota al estilo asiático, donde el vino tinto, demi glace y soja se entrelazan con la brillante acidez de yuzu, umeboshi y tamarindo. Terminado con un toque de shichimi togarashi y albahaca tailandesa fresca, el plato combina elegantes

## INGREDIENTES

2 kg de solomillo 20 g Miel

### Para la Corteza

120 g de nueces  
pecanas gruesas,  
picadas  
500 g Kataifi  
20 g Semillas de  
sésamo  
1 pieza Ralladura de  
lima kaffir o hojas de  
lima kaffir, finamente  
picadas  
60 ml Aceite  
6 piezas Setas shiitake  
secas  
20 g Miso



### WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



### PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

**Knorr Demi Glace**



### MÉTODO PARA EL SOLOMILLO CON

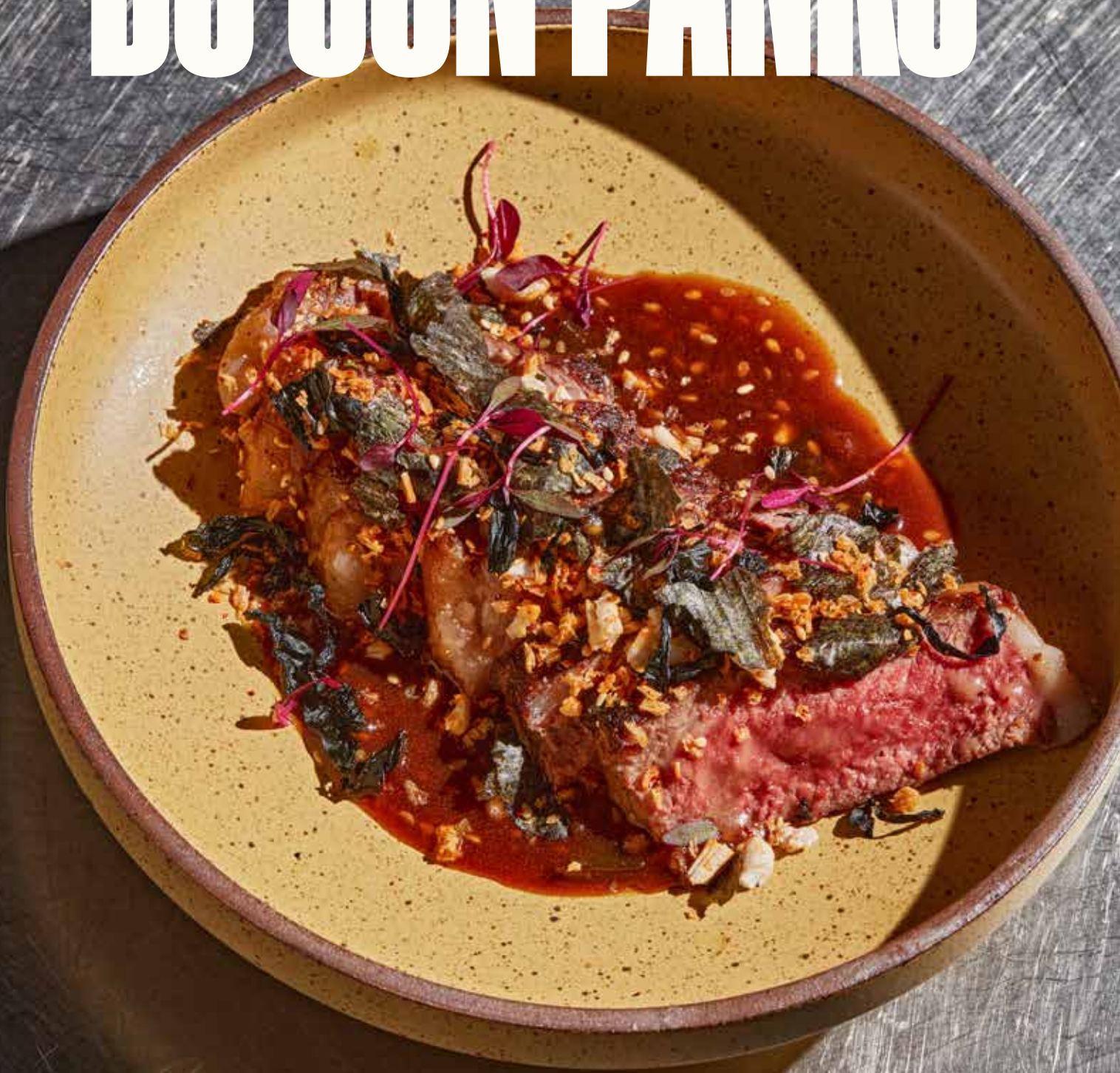
- 1 Dora el solomillo por ambos lados hasta que esté dorado y déjalo reposar.
- 2 Prepara la costra.
- 3 Pre-asar el kataifi mezclado con un poco de aceite en el horno durante 5 minutos a 180 °C. 4. Mezcla todos los ingredientes para la costra y añade el kataifi crujiente como último ingrediente.
- 4 Coloca la costra sobre el solomillo y termina en el horno a 200 °C durante 10-15 min.

### MÉTODO PARA LA SALSA

- 1 Sofríe las chalotas en un poco de aceite o mantequilla, sin dorar.
- 2 Añade el vino tinto y reduce hasta que se evapore completamente.
- 3 Añade el Knorr Demi Glace y deja hervir durante 10 minutos.
- 4 Añade el umeboshi, tamarindo, salsa de soja.
- 5 Déjalo hervir un poco más.
- 6 Termina la salsa con el jugo y la ralladura de yuzu, el shichimi togarashi y añade las hojas de albahaca tailandesa desmenuzadas al final.
- 7 Mezcla el resto de los ingredientes.
- 8 Añade esto a la salsa caliente y sirve (opcionalmente añade un poco de vinagre balsámico para más acidez).
- 9 Sirve con parmesano en rodajas finas y rúcula.



# STEAK CRUSTADO- DO CON PANKO





# STEAK CRUSTADO CON PANKO

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Aquí, un tierno filete de solomillo se sirve con una costra a base de panko, añadiendo una textura crujiente y satisfactoria al plato. Llevando los límites aún más lejos, el plato utiliza sabores del sudeste asiático para añadir intriga a una clásica demi glace: la salsa de soja, el jengibre y el chile aportan un calor sabroso y aromático al plato, mientras que el jugo de lima ayuda a iluminar la rica salsa con acidez. En la costra, el nori y el sésamo añaden una

## INGREDIENTES

### Filete

2 kg de filetes de solomillo (200 g cada uno)  
18 g de sal  
5 g Pimienta negra  
20 g de aceite de oliva

### Salsa Demi Glace de Jengibre y Chile

75 g Knorr Demi Glace (en polvo)  
1 L Agua  
100 g Kombu  
30 g Jengibre fresco, rallado  
40 g Pimientos rojos,

en rodajas  
60 g Cebollas verdes, picadas  
25 g Azúcar moreno  
40 g Knorr Salsa de Soja Doble Umami  
10 g Jugo de lima

### Nori Sesame Panko Crust

80 g Knorr Panko  
5 g Hojas de nori, desmenuzadas  
20 g Semillas de sésamo blanco, tostadas  
5 g Mezcla de especias



### WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



### PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

Knorr Demi Glace



### MÉTODO PARA EL FILETE

- 1 Sazona el solomillo con sal y pimienta.
- 2 Dora en una sartén caliente con aceite de oliva hasta que esté a punto medio (núcleo)

### MÉTODO PARA LA SALSA

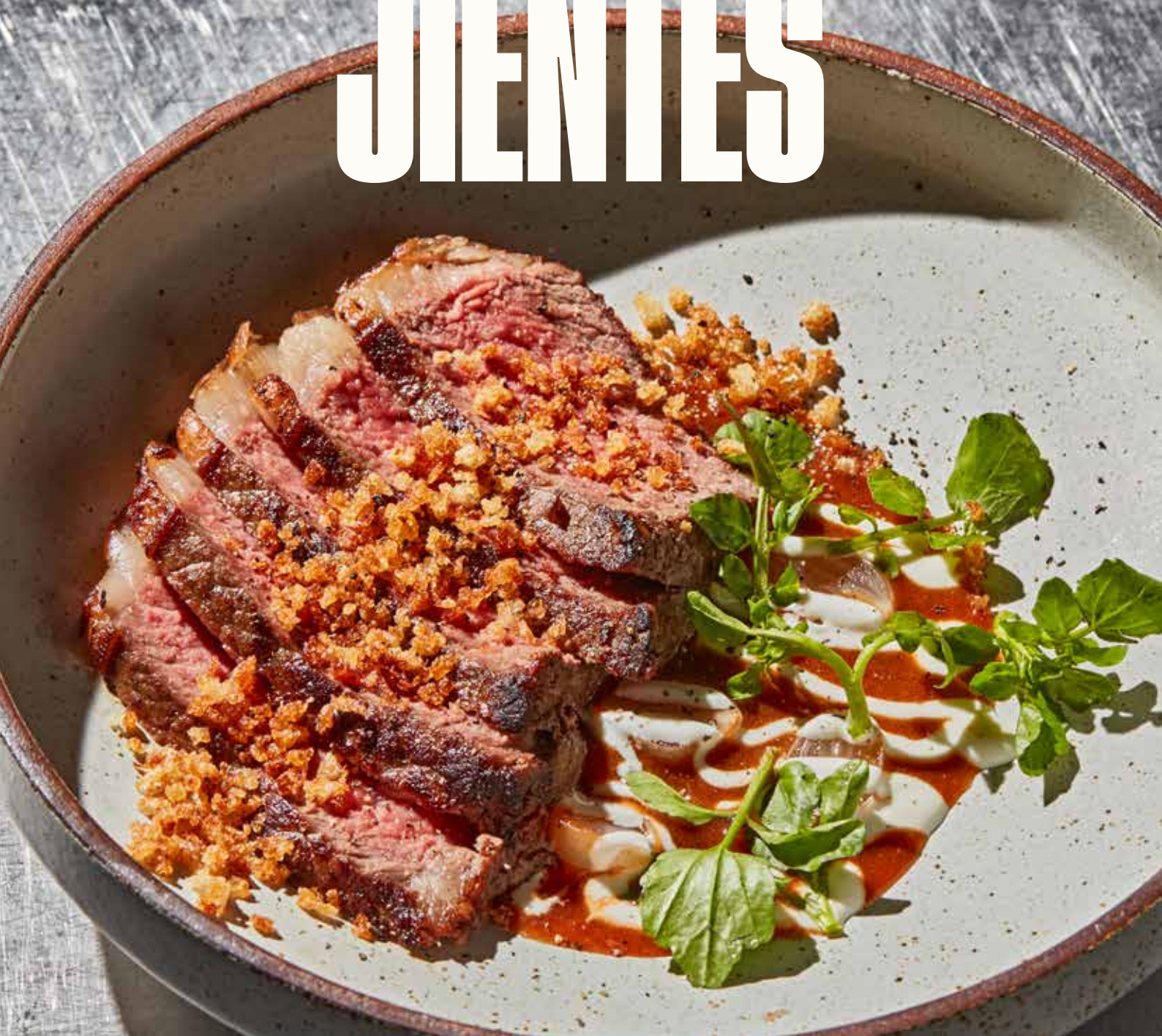
- 1 En una cacerola, bate el polvo de Knorr Demi Glace en 1 litro de agua y lleva a un suave hervor.
- 2 Agrega el kombu y deja infusionar durante 15 minutos a fuego bajo.
- 3 Cuela la salsa a través de un colador fino para eliminar el kombu.
- 4 Pica finamente el kombu colado y reserva.
- 5 Devuelve la salsa colada a la cacerola y agrega jengibre rallado, rodajas de pimientos rojos, cebollas verdes, azúcar moreno, salsa de soja y jugo de lima.
- 6 Deja hervir suavemente durante 5-7 minutos hasta que espese ligeramente.
- 7 Cuela y agrega los trozos de kombu finamente picados.
- 8 Cocina durante 1-2 minutos más, luego mantén caliente.

### MÉTODO PARA LA COSTRA

- 1 Rompe los fideos secos en trozos pequeños y fríelos en aceite caliente (170-175 °C) hasta que estén dorados y crujientes. Escurre sobre papel absorbente y enfría completamente.
- 2 En un bol, combina Knorr Panko, nori desmenuzado, semillas de sésamo blanco tostadas, togarashi y los trozos de fideos fritos.
- 3 Tuesta la mezcla ligeramente en una sartén seca a fuego medio durante 2-3 minutos hasta que esté aromática y crujiente. Reserva.
- 4 Pincela los filetes ligeramente con salsa, luego espolvorea la mezcla de costra por encima para dar textura.
- 5 Sirve con salsa debajo, el filete encima, y la costra visible.



# FILETES DE GAPAS DE PATATA CRU- JIENTES





# FILETES DE GAPAS DE PATATA CRUJIENTES

POR **WESLEY BAY** Y **PINAR BALPINAR**

Inspirado en el tradicional kebab çökertme turco, este plato reinterpreta la clásica combinación de yogur, salsa de tomate y carne de res a través de una lente moderna y global. Al transformar los sabores locales de confort en texturas refinadas — carne de res sous vide tierna, demi glace de pimentón ahumado y capas de patata crujientes — une tradición e innovación. El enfoque basado en técnicas reemplaza la fritura profunda y el salteado con métodos de cocción más ligeros y controlados



## WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal  
Unilever Food Solutions, Bélgica



## PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing  
Unilever Food Solutions, Türkiye

## INGREDIENTES

### Para la carne de res

2000 g filetes de Striploin (200 g cada uno), 2.0 kg  
5 g de pimienta negra, recién molida  
200 g jugo de cebolla

### Capa para sellar

150 g Mayonesa Hellmann's  
150 g Mostaza Hellmann's  
20 g comino

### Corteza de patata crujiente

Patata, rallada en trozos pequeños  
Aceite para freír

### Salsa de Paprika de tomate

#### Demi Glace

75 g Knorr Demi Glace (en polvo)  
1L agua  
30 g pasta de tomate  
5 g pimentón ahumado  
10 g ajo, finamente picado  
100 g Ketchup Hellmann's  
20 ml vinagre de sidra de manzana

### Mayonesa de yogur de lima

100 g Mayonesa Hellmann's  
50 g yogur  
2 g Ralladura de lima

Knorr Demi Glace



## MÉTODO

### FILETE

- 1 Sazona el lomo de res uniformemente con Knorr Aromat y pimienta negra.
- 2 Coloca los filetes en una bolsa sous vide y añade el jugo de cebolla directamente en la bolsa antes de sellarla.
- 3 Sella al vacío y cocina a 54 °C durante 1,5 horas (punto medio).
- 4 Retire, seque bien y continúe con la capa de pegamento y los pasos de la corteza.

séquelas completamente.

### CAPA PARA SAZONAR

- 5 Bata todos los ingredientes hasta que estén suaves.
- 6 Pinte una capa delgada sobre la superficie de los filetes cocidos y secos.
- 7 Caliente una sartén de hierro fundido o una parrilla hasta que esté muy caliente.
- 8 Selle los filetes por todos lados durante 1-2 minutos, hasta que estén dorados y caramelizados.
- 9 Deje reposar durante 5 minutos, luego corte en porciones en contra de la fibra.

### CORTEZA DE PATATA CRUJIENTE

- 10 Enjuague las patatas ralladas bajo agua fría para eliminar el exceso de almidón y



# DINER



# DESIGNED

**Diner Designed avanza con un renovado sentido de claridad. En 2025, la tendencia de las comidas personalizadas se basó en la tecnología, formatos de 'construye tu propio' y cenas teatrales e interactivas. En 2026, se busca el equilibrio, con sabores que se inclinan hacia comidas más simples pero aún agradables, pensadas y dinámicas, mientras el servicio en los restaurantes es fluido y eficiente.**

El formato accesible ofrece a los comensales lo que desean: un sentido de elección en un mundo de abrumadora abundancia,

donde mucho parece estar curado para ellos. Quieren comida que se adapte un poco a sus necesidades. Quizás eso signifique cambiar un ingrediente o ajustar una salsa, o un plato que se ajuste a las crecientes preocupaciones por la salud y las preferencias dietéticas sin sacrificar el sabor o la calidad. Estos momentos de control hacen que comer fuera se sienta empoderador y divertido.

Los restaurantes de servicio rápido son una opción natural para la comida Diner Designed. Para los operadores, un pequeño grado de flexibilidad crea un gran valor:

genera lealtad, crea expectación y añade una sensación premium sin un alto costo. Para los comensales, transforma la comida cotidiana: cuencos personalizables o cocinas abiertas con asientos en la barra para una emocionante visión del proceso mientras se mantiene la rapidez. Piensa en el creciente atractivo de los restaurantes de hot-pot y los conceptos de barra de ensaladas elevadas que permiten a todos crear su propia versión de la comida perfecta.

Diner Designed va más allá del plato, y aunque aún puedas tomar esa foto para Instagram antes de recoger el tenedor, el enfoque ha cambiado: hacia la propiedad de la experiencia,

# DINER DESIGNED

**La construcción de platos personalizables se convierte en el núcleo de los menús**—Platos modulares donde los comensales pueden seleccionar proteínas, salsas, guarniciones y aderezos.

**Estaciones de Ingredientes como Teatro y Motores de Eficiencia**—

Preparación en el frente de la casa: tallado en vivo, finalización de salsas, ensamblaje de aderezos puede actuar como entretenimiento y una forma de mostrar frescura y habilidad.

**Elementos de Menú Híbridos**— Combinando bases que gustan a las multitudes (hamburguesas, cuencos,

panes planos) con aderezos rotativos de temporada o inspirados en la cocina global.

**Rotación de Sabores Basada en Datos**—Datos de POS, reseñas en línea, información de programas de lealtad para ajustes más rápidos y

## INGREDIENTES EN TENDENCIA POR REGIÓN

### Medio Oriente

Limoncello, pistacho, semillas de chía, kombucha, lichí.

### América del Norte

Pepinillo en vinagre, biscoff, cebollas crujientes, pescado crudo.

### Europa

Miel picante, humo de hickory, peri, nduja.

### Sudeste Asiático

Remolacha, ube, jarabe de arce, pistacho.

### África

Boba, espresso,



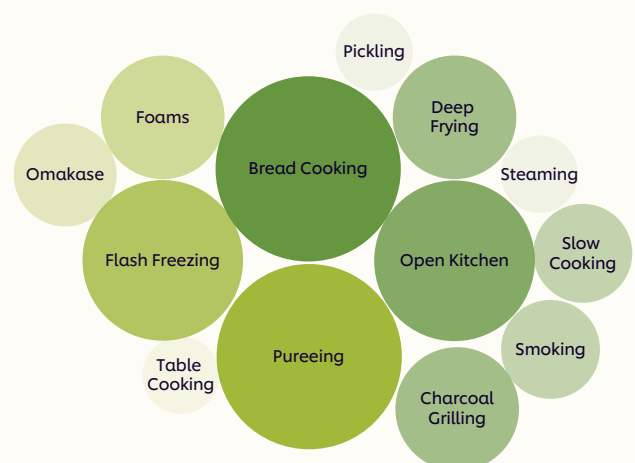
## INGREDIENTES EN TENDENCIA

Colores brillantes como ube y remolacha, y sabores intensos como pepinillos en vinagre y sal marina ahumada están mostrando un crecimiento significativo.



## TÉCNICAS EN TENDENCIA Y EMERGENTES

Nuevas formas de comer, a través de omakase y comidas comunales mediante cocina en mesa y barbacoa coreana. Las técnicas están entre los temas de más rápido crecimiento: espumas, purés y congelación rápida.



# SALSAS Y COBERTURAS: UNA GUÍA PARA LA PERSONALIZACIÓN

WRITTEN BY Dino Bonačić

EN UN MOMENTO DONDE LA IMPORTANCIA DE LA ELECCIÓN JUEGA UN PAPEL CLAVE EN ATRAER NUEVOS COMENSALES, EL CHEF BRANDON COLLINS COMPARTE SUS SECRETOS PARA EXPLORAR LA PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ - *mínimo esfuerzo, máximo impacto.*



Hubo un tiempo en que la experiencia restaurantera definitiva se trataba de consistencia, pero a medida que las conexiones digitales permiten a los comensales volverse cada vez más conscientes y vocales en sus preferencias, la tendencia de la personalización tiene un papel creciente en la industria de la hospitalidad.

Nuestra investigación encontró que la construcción de platos personalizables se está convirtiendo en el núcleo de los menús, siendo el punto más significativo dentro de la tendencia Diseñado por el Comensal. La comida se ha convertido en algo menos sobre dar reglas estrictas e instruir a tus invitados en cada movimiento, y más sobre proporcionarles los bloques de construcción perfectos para una experiencia memorable que nunca se puede replicar. Con el público de la Generación Z a la vanguardia de este movimiento de elección, los restaurantes tienen que responder a las crecientes necesidades

individuales de sus futuros clientes. Aquí, el Chef Ejecutivo Corporativo de Unilever Food Solutions, Brandon Collins, tiene consejos y trucos sobre cómo abrazar esta evolución sin poner presión adicional en el restaurante y su personal.

## Salsas y Condimentos

Una de las formas más fáciles de abrazar la personalización es ofrecer una variedad de salsas, aderezos o vinagretas. ¡A la gente le encanta mojar y rociar! No necesitas nuevas recetas, solo usa las salsas que ya tienes en el menú y haz lotes más grandes, como pasar de un cuarto a un galón. Esto te permite ofrecer una experiencia personal sin añadir complejidad. Las salsas son estables, por lo que nada se desperdicia, y en realidad ayuda a que el servicio funcione más suavemente mientras le da a los invitados la flexibilidad de sabor que desean.

## Coberturas y Extras

Ofrecer coberturas e ingredientes adicionales le da a los comensales

control y acomoda preferencias. Sabemos que el cilantro divide opiniones, así que dejar que las personas elijan si quieren incluirlo asegura que todos disfruten del plato. Lo mismo se aplica a otros elementos del menú: los invitados pueden intercambiar o combinar ingredientes de diferentes platos. Pero la clave es usar lo que ya tienes. Las personas están creando su propia experiencia en su propio espacio, por lo que los platos variarán naturalmente. Al monitorear qué componentes son populares, puedes informar el desarrollo futuro del menú y hacer que los nuevos platos sean más fáciles de ejecutar para el personal mientras mantienes la personalización simple y atractiva.

## Técnica de Cocción

Las técnicas de cocción son otra forma de permitir que las personas personalicen. Un filete de pollo puede ser frito, asado o a la plancha, todo usando el mismo equipo. Para proteínas más grandes como las

# DISEÑADO POR EL COMENSAL CON

WRITTEN BY Dino Bonačić

**LEJOS DE SOLUCIONES DE ALTA TECNOLOGÍA Y ALTO COSTO, ADOPTAR LA TENDENCIA DISEÑADA POR EL COMENSAL PUEDE SER UNA GRAN MANERA DE EVOLUCIONAR ECONÓMICAMENTE SU NEGOCIO Y ABRIR PUERTAS A NUEVAS AUDIENCIAS. PARA INSPIRAR SU PRÓXIMO MOVIMIENTO, CUATRO CHEFS DE UNILEVER**



**Ofrecer a los comensales la oportunidad de personalizar sus propias aventuras culinarias es un paso importante para responder al movimiento cultural en evolución de abrazar la individualidad y la elección. Nuestra investigación muestra que las aplicaciones de pedidos, los códigos QR y los quioscos de autoservicio son ahora normas aceptadas y atractivas en restaurantes de servicio rápido y casuales.**

**Pero aunque las ideas que abrazan la tecnología, la IA o las experiencias visuales pueden ser costosas, también puedes hacerlo de maneras que sean tanto rentables como creativas. Con diferentes perspectivas globales, estos cuatro chefs de UFS están aquí para compartir sus historias que te ayudarán a crear tu propia versión de una experiencia diseñada por el comensal.**

#### **Eric Chua lo mantiene simple**

Es importante no complicar demasiado las cosas: cualquier menú puede abrazar ese sentimiento personal con algunos pequeños ajustes. Ya sea organizándolo según tipos de personalidad, signos del zodiaco o meses de nacimiento, creas un sentido más profundo de conexión con la persona que lo está degustando. Incluso solo nombrarlo de una manera que construya esa conexión personal es la forma más sencilla de hacerlo. Esto requiere investigación, pero deberías estar analizando el perfil de tus clientes de todos modos: estás operando dentro de tu propio vecindario.

#### **Elige y combina con René Noel Schiemer**

Aunque esta tendencia a menudo se ve como cara, hay muchas maneras rentables de hacerlo. La más fácil es hacer que el plato base sea vegetariano o vegano y luego ofrecer cinco complementos, como pescado, pollo, carne... así que tienes esta base que es simple y asequible mientras aún le das opciones a los comensales. La proteína es la parte más cara, por lo que este enfoque también ahorra dinero y reduce el desperdicio, todo mientras crea ese elemento clave de flexibilidad. Al mantener la base sencilla y permitir que las personas personalicen con coberturas o extras, puedes lograr una experiencia sin complicar demasiado o gastar de más.

#### **Joanne Limoanco-Gendrano abraza la Educación**

He visto a muchas más personas en el servicio de atención al cliente involucrándose en la preparación de alimentos; incluso la acción más simple de verter cosas o romper

algo frente al comensal puede crear un gran revuelo. La alta cocina comenzó esto, con comidas de alta gama como el Steak Tartare conceptualizadas en torno a la experiencia de molerlo frente al cliente. Hoy, este enfoque ha llegado a todos los niveles de la industria alimentaria. Ya sea dando una opción de varias salsas listas para usar o un servicio de carrito de Dim Sum donde mezclas una salsa en el momento—picante o no—y la gente puede verlo. Recientemente vi un lugar moderno de Oriente Medio haciendo mini shawarmas, cortados y envueltos al lado de la mesa, presionados sobre brasas. Incluso podrías elegir añadir patatas fritas; es una pequeña ventana de elección, pero significativa de todos modos.

### Thaís Gimenez Hace Movimientos Sutiles

Creo que se trata de la experiencia —y esto se puede hacer con un

presupuesto utilizando los datos de manera inteligente. Si un cliente siempre pide carne bien hecha o celebra su aniversario en tu lugar cada año, ya tienes la información para anticipar sus necesidades. Ten lista la silla del niño, sugiere la carne como les gusta, o anota la ocasión. Incluso pequeños ajustes, como presentar el mismo ingrediente con una técnica diferente—tomates estofados en lugar de tomates sellados—crea una nueva experiencia sin costo adicional. Se trata de usar lo que ya sabes sobre tus clientes, cambiar ligeramente la redacción o la preparación, y hacer que se sientan vistos. Esa es la personalización, eso es Diner Designed, sin necesidad de tecnología cara o una gran inversión.



# NUEVAS REGLAS DE LA

WRITTEN BY Dino Bonačić

**AL IGUAL QUE EN TODAS LAS DEMÁS INDUSTRIAS CREATIVAS, EL MUNDO CULINARIO ESTÁ EN UN ESTADO DE CAMBIO A MEDIDA QUE CENTRA SU ATENCIÓN EN LA FUTURA GENERACIÓN DE GRANDES CONSUMIDORES. DEFINIDOS POR SUS PROPIAS REGLAS Y UN CONJUNTO CLARO DE**



**Con un poder de gasto global de rápido crecimiento, la Generación Z está en camino de convertirse en el cliente objetivo de cada marca. Nuestra investigación muestra que el 84% de la Generación Z come durante su trayecto y los bocadillos se han convertido en una parte vital de sus días laborales.**

**Tanto la generación más rica como la más grande en la historia de la humanidad, son el futuro, tanto literal como metafóricamente. En términos de su poder adquisitivo en evolución, el crecimiento a largo plazo para cualquier negocio es imposible sin considerar sus elecciones claramente definidas. Pero, ¿qué esperan cuando salen a cenar?**

**Cuatro de los chefs globales de Unilever Food Solutions profundizan en sus propias experiencias de vida y comparten ideas para conseguir que el cliente del futuro esté de tu lado. Desde el tamaño de las porciones hasta la**

**elección de técnicas, estos son los pasos para asegurar el futuro de tu negocio culinario.**

**Brandon Collins,**  
Chef Ejecutivo Corporativo (EE. UU.)

Una de las cosas más grandes con la Generación Z es que no están comiendo grandes porciones. Salen con amigos, se sientan juntos y piden múltiples platos pequeños en lugar de grandes entradas. Los platos compartibles y asequibles funcionan mejor, y añadir cócteles sin alcohol fáciles de hacer ayuda porque generalmente no están bebiendo alcohol. Les encantan los sabores internacionales en formas familiares, como el Kimchi en bolas de Risotto o el Pollo al Mantequilla en Nachos, y giros divertidos y accesibles en platos clásicos.

**Joanne Limoanco-Gendrano,**  
Chef Ejecutivo (PH)

A la Generación Z le gusta tener voz en lo que comen. Quieren opciones: qué salsa va con su plato, qué guarnición o carbohidrato, incluso

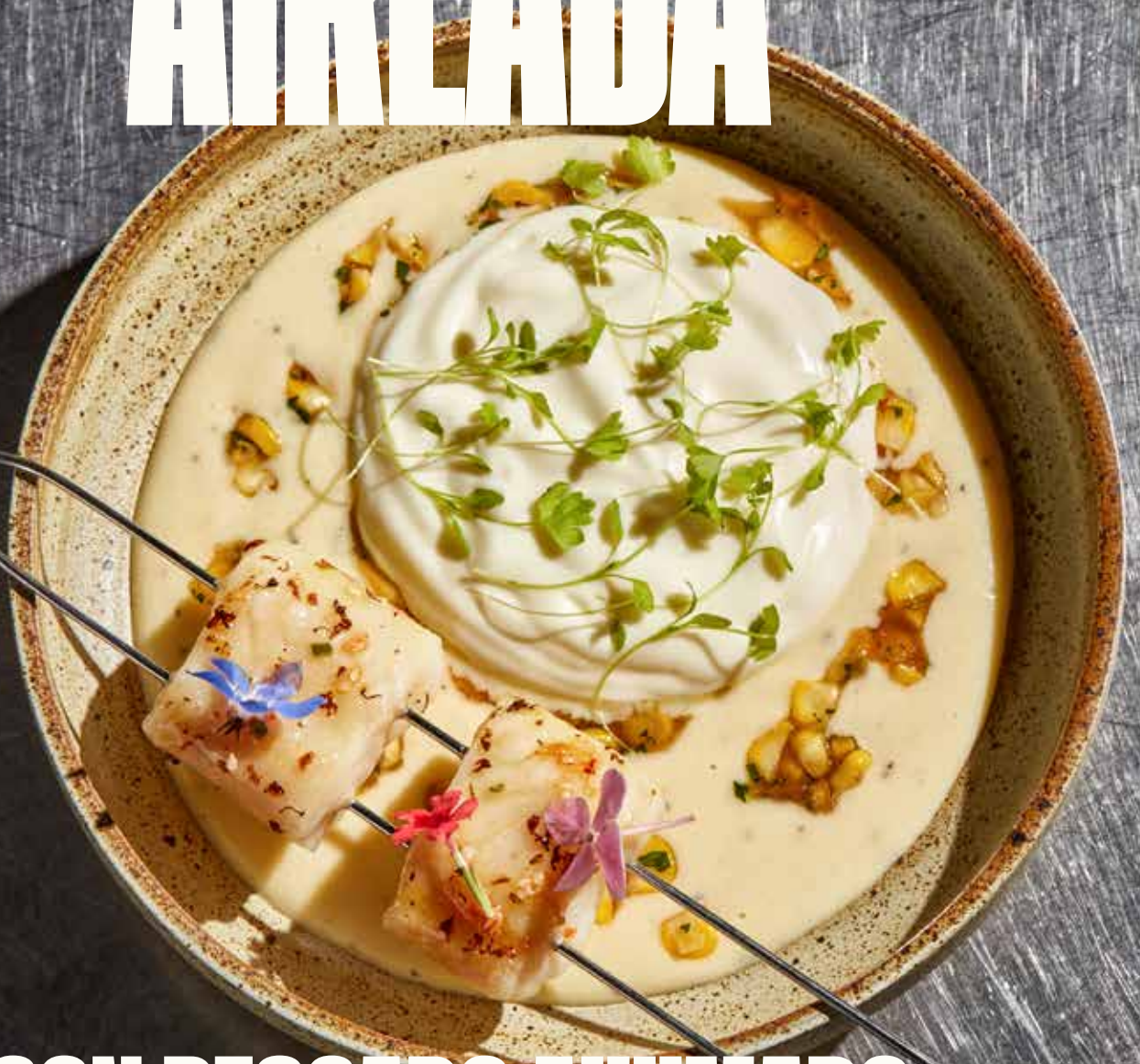
pequeños detalles como chispas en las papas fritas. Tener un elemento interactivo en el plato también es importante. Un pequeño momento amigable para Instagram, ya sea abriendo un recipiente, vertiendo una salsa o una presentación que crea una experiencia visual.

**James Brown,**  
Chef Ejecutivo (Reino Unido)

La Generación Z decide dónde comer muy rápidamente: miran en Instagram, y si se ve genial, van allí. Son inmediatos, informados y positivos, así que tienes que encontrar ese equilibrio. Si no estás seguro, pregúntales primero, luego refina esos hallazgos con tu experiencia. Para platos que se pueden picar, no siempre necesitas nuevos artículos: mitades porciones de otras cosas en el menú, una pequeña ensalada o sección de aperitivos, tal vez algunos jugos frescos... tiene que sentirse auténtico y práctico, no forzado.

**René Noel Schiemer,**  
Consultor Gastronómico (DE)

# SOPA DE PATATA AIREADA



CON PESCADO AHUMADO  
Y WASABI



# SOPA DE PATATA AIREADA CON PESCADO AHUMADO Y WASABI

POR **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA Y BENSON XIE**

Inspirado en la sopa de patata de la abuela del chef Frank, esta versión reinventada combina una base de puré de patata sedoso con una espuma ligera creada en un sifón. Dentro hay granos de maíz asados en mantequilla marrón y aceite de oliva, luego glaseados con humo líquido para dar dulzura y profundidad. A un lado, brochetas de pescado blanco están marinadas en aceite de sésamo y ajo negro antes de ser asadas para un acabado carbonizado. Un toque de wasabi le da un golpe, mientras que el tomillo limón fresco añade



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES

1600 ml Agua	grasa
4 g <b>Caldo de Verduras en Polvo Knorr</b>	300 g Maíz Dulce
250 g <b>Polvo de Patata Granulado Knorr</b>	10 g Aceite de Oliva
6 g Polvo de Cebolla	50 g Mantequilla Salada
3 g Polvo de Wasabi	10 g <b>Knorr Tomillo Primerba</b>
500 g Filete de Pescado Blanco	10 g <b>Knorr Intense Liquid Smoke</b>
25 g Aceite de Sésamo	20 g Tomillo limón, fresco
10 g Ajo Negro	Sal
120 ml Nata, 38%	

## MÉTODO

- 1 Hervir el agua y añadir el caldo de verduras y el polvo de cebolla, luego añadir las escamas de patata y hacer una base de sopa de patata. Ajustar con agua si la consistencia no es correcta. Probar con sal y pimienta. Tomar un tercio de la sopa y añadir crema, wasabi y goma xantana, mezclar y ponerlo en un chifon.
- 2 Añadir Knorr Primerba Tomillo a los otros dos tercios de la sopa y probar con sal y pimienta.
- 3 Asar el maíz en una combinación de mantequilla ligeramente marrón y aceite de oliva y glasear el maíz con un poco de humo líquido. Marinar el pescado blanco con aceite de sésamo y ajo negro. Ponerlo en brochetas y asar el pescado.
- 4 Hacer un fondo de sopa pura, añadir el maíz ahumado, cubrir con espuma de patata del sifón y tomillo limón fresco. Servir las brochetas de pescado a un lado.

**Polvo de Patata Granulada Knorr**



# LENTEJA Y SOPA DE CHÍA





# SOPA DE LENTEJA Y CHÍA

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Las sopas pueden considerarse una opción más ligera, pero hay muchas formas de llenarlas de proteínas. Esta opción cargada de proteínas, colágeno y fibra también es apta para vegetarianos, utilizando lentejas, semillas de chía y garbanzos para proporcionar sustento. La ensalada de hierbas proporciona verduras saludables y un acabado delicado, crujiente y ligero a un plato contundente, mientras que los picatostes aportan un crujido salado, añadiendo aún más textura y redondeando



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES (5 porciones)

200g Lentejas rojas	<b>Knorr</b>
200g Lentejas verdes	150g Cebolla
50g Semillas de chía	150g Zanahoria
75g Semillas de calabaza	1600ml Agua
10g Umami	150g Picatostes de pan blanco
15g Ajo fresco	100g Hierbas/ensalada verde
50g <b>Caldo de Verduras Knorr</b>	30ml Aceite de linaza
30g <b>Caldo Vegetal Líquido Concentrado</b>	30ml Sidra de pera

## MÉTODO

- 1 Hervir las lentejas en agua ligeramente salada.
- 2 Caramelizar la cebolla y las zanahorias en una olla junto con el ajo fresco y añadir 2,5 litros de agua. Cocinar a fuego lento durante 1,5 horas y luego colar la sopa (deberían quedar 2 litros después de colar).
- 3 Añadir el caldo de verduras y el fondo líquido de verduras concentrado a la sopa. Añadir las semillas de chía y remojar hasta que estén suaves.
- 4 Verter la sopa caliente sobre las lentejas hervidas y cubrir con las hierbas verdes y la ensalada marinada en aceite de linaza y sidra de pera.
- 5 Para los picatostes de semillas de calabaza, mezclar las semillas de calabaza junto con el umami hasta que estén muy finamente granuladas. Freír los picatostes hasta que estén crujientes en buen aceite y girarlos en

Caldo de verduras Knorr



# SUSHI Y TE SOPA





# SOPA DE SUSHI Y TÉ

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Este plato fue inspirado por la hija del Chef Frank y sus amigos, que una vez vinieron y emocionadamente gritaron "¡sushi! ¡sushi!" antes de la cena. Comenzó a preguntarse, ¿podría el sushi ser reimaginado como una sopa? Esa idea llevó a una creación juguetona pero profundamente nutritiva, construida sobre un caldo rico en colágeno de ternera y pollo. Los camarones tigre dulces y el kimchi ácido proporcionan un sabor audaz y un contraste de texturas, mientras que el arroz de sushi crujiente añade un satisfactorio crujido tostado. Las verduras de hoja oscura aportan una profundidad salina y nutritiva que combina perfectamente con el rico umami de la salsa de



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES

100g Arroz para sushi	100 g de col rizada bebé verde
30 ml Salsa de soja	50 g de <b>pasta de caldo de pollo Knorr</b>
30 ml de vinagre de arroz	30 g de <b>pasta de caldo de ternera Knorr</b>
30 ml de mirin	15 g de <b>pasta de ajo Primerba</b>
350 g de zanahoria	20 ml de aceite de sésamo
250 g de raíces de perejil	20 g de semillas de sésamo
25 g de perejil fresco	10g Umami
25 g de cilantro fresco	2000 ml de agua
15 de tomillo fresco	
150 g de camarones tigre (12 piezas)	
200 g de alga wakame	

## Herramientas

## MÉTODO

- 1 Cocina al vapor el arroz de sushi y añade el umami y el mirin. Enfría y presiona la porción de arroz, en forma redonda. Fríe hasta dorar en una sartén.
- 2 Pela y corta finamente las zanahorias y la raíz de perejil en rodajas finas y sécalas en un deshidratador.
- 3 Hierve 2 litros de agua y añade el caldo de pollo y ternera. Sazona la sopa al gusto con la salsa de soja.
- 4 Glasea suavemente la col rizada bebé con la pasta de ajo y mézclala con el alga wakame y el aceite de sésamo.
- 5 Saltea los camarones.
- 6 Añade todas las verduras secas a la tetera junto con el perejil fresco, el cilantro fresco y el tomillo fresco. Vierte sobre el caldo de pollo/ternera humeante. Déjalo reposar y drena los sabores y empuja la tetera hacia abajo.
- 7 Sirve en un tazón con el pastel de arroz, los camarones y la ensalada de algas. Espolvorea con sésamo de kimchi y vierte la sopa.

**Pasta de Caldo de Pollo Knorr**



# CHONGQING SOPA MALA





# SOPA MALA CHONGQING

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Esta receta fue desarrollada por el Chef Eric para traer alegría a la cocina y a nuestros paladares. "Las especias liberan endorfinas, pueden ayudarnos a sentirnos mejor", dice él. Esta sopa mala de chongqing está inspirada en los platos mala de Sichuan: adictivamente especiada, no abrumadora y llena de sabores vibrantes. El cangrejo ofrece una dulzura-salinidad y una textura tierna, mientras que la base de la sopa tiene una acidez especiada que redondea el plato para estimular los sentidos y mantenerte deseando más.



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES

50 g Tofu suave	<b>Base de sopa</b>
20 g Tomate, desmenuzado	650 g Agua
10 g Hongo negro, desmenuzado	0.5 g Azúcar
20 g Brotes de bambú, desmenuzados	2 g Sal
10 g Setas Enoki	15 g Vinagre negro envejecido
40 g Carne de almeja	12 g <b>Condimento líquido Knorr Chili</b>
30 g Carne de cangrejo	4 g <b>Polvo de pollo Knorr</b>
1 Huevo	3 g Mezcla de almidón
6 g Cilantro	1 g Salsa de soja oscura
Fideos de batata	25 g Huevo
	3 g Aceite de sésamo

## MÉTODO

- 1 Cocina los cangrejos violinistas al vapor hasta que estén cocidos y luego retira la carne. Escalda las almejas y saca la carne.
- 2 Corta los otros ingredientes en tiras finas y déjalos a un lado.
- 3 Tiras de hongo negro, tiras de brote de bambú, tiras de carne de cangrejo.
- 4 Hierva agua en una olla, sazona según la proporción y espesa con una mezcla de almidón.

Condimento líquido  
Knorr Chili



# ALBÓNDIGA Y SOPA DE FRIJOL GUISA-



EN CALDO DE RES



# ALBÓNDIGA Y SOPA DE FRIJOL GUISADO EN CALDO DE RES

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Las sopas también pueden ser bombas de proteínas, y pocas son tan amigables para los amantes de la carne como esta. Fácil de hacer y llena de nutrientes, esta sopa es un alimento básico ideal para añadir a la rutina semanal cuando quieres algo caliente, nutritivo y carnoso sin sacrificar tus verduras gracias al ingenioso uso de fideos de col. La inclusión de ternera también significa que este es un plato rico en nutrientes y bajo en grasa. Si añades los (altamente recomendados) toppings, también tienes un plato lleno de textura que satisface todos los



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES

800 ml <b>Caldo de ternera Knorr Profesional</b>	50 g Pan rallado seco
800 ml Agua	200 g Frijoles negros, cocidos
40 g <b>Caldo de carne Knorr</b>	200 g Frijoles blancos, cocidos
30 g <b>Fond líquido de ternera concentrado Knorr</b>	50 ml Aceite de oliva
400 g Kohlrabi	75 g Cebolla, finamente picada
450 g Cerdo picado y ternera	20 g Umami
30 g Avellanas	2 Huevos
20 g Perejil fresco	Sal al gusto
	Pimienta al gusto

## MÉTODO

- 1 Haz "fideos" largos con el kohlrabi en un cortador de rollos y blanquéalos en agua hirviendo con sal.
- 2 Mezcla la carne picada con la mitad del pan rallado, huevos, umami y cebollas finamente picadas.
- 3 Prueba con sal y pimienta.
- 4 Haz albóndigas y escáldalas en 1 litro de agua y añade 20g de fondo de ternera líquido.
- 5 Pica las avellanas y mezcla con el pan rallado restante, tuesta ligeramente dorado en aceite de oliva y añade un poco de sal y pimienta negra recién molida, enfría y mezcla con el perejil finamente picado.
- 6 Hervir el caldo de ternera junto con agua, caldo de carne y los restantes 20 g de fondo de ternera líquido. Añadir los frijoles hervidos a la sopa y calentar.
- 7 Agregar los fideos de colinabo y las albóndigas a la sopa, y terminar con el crujiente de avellana/jerbas.
- 8 ¡Servir al instante y humeante!

**Caldo de ternera Knorr Professional**



# POLLO ESENCIA DE

CON FLOR DE CORDYCEPS Y AR-  
ROZ CRUJIENTE



# CALDO DE ESENCIA DE POLLO con FLOR DE CORDYCEPS Y ARROZ CRUJIENTE

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Todo buen cocinero necesita una sopa de caldo ligero, espeso y claro en su arsenal. Este es un ejemplo de una sopa de caldo clara y maravillosamente ligera hecha utilizando un método de doble vapor, que no compromete la calidez y el confort. Una mezcla nutritiva de pollo, champiñones, cerdo y aromáticos como el jengibre proporciona un equilibrio de calidez y notas saladas satisfactorias, mientras que el adorno de arroz crujiente añade cualidades tostadas que complementan los champiñones terrosos, así como una capa textural crujiente. Todo esto hace que sea un clásico simple pero elegante y completo



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y  
Asesor Culinario,  
Unilever Food  
Solutions,  
Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo  
y Líder de  
Plataforma  
Futura, Unilever  
Food Solutions,  
Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder,  
E-Platform China

## INGREDIENTES

750 g de Pollo con  
hueso, cortado en  
trozos pequeños  
250 g de carne de  
cerdo magra  
250 g de patas de  
pollo  
70 g de jamón chino  
25 g de jengibre viejo  
27 g de dátiles rojos  
150 g de frijoles  
blancos  
150 g de alga kelp  
60 g de champiñón  
chino, termitomyces

80 g de flor de  
Cordyceps  
**Base de sopa**  
2600 g de Agua  
20 g **Caldo de Pollo**  
**Knorr**  
8 g **Knorr**  
**Polvo de Pollo**  
**Cobertura**  
20 g Arroz inflado  
crujiente

## MÉTODO

- 1 Enjuaga las rodajas de alga en agua para eliminar la salinidad. Remoja los frijoles blancos en agua y déjalos a un lado. Lava la flor de cordyceps y déjala a un lado.
- 2 Lava los otros ingredientes en agua hirviendo y déjalos a un lado.
- 3 El arroz al vapor se coloca en un deshidratador o calentador de alimentos a 100 grados Celsius para secarse al aire durante 4 horas, luego se saca y se fríe en arroz fragante para su uso posterior.
- 4 Agrega el pollo hervido, carne roja, patas de pollo, trozos de jamón, rodajas de jengibre, dátiles rojos y champiñones chinos, y sazón bien.
- 5 Vaporiza la base de sopa en una vaporera durante 3 horas, luego sáquela. Agrega frijoles blancos, alga y flor de cordyceps.

**Caldo de Pollo Knorr**



# TORTELLINI DE CHAMPIÑONES Y AJO NEGRO



EN UNA SOPA DE QUESO CON  
SALSA DE MANZANA



## TORTELLINI DE CHAMPIÑONES Y AJO NEGRO EN UNA SOPA DE QUESO CON SALSA DE MANZANA

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

La humilde inspiración para este plato es un reconfortante macarrones con queso. Una sopa de queso es el corazón del plato, utilizando una salsa de queso sedosa y cremosa con umami añadido de caldo de pollo y queso duro envejecido, emulsionada en una sopa brillante. Esto contiene tortellini de champiñones frescos y ajo negro, aportando sabores terrosos así como un toque de calidez y acidez para cortar el queso. También se añaden migas de pan a los tortellini para dar textura y hacer referencia a un macarrones con queso tradicional. Este plato reconfortante se adorna con un vibrante aceite de trufa aromático y una salsa de manzana fresca



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Chef de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

### INGREDIENTES (5 porciones)

<b>Masa de pasta fresca</b>	30 g de aceite de oliva
400 g de harina de trigo Tipo 00	3 g de aceite de trufa
2 huevos enteros	25 g <b>Caldo de setas líquido concentrado Knorr</b>
4 yemas de huevo	1000 ml <b>Salsa de queso líquida Knorr</b>
6 g de sal fina	75 g de queso parmesano envejecido
<b>Relleno de tortellini</b>	25 g <b>Caldo de pollo Knorr</b>
150 g de setas shiitake secas, remojadas	80 g de manzanas frescas
250 g de mezcla de setas frescas	10 g de hierbas verdes frescas
5 g de ajo negro	20 g de zumo de limón
20 g de cebollino picado	
50 g de pan rallado	

### MÉTODO

- 1 Para la masa de pasta fresca, mezcla los ingredientes hasta que estén suaves, luego pon en la nevera y deja reposar durante al menos 3 horas.
- 2 Pica los champiñones y el ajo negro y fríe en aceite de oliva hasta que estén ligeramente dorados, luego glasea en el fondo de champiñones. Agrega cebollino y pan rallado y deja enfriar, sazona con sal al gusto y pimienta de Szechuan como opción.
- 3 Estira la masa de pasta y haz tortellini rellenos de champiñones. Hervir en agua ligeramente salada.
- 4 Calienta la salsa de queso y ajusta la consistencia con agua/caldo de pollo. Mezcla el queso curado con una batidora y ajusta el sabor a tu gusto.
- 5 Corta las manzanas en cubos pequeños y marina con las hierbas frescas, jugo de cítricos y aceite de trufa.
- 6 Sirve los dumplings en la sopa de queso y

**Fondo de Champiñones Líquido Concentrado Knorr**



# SUAN GAI

## SOPA DE PESCADO





# SOPA DE PESCADO SUAN CAI

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Un asunto picante, ácido y salino. Suan cai es una receta de verduras encurtidas vista en toda China, y forma la inspiración para este plato. En verdadero estilo de Sichuan, las verduras de mostaza tienen un papel destacado aquí, añadiendo un toque picante al plato. El chef Benson ha jugado con los conceptos erróneos de que el Suan cai es un plato de pescado, colocando las verduras junto a un lubina firme y escamosa en un caldo dulce y salado que añade texturas más carnosas. El plato se termina con una crema fragante y sedosa utilizando aceite de pimienta verde para añadir una viscosidad aterciopelada. Es el



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Chef de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES

10g de champiñones Enoki	200g Puré de zanahoria
15g de verduras encurtidas de mostaza	
15g de fideos de patata	<b>Marinado de Lubina</b>
40g Lubina	175g Rodajas de Lubina
10g Lechuga	1.5g Sal
120g Base de sopa	1.5g <b>Polvo de Sazonador de Pollo Knorr</b>
<b>Base de sopa</b>	5g Almidón de patata
250g Verduras en escabeche	<b>Caldo de pescado</b>
50g Pimientos picantes en escabeche	5000g Agua
50g Jengibre en escabeche	1000g Espina de pescado
45g Manteca de cerdo	40g Jengibre viejo
30g Aceite	*hervir el caldo hasta 3400g
1500g Caldo de pescado	<b>Leche de pimienta verde</b>
8g <b>Knorr Caldo de Pollo</b>	200g Leche
10g <b>Polvo de Sazonador de Pollo Knorr</b>	3g <b>Condimento líquido Knorr Mala</b>
3g Azúcar	1.5g <b>Polvo de pollo Knorr</b>
	0.5g Azúcar
	5g Aceite de pimienta

## MÉTODO

- 1 Marina el pescado desmenuzado durante 30 minutos antes de usar.
- 2 Fríe las espinas de pescado hasta que se doren, luego vierte agua hirviendo y cocina la sopa de pescado a fuego alto durante 45 minutos hasta que el caldo se vuelva lechoso. Cuela la sopa de pescado y prepara la base de sopa de pescado con repollo encurtido. Cocina a fuego lento durante otros 15 minutos antes de usar.
- 3 Para la leche de pimienta verde, añade todos los ingredientes en una cacerola, lleva a ebullición y sirve en una pequeña jarra de leche al lado.
- 4 Escalfar las rodajas de lubina marinada durante 5 minutos en la base de sopa.
- 5 Añade los champiñones enoki, las verduras mostaza, los fideos de patata y la lechuga a la sopa.
- 6 Sirve en un tazón caliente y adorna con rodajas de

## Polvo de Sazonador de Pollo Knorr

Mayor contenido de carne real, proporcionando valor y calidad real en cada plato.



# SANDÍA

'ATÚN' TAZA ZEN



CON ADEREZO DE MIEL DE CHILE  
AGRIDULCE



## SANDÍA 'ATÚN' TAZA ZEN CON ADEREZO DE MIEL DE CHILE AGRIDUCE

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Inspirada en los platos de tataki de atún rojo de Japón, esta receta de ensalada tiene una marinada aromática, rica en umami, en la que se marina la sandía fresca y el calabacín verde, transformando su sabor en algo dulce y salado a la vez. A partir de ahí, se elaboran dos aderezos para añadir textura y perfiles de sabor adicionales: uno utiliza miel, jengibre y salsa de chile dulce para aportar dulzura y un toque de calidez, mientras que el segundo es más umami y ácido. Este último, que es un aderezo más espeso, proporciona textura adicional. También se añaden hojas frescas para un crujido satisfactorio.

### INGREDIENTES (5 porciones)

800g Cubos de sandía	<b>Aderezo de miel y chile agridulce</b>
800g Calabacín verde, a la parrilla	125g Salsa de chile dulce Sunshine
150g Mezcla de ensalada de bebé y col rizada verde	150g Mayonesa Hellmann's
30ml Salsa de pescado	10g Aceite de sésamo
75g Micro berros	25g Semillas de sésamo tostadas
10g Semillas de sésamo	25g Salsa de pescado
20ml Aceite de sésamo	
20ml Aceite de oliva	
20ml Mirin	

### MÉTODO

- 1 Mezcla la salsa de pescado, el mirin, el aceite de oliva y el aceite de sésamo para hacer una marinada.
- 2 Coloca los cubos de sandía en la marinada junto con el calabacín verde a la parrilla.
- 3 Sirve la sandía y el calabacín en un bol junto con la ensalada mixta de brotes con mucha col rizada verde y micro berros.
- 4 Espolvorea con las semillas de sésamo.
- 5 Sirve con los aderezos a un lado.



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Chef de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



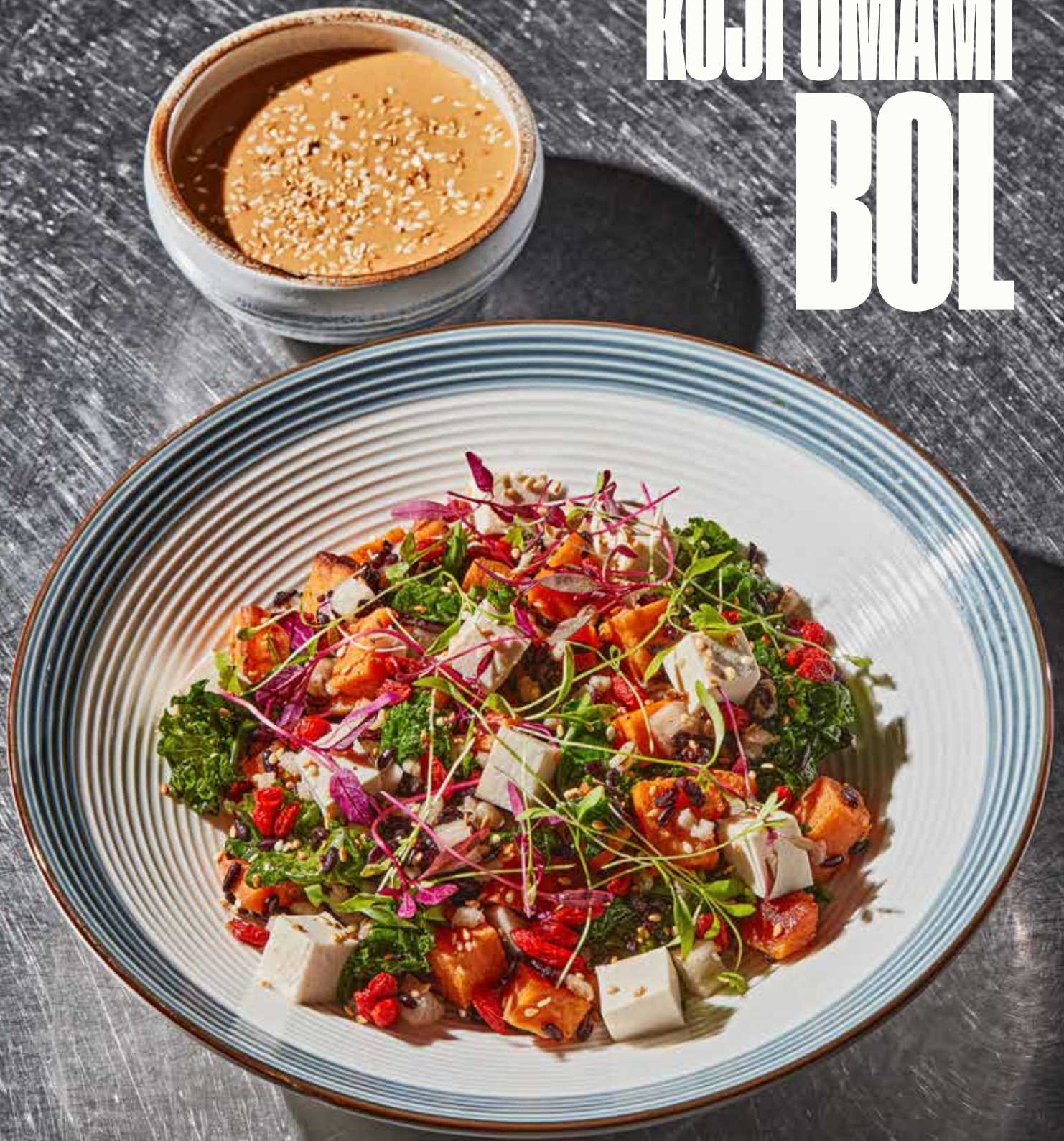
**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

### Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.



# KOJI UMAMI BOL



CON BATATA DULCE Y VERDURAS



# BOL KOJI UMAMI CON BATATA DULCE Y VERDURAS

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Tomando inspiración de los poke bowls y utilizando métodos de preparación japoneses, este plato es una mezcla de texturas que van desde granos masticables hasta una miel jarabe, tofu sedoso y una variedad de verduras encurtidas crujientes. Los elementos encurtidos aportan una acidez aguda que se equilibra con las dulces bayas de goji, batata dulce y un aderezo dulce y rico en umami de shio koji y cinco especias. Los granos cocidos añaden un profundo elemento sabroso y una



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Chef de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## INGREDIENTES

600g Arroz negro, cocido	especias
300g Cebada, cocida	25g Aceite de oliva
500g Cubos de batata dulce	<b>Aderezo</b>
300g Cubos de tofu suave	250g <b>Mayonesa Hellmann's</b>
250g Cubos de daikon	25g Salsa shio koji
50g Bayas de goji	10g Salsa de soja dulce
10g Vino de arroz	20g Miel
10g Mezcla de cinco especias	1g Mezcla de cinco especias

## MÉTODO

- 1 Mezcla el vinagre de arroz con la miel. Encierra los cubos de daikon en la marinada durante la noche.
- 2 Tuesta suavemente los cubos de batata en aceite de oliva; añade las cinco especias al final de la cocción.
- 3 Mezcla arroz negro, cebada, batata, col rizada bebé, cubos de tofu, cubos de daikon encurtidos y bayas de goji en una ensalada.
- 4 Termina con semillas de sésamo tostadas y berros. Sirve el aderezo por separado.

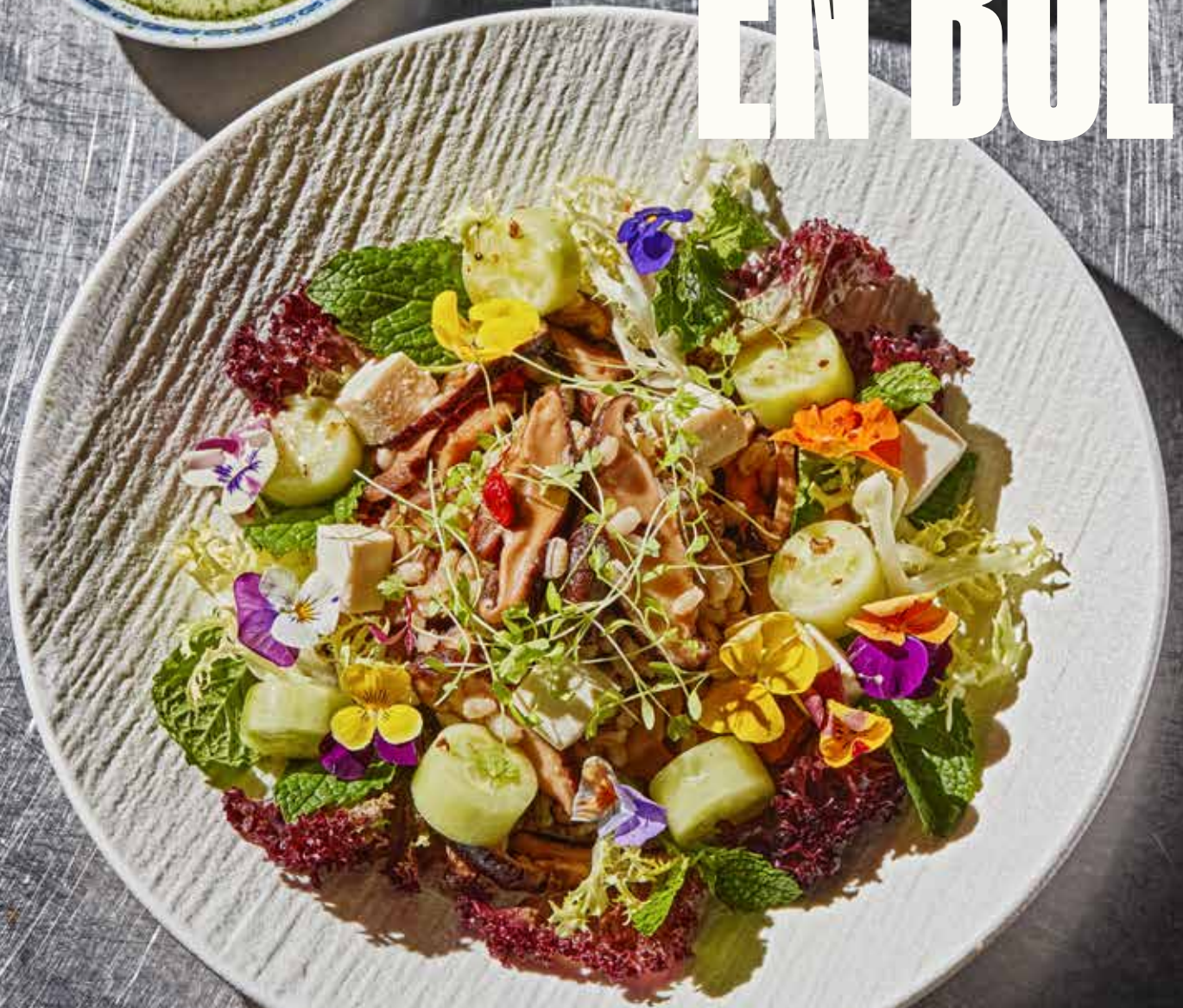
## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.





# CEBADA VERDURAS EN BOL



CON ADEREZO DE MATCHA YUZU



# BOL DE VERDURAS DE CEBADA CON ADEREZO DE MATCHA YUZU

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

El matcha se utiliza en esta receta para aportar un elemento terroso y herbáceo a una ensalada abundante que utiliza una variedad de ingredientes centrados en Japón. La base de la ensalada es cebada cocida, que es nuez y tiene un bocado satisfactorio. Una ensalada verde tradicional complementa esto con hojas frescas y crujientes. Las adiciones incluyen tofu suave para una sensación en boca sedosa y tierna, junto con champiñones shiitake asados, que añaden una carne al plato. Las cintas de pepino contrarrestan esto con frescura. Se añaden dos aderezos, uno utiliza yuzu y miel para aportar cítricos y dulzura, el otro aporta ajo negro y soja

## INGREDIENTES

900 g de cebada, cocida  
250 g de ensalada verde mesclun  
500 g de cubos de tofu suave  
450 g de champiñones shiitake asados  
100 g de bayas de goji  
250 g de cintas de pepino  
30 g de perilla / menta verde  
5 g de polvo de matcha

## MÉTODO

- 1 Mezcla todos los ingredientes para hacer una ensalada. Termina con un espolvoreado de matcha.
- 2 Sirve con el aderezo a un lado.



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Chef de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## Mayonesa Hellmann's

La mayonesa Hellmann's ofrece el rico y cremoso sabor que chefs y clientes conocen y aman.





**ENSALADA DE FIDEOS FRÍA IN-  
SPIRADA EN YUNNAN**



# ENSALADA DE FIDEOS FRÍA INSPIRADA EN YUNNAN

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

Este es un plato tradicional de sopa fría, que se reinventa como una ensalada vibrante y fresca. Ingredientes clásicos, incluyendo fideos de arroz, brotes de soja, tomates, champiñones y varias proteínas cárnicas se utilizan como base de la ensalada. Estos aportan una mezcla de sabores salados y frescos, al tiempo que ofrecen una variedad de texturas, desde suaves y masticables hasta bocados de carne más densos. El aderezo es donde se encuentran los distintos perfiles de sabor picante y ácido de las sopas de Yunnan. Aquí, los chiles y el tamarindo se combinan con pimientos y jugo de lima para proporcionar la sensación de sabor que corta a través de las proteínas. El ajo, la soja, el polvo de pollo, el cilantro y el puré de tomate también se añaden para aportar umami y profundidad, mientras que la miel redondea



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal  
y Asesor  
Culinario,  
Unilever Food  
Solutions,  
Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo  
y Líder de Chef  
de Plataforma  
Futura, Unilever  
Food Solutions,  
Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder,  
E-Platform China

## INGREDIENTES

300 g de fideos de arroz  
20 g de brotes de guisante  
40 g de brotes de frijol, cocidos  
25 g de tomates cherry  
6 g de hongo negro  
40 g de hongo amarillo  
50 g de gambas, cocidas (3 pcs)  
15 g Pechuga de pollo, cocida  
30 g Filete de pescado, cocido  
3 g Jamón chino, en rodajas  
10 g Panceta de cerdo, frita  
1 Huevo escalfado

## MÉTODO

- 1 Escaldar y pelar los tomates. Picar los tomates en un puré y freír en una sartén, luego dejar enfriar.
- 2 Mezclar la salsa de tamarindo picante y ácida de Yunnan y otros ingredientes para hacer una salsa.
- 3 Emplatar el resto de los ingredientes y combinarlos con la salsa de tamarindo picante y ácida de Yunnan.

**Knorr Pronto Salsa de Tomate**



# POLLO Y DESINTOXICACIÓN IN- SPIRADOS EN SHUNDE



# BOL DE VERDU- RAS





# POLLO INSPIRADO EN

POR **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA Y BENSON XIE**

Esta ensalada a base de pollo se elabora con sabores e ingredientes de la región de Shunde en China. La salsa de ostra y la salsa de soja se combinan para aportar un sabor profundo y ligeramente dulce al plato, que se complementa con la salinidad del polvo de pollo y la dulzura de la miel. Se añade vinagre de arroz para aportar acidez. Una base de ensalada de hojas de lima, cilantro, cebolla, zanahoria, puerro y pimiento rojo aporta texturas crujientes, dulzura y aromas, mientras que se añaden patatas crujientes para una textura más firme. El jengibre, la cebolla de verdeo y el aceite de cacahuete también se

## INGREDIENTES (por porción)

150 g Carne de pollo desmenuzada verdeo  
180 g de aceite de cacahuete  
20 g Hojas de lima kaffir  
8 g Patata, desmenuzada  
7 g Berro de cilantro  
30 g Cebolla, desmenuzada  
20 g Zanahoria, desmenuzada  
20 g Puerro, desmenuzado  
20 g Pimiento rojo, desmenuzado

### cebolla de verdeo y pasta de jengibre

125 g de puré de jengibre  
30 g de cebolla de

## MÉTODO

- 1 Saltea el puré de jengibre picado y la cebolla de verdeo en aceite de cacahuete hasta que esté fragante.
- 2 Prepara la base de la vinagreta y luego mezcla la cebolla de verdeo y el puré de jengibre.
- 3 Escalda el pollo y desmenúzalo, luego ralla las patatas y fríelas hasta que estén doradas.
- 4 Coloca los ingredientes y sirve con la vinagreta.



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal y Asesor Culinario, Unilever Food Solutions, Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo y Líder de Chef de Plataforma Futura, Unilever Food Solutions, Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Líder, E-Platform China

## Salsa de soja sazónada Knorr



# GARNE DE RES FRÍA Y VERDURAS BOL



CON VINAGRETA MALA



# CARNE DE RES FRÍA Y BOL DE VERDURAS CON VINAGRETA MALA

BY **FRANK JACOBSEN, ERIC CHUA AND BENSON XIE**

La carne de res fría cortada en rodajas finas es un alimento básico en muchas cocinas; aquí se utiliza como base de una ensalada llena de texturas y sabores vibrantes. La base de la ensalada son hojas amargas y picantes, hierbas frescas aromáticas, cacahuets fritos tostados, chile picante y verduras dulces en rodajas. Esto se acompaña de una salsa de soja sazonada con especias aromáticas y terrosas, para añadir redondez al umami; una vinagreta de aceite de chile que contiene Sichuan, ajo y lima, entre otros ingredientes, también proporciona calor y un acabado ácido y



**FRANK JACOBSEN**  
Chef Principal  
y Asesor  
Culinario,  
Unilever Food  
Solutions,  
Dinamarca



**ERIC CHUA**  
Chef Ejecutivo  
y Líder de Chef  
de Plataforma  
Futura, Unilever  
Food Solutions,  
Sudeste Asiático



**BENSON XIE**  
Chef Principal,  
E-Platform China

## INGREDIENTES

150 g de jarrete de res, cocido y en rodajas	<b>Salsa de soja sazonada</b>
35 g de ensalada verde mesclun	300 g Knorr Salsa de soja sazonada
8 g de cebolla, en rodajas	1.5 g Anís estrellado
8 g de col morada, en rodajas	1.5 g Canela
5 g de cilantro	0.5 g Hojas de laurel
20 g de pepino, en rodajas	2.5 g Comino
15 g de hojas de apio	20 g Azúcar de roca
4 g de chile rojo, en rodajas	<b>Vinagreta de aceite de chile</b>
3 g de albahaca	40 g Agua de ajo
10 g de cacahuets fritos	80 g ajo + 100 g agua mezclada
4 pzs de raíces de loto fritas	100 g Salsa de soja sazonada de arriba
75 g de vinagreta de aceite de chile de abajo	10 g Knorr Sazonador Líquido Mala
	60 g Aceite de chile
	100 g Agua
	8 g Knorr Polvo de

## MÉTODO

- 1 Haz salsa de soja sazonada según las proporciones.
- 2 Mezcla todos los ingredientes necesarios para la vinagreta de aceite de chile.
- 3 Coloca cebollas de primavera y jengibre sobre la carne de tendón de res, cocina al vapor en vino de arroz durante 1.5 horas y enfría para su uso posterior.
- 4 Emplata los ingredientes necesarios con la vinagreta de aceite de chile.

**Salsa de soja sazonada Knorr**



# CÓMO DISEÑAR EL MENÚ PERFECTO

WRITTEN BY Dino Bonačić

UNIENDO VISIONES ARTÍSTICAS CON MENTALIDADES EMPRESARIALES, ESTA GUÍA SIGUE EN *los pasos del éxito* MIENTRAS CUATRO CHEFS COMPARTEN SUS PROPIAS INTERPRETACIONES DE UN MENÚ PERFECTO.



**Crear un menú requiere una mezcla compleja de consideraciones, pero el objetivo siempre es construir un sentido de tensión entre la creatividad y el beneficio.**

**Capturar sabores deliciosos y tendencias contemporáneas sin arruinarse es lo que cada negocio busca.**

**¿Pero cómo llegas allí? Incluso si la perfección parece inalcanzable, estos cuatro chefs de Unilever Food Solutions están aquí para ayudar.**

**Eric Chua,**  
Chef Ejecutivo (SG)

Se trata de escuchar a tus comensales, saber lo que buscan y crear un menú que se adapte a sus hábitos de comida. También se trata de asegurarte de revisar regularmente tus sistemas de punto de venta y analizar los datos. Si un plato no tiene buen rendimiento, es hora de eliminarlo o ajustarlo. A veces puedes tener el plato perfecto, pero simplemente tu precio es demasiado alto.

**Frank Olivarius Jakobsen,**  
Chef Principal y Asesor Culinario (DK)

Busca ingredientes que permitan una gran variación y maximiza tu tiempo de preparación mientras mantienes la calidad y el sabor. Reduce los ingredientes y concéntrate en artículos profesionales de alta calidad que se puedan usar de múltiples maneras, como convertir copos de patata en puré, sopa, puré o espuma. Combinar productos de manera creativa también es importante. Mezclar caldos con sabores o bases concentradas permite a los chefs desarrollar platos únicos y característicos mientras mantienen la preparación simple. En última instancia, los menús deben ser adaptables, eficientes e inspiradores, dando a los chefs la flexibilidad para cambiar platos mientras ofrecen sabor, valor y una experiencia fuerte y memorable.

**Joanne Limoanco-Gendrano,**  
Chef Ejecutivo (PH)

Al abordar la ingeniería de menús, es realmente importante mantener las

cosas ajustadas: dominar de 10 a 15 elementos en lugar de tener un menú enorme. Un menú grande te hace más vulnerable a errores, problemas de costos y complicaciones de inventario, mientras que un menú más ajustado te permite gestionar la rentabilidad, asegurar una buena calidad de abastecimiento y facilitar el ajuste de elementos que no se están moviendo.

**Thais Gimenez,**  
Chef Ejecutivo (BR)

Es un juego de equilibrio donde el costo, la técnica y la elección de ingredientes deben vivir en armonía. Los ingredientes caros o raros pueden crear experiencias únicas, pero centrarse en productos locales, de temporada e indígenas permite menús rentables mientras se ofrece sofisticación a través de la técnica. Utilizar datos sobre los comensales puede mejorar aún más la experiencia: conocer preferencias, hábitos y visitas pasadas permite a los chefs ofrecer variaciones sutiles o platos personalizados.

# CONSEJOS PRINCIPALES PARA

**NO ES FÁCIL SABER POR DÓNDE EMPEZAR CON EL GRAN FINAL.  
ESTOS SENCILLOS CONSEJOS FÁCILES DE LOGRAR TE ACERCARÁN**  
*un paso más cerca de la perfección en el emplatado...*



## GASTRONOMÍA A MEDIDA

### Personalizable con Color y Contraste

Un color audaz y llamativo es una de las formas más fáciles de crear un plato que se sienta moderno y compartible. Incorporar ingredientes de tendencia como el ube (con su vívido tono púrpura), pistacho (un verde fresco y apagado) o miel picante (un glaseado ámbar rico) puede elevar instantáneamente el impacto visual de un plato. Estos ingredientes no solo aportan sabor, sino que también sirven como potenciadores de color naturales, ayudando a que los platos se destaquen en las redes sociales y en los menús por igual. Piensa en superponer colores contrastantes para crear un plato que resalte.

### Muestra la Elección Visualmente

La personalización es más poderosa cuando es práctica. En lugar de ocultar elementos opcionales, preséntalos con orgullo. Piensa en salsas en mini jarras, mezclas de especias en pequeños ramequines y coberturas en pequeños cuencos de cerámica o en tablas laterales seleccionadas.

## COCINA SIN FRONTERAS

### Técnicas para Texturas

Combina técnicas visualmente: proteínas a la parrilla con carbón con una salsa cremosa, o verduras crujientes salteadas en wok junto a un puré de ube cremoso. La interacción textural hace que las cocinas mezcladas se sientan emocionantes y cohesivas. También ayuda a mostrar cuánto esfuerzo se ha puesto en cada plato individual.

### Utiliza Platos que Reflejen la Cultura

Presenta las comidas en recipientes que reflejen los orígenes culturales de la receta. Por ejemplo, el bibimbap coreano debe servirse en cuencos de piedra dolsot y los curries indios deben servirse en thalis de acero inoxidable. Antipasti italianos en tablas de madera y salsas y guisos mexicanos en molcajetes. Estas simples sugerencias de presentación ayudarán a crear autenticidad para los comensales.



## STREET FOOD CON IDENTIDAD

### El Ritmo de la Calle

A los comensales les encanta el teatro de la comida callejera. Solo tienes que hacer un rápido desplazamiento en TikTok o Instagram para ver cuentas de comida callejera volviéndose virales debido al enfoque abierto de esta categoría. Donde sea posible, mantén la cocina visible para traer la vibra de las parrillas, woks y brochetas. Quieres invitar a los comensales a participar en el proceso culinario tanto como sea posible.

### Comparticiones Desordenadas

La naturaleza relajada de la comida callejera significa que es perfecta para compartir desordenadamente. Teniendo eso en cuenta, busca diseñar platos que se puedan pasar, desarmar o

## RAÍCES CULINARIAS

### Destaca la Artesanía

La técnica es una de las formas más fáciles de mostrar tu destreza como chef. Teniendo eso en cuenta, deja que las marcas de la parrilla, los recipientes de fermentación o las guarniciones botánicas sean visibles para que los comensales puedan ver completamente el esfuerzo que se ha puesto en la creación de tu plato. No pasará desapercibido.

### Destaca la Integridad de los Ingredientes

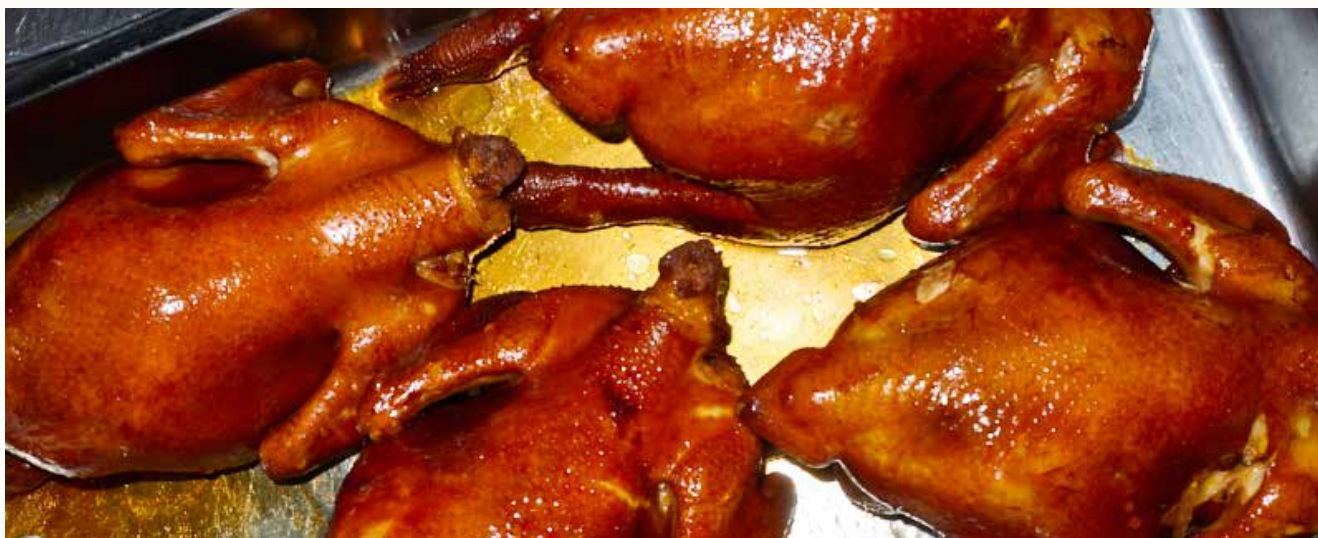
Mantén los ingredientes principales reconocibles en lugar de demasiado procesados, celebra su forma, color y aspecto natural, especialmente los ingredientes que son nativos de la ubicación del plato. Esta tendencia realmente celebra

# MÁS ALLÁ DEL PLATO: CÓMO UN PLATO CUENTA UNA HISTORIA

WRITTEN BY Dino Bonačić

**MIRANDO MÁS ALLÁ DE LOS LÍMITES DE UN PLATO, LOS COMENSALES TIENEN HAMBRE DE LAS HISTORIAS QUE INSPIRARON SUS COMIDAS FAVORITAS.**

**A MEDIDA QUE LA NARRACIÓN SE CONVIERTE EN UNA PARTE INTEGRAL DEL NEGOCIO, LOS CHEFS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS COMPARTEN SU**



**Ya sea una receta que se ha transmitido a través de generaciones o una técnica innovadora que hace referencia a un momento cultural importante, la narración tiene una conexión inherente con el arte culinario. Excepto que ahora, las historias detrás de las comidas no son solo un interés de nicho de unos pocos, sino un enfoque ampliamente utilizado para construir una relación duradera con tus comensales, especialmente la Generación Z.**

**Nuestra investigación muestra que este grupo valora experiencias locales, auténticas y conectadas que reflejan quiénes son y en qué creen.**

**Aquí, seis chefs de Unilever Food Solutions comparten su consejo sobre cómo llevar la narración a tu mundo.**

## **Cuentos de Técnica** por Eric Chua

Los ingredientes pueden ser arriesgados para anclar una historia: si destaco el Wagyu australiano y de repente no puedo conseguirlo, he creado un problema. Pero la técnica es diferente: despierta la imaginación y le da a los comensales una sensación inmediata de sabor y experiencia. Incluso con platos preparados o de CPU, el lenguaje de la técnica puede transformar la percepción. Descripciones como 'salteado en wok de 48 golpes' o 'berberechos al vapor en 100 segundos' añaden precisión, intriga y un sentido de artesanía. La narración basada en la técnica no solo diferencia una marca, sino que también comunica calidad e intención de una manera que los comensales entienden al instante.

## **Más allá del Chef Principal** por Thaís Gimenez

Demasiadas veces, los cocineros contribuyen con ideas, ingredientes y técnicas, pero solo el chef principal recibe el reconocimiento. Ver los nombres de los diferentes miembros del equipo junto a sus platos, junto al origen de los ingredientes, añade emoción, autenticidad y reconocimiento. Muestra a los comensales que todo el equipo de cocina tiene creatividad que vale la pena celebrar, mientras también genera anticipación sobre quién podría estar detrás del plato de mañana. Ese tipo de transparencia y aprecio es una forma poderosa de contar historias.

## **Más que un Menú** por Brandon Collins

Contar historias a través de la comida es profundamente personal. Por eso los chefs pueden ser tan protectores: se siente como entrar en el comedor expuesto, porque el plato

es todo por lo que hemos trabajado. Los menús, también, deberían llevar esa misma personalidad. Cuando leo un menú, puedo deducir mucho sobre el chef detrás de él: sus influencias, edad o confianza. La personalidad se manifiesta no solo en la comida, sino en la forma en que se describe, las elecciones de palabras, incluso la estructura. Ya sea alta cocina o comida rápida, esa narración—la voz del chef siempre debería estar presente.

### **El Poder de lo Local**

por Joanne Limoanco-Gendrano

Más allá de las narrativas personales, ingredientes o técnicas, la narración también puede surgir

del orgullo cultural. Los platos que llevan un sello local resuenan profundamente, porque las comunidades quieren celebrar sus propias historias. Al mismo tiempo, las tendencias locales también pueden inspirar. La clave no es copiar, sino adaptar creativamente—ayuda a mantenerse relevante mientras se cuenta su propia historia.

### **Transparencia, Tendencias, y Simplicidad**

por Frank Jakobsen

Los comensales quieren saber qué hay en su comida, por qué es buena para ellos y cómo se adapta a sus necesidades. Para la Generación Z, la narración de historias ocurre a

través de TikTok, música y visuales; conectan la comida con la cultura y la conveniencia, centrándose en platos que son llamativos, fáciles de comer y compartir. Un lenguaje simplista y directo funciona mejor que las palabras de moda corporativas.

### **La Cabeza se Encuentra con el Corazón**

por Kenneth Cacho

Demasiados menús copian tendencias o se apoyan en afirmaciones de abastecimiento



# DOMINANDO LAS REDES

WRITTEN BY Ryan Cahill

**PARA MUCHOS, LAS REDES SOCIALES PUEDEN PARECER UN MUNDO DIFERENTE. ESTE KIT DE HERRAMIENTAS OFRECE SUGERENCIAS SIMPLES PARA *ayudar a convertir clics* EN CLIENTES.**



**Con más de 350k seguidores solo en Instagram, el chef Gungun Chandra Handayana ha dominado el mundo de la comida en redes sociales. Su enfoque directo pero informativo, combinado con comida que se ve deliciosa, lo ha establecido como un referente para contenido centrado en la comida.**

**En una era donde las redes sociales pueden hacer o deshacer un negocio, es importante encontrar el equilibrio adecuado con tu contenido. Aquí, Gungun levanta el telón para revelar cómo logró el éxito en redes sociales y te ayuda en tu camino para lograr lo mismo.**

“Crear videos de comida atractivos para redes sociales requiere atención a cada detalle, desde la voz hasta los visuales.” dice Gungun. “Juntos, los siguientes elementos transforman un simple video de comida en una poderosa herramienta de narración que cautiva a las audiencias y eleva la presencia digital del chef.”

## 1. Determina la voz en off

Una voz en off clara, agradable y atractiva establece el tono, guiando a los espectadores a través de la experiencia con calidez y claridad.

## 2. Contenido del video

Un menú/comida de tendencia que actualmente es viral y popular. Presentar un plato de tendencia que actualmente es viral añade relevancia y atractivo instantáneos.

## 3. Subtítulo o subtítulo

Un subtítulo de video claro y conciso para que el mensaje transmitido en el video se entienda claramente incluso al ver el video sin sonido. Los subtítulos o subtítulos deben ser interesantes e informativos.

## 4. Sonido de fondo de tendencia

Usa una canción de moda. Emparejar el video con un sonido de fondo de moda mejora la conexión emocional y aumenta la visibilidad.

## 5. Duración del video

Con una duración máxima de 55 segundos, los primeros tres segundos son cruciales para captar la atención y animar a los espectadores a quedarse hasta el final.

## 6. Portada del video

Una portada de video consistente y visualmente atractiva, completa con fuentes y colores atractivos, refuerza la identidad de la marca.

## 7. Título del video

Finalmente, un título al estilo clickbait que despierte curiosidad puede aumentar drásticamente las vistas y la participación.



Encuentra más información útil en nuestro sitio web.  
Escanea el código QR aquí.