

SOLUCIONES, IDEAS, SABOR

SOLU

SOLU

SOLU

SOLU

SOLU



ABOR

ABOR

ABOR

ABOR

ABOR

MENÚS *del* FUTURO 4

TENDENCIAS GLOBALES
2026



Unilever
Food
Solutions

ÍNDICE

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA	5
INGREDIENTES PARA TENER EN LA MIRA	6
LLEVA LA COMIDA CALLEJERA AL SIGUIENTE NIVEL	7

RAÍCES CULINARIAS	48
INGREDIENTES PARA TENER EN LA MIRA	49
CÓMO HACER RENTABLE UN RESTAURANTE	50

RECETAS

WRAP DE POLLO	8
HAMBURGUESA SEÚL ESTILO CALLEJERO	10
HAMBURGUESA TAILANDESA CRUJIENTE	13
HAMBURGUESA ASIÁTICA PULLED PORK	16
HAMBURGUESA DE FALAFEL & PORTOBELLO	18
HAMBURGUESA DE QUESO MEXICANA	21
DIPPINGS & ACOMPAÑAMIENTOS	24

RECETAS

CHULETAS DE CORDERO CON COSTRA NEGRA	52
POLLO FRITO CON SALSA NANBAN	54
POLLO & SETAS CON ADEREZO	56
PANCETA DE CERDO CON YUCA Y COSTRA DE CEBOLLÍN	58
ESTOFADO DE POLLO CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRIJOLE	60
COSTILLA CON SALSA ASIÁTICA DE VINAGRE ENDULZADO	62

CREAR UN ENTORNO DE COCINA POSITIVO	28
SIETE PASOS RÁPIDOS PARA FORTALECER A TU EQUIPO	30

COCINA SIN FRONTERAS	31
INGREDIENTES PARA TENER EN LA MIRA	32
CÓMO ATRAER A LOS COMENSALES DE LA GENERACIÓN Z	33

PERSONALIZACIÓN CULINARIA	64
DIPS Y TOPPING	65
PERSONALIZACIÓN CULINARIA A BAJO COSTO	66
REGLAS GASTRONÓMICAS SEGÚN LA GENERACIÓN Z	68

RECETAS

TACO DE BIRRIA CON QUESO FUNDIDO	34
BANH MI MELT	37
TRUFA REVUELTA	39
SÁNDWICH AL ESTILO CUBANO & COREANO	41
QUESADILLA AL ESTILO LAHMACUN	44
ENTRECOT DE AJO Y PIMIENTA CON PAPAS FRITAS	46

RECETAS

SOPA DE PAPA CON PESCADO AHUMADO Y WASABI	69
SOPA DE ALBÓNDIGAS Y JUDÍAS EN CALDO DE TERNERA	71
DUMPLINGS CON CHAMPIÑONES	73
BOWL DE SANDÍA CON CHILE Y MIEL	75
BOWL DE CEBADA CON MATCHA	77
ENSALADA DE FIDEOS FRÍOS	79

CÓMO DISEÑAR EL MENÚ PERFECTO	81
CONSEJOS CLAVE PARA EL EMPLATADO	82
MÁS ALLÁ DEL PLATO	83
DOMINAR LAS REDES SOCIALES	85

MENÚS DEL FUTURO 4

EN 2026, LA INDUSTRIA DEL FOODSERVICE GIRA EN TORNO A SACAR EL MÁXIMO PROVECHO DE LO QUE SE TIENE: HACER MÁS CON MENOS, ENCONTRAR VALOR REAL Y LOGRAR QUE CADA PLATO CUENTE. *Los comensales buscan comida auténtica, que cuente una historia, SIN TANTA VUELTA NI ADORNOS INNECESARIOS. CON PRESUPUESTOS MÁS AJUSTADOS, LOS MENÚS SE ESTÁN VOLVIENDO MÁS SIMPLES, LOS INGREDIENTES LOCALES TOMAN EL PROTAGONISMO Y EL USO INTELIGENTE DE LOS RECURSOS ES MÁS IMPORTANTE QUE NUNCA.*

Las personas siguen queriendo disfrutar de sus comidas, pero hoy buscan confort y conexión, no solo la próxima gran tendencia. La autenticidad es clave: los comensales quieren entender qué hay detrás de su comida y qué la hace especial. Para ellos, hablar de salud significa beneficios reales e ingredientes de calidad, no conceptos vacíos.

La tecnología está ayudando a que las cocinas funcionen mejor y la experiencia sea más práctica, pero el corazón de la hospitalidad - el toque humano - sigue siendo igual de esencial.

La Generación Z marca el ritmo con su interés por el valor del dinero, la creatividad y las experiencias que se sienten personales y genuinas.

Para los chefs y operadores, Menús del Futuro 4 trata de innovación práctica: enfocarse en lo que realmente funciona para el equipo, contar la historia del negocio con honestidad y servir calidad y valor en cada bocado.

Considera esto tu caja de herramientas...



LISTOS PARA HOY, #COCINANDO EL MAÑANA CON UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Cocinando el mañana

Unilever Food Solutions (UFS) es un negocio de chefs para chefs. Representa el 20% del negocio de alimentos de Unilever, UFS opera en más de 75 países como proveedor especializado de productos alimenticios a la industria gastronómica. Aprovechando la experiencia de más de 250 chefs profesionales internos, UFS ofrece a los profesionales de la industria alimentaria productos de alta calidad, inspiración industrial y los mejores servicios del sector.

Reconocemos las altas exigencias que los chefs profesionales ponen sobre los productos e ingredientes para optimizar las operaciones en cocina. Nos especializamos en ofrecer soluciones de alta calidad que mejoran la rentabilidad; elevan la consistencia y ayudan a desbloquear sabores en tendencia. Nuestro portafolio de vanguardia incluye marcas como Knorr® Professional y Hellmann's®, y nos destacamos por desarrollar productos y recetas que ofrecen un rendimiento excepcional en cocinas profesionales, superando a la competencia.

Mantener menús actualizados e inspiradores es un reto constante para los chefs, especialmente ante la rápida evolución de las tendencias en redes sociales, los cambios en las preferencias de los consumidores y las presiones económicas. Nuestra iniciativa anual Menús del Futuro destaca las principales tendencias culinarias globales y muestra cómo los chefs pueden llevarlas a la práctica en sus propias cocinas, potenciando tanto la creatividad como la rentabilidad. Además, apoyamos a los chefs ofreciendo una selección en constante crecimiento de recetas - clásicas y únicas - disponibles en nuestra página web.

Entendemos la presión y las habilidades necesarias para dirigir una cocina de manera exitosa. Nuestros programas de formación culinaria brindan servicios de primer nivel y herramientas diseñadas para profesionales del sector *foodservice*. Desde los fundamentos de Seguridad Alimentaria hasta cursos avanzados sobre Cocinas del Mundo, cubrimos una amplia variedad de necesidades formativas. También buscamos mejorar los entornos de cocina promoviendo una cultura positiva. Nuestra iniciativa *Positive Kitchens* aborda las condiciones desafiantes que suelen presentarse en las cocinas profesionales, ofreciendo herramientas, capacitación e inspiración para una gestión eficiente del equipo, una comunicación efectiva y un mayor bienestar general.

En UFS seguimos evolucionando para servir mejor al sector *foodservice* con un enfoque *digital-first*. Nuestra misión es fortalecer las relaciones globales con chefs profesionales y comunidades culinarias, impulsando el crecimiento, la creatividad y la innovación en la industria.

Para saber más sobre cómo ayudamos a los chefs y profesionales de la gastronomía a prestar un mejor servicio a sus comensales en todo el mundo, visita:

Colombia: www.unileverfoodsolutions.com.co

Centroamérica: www.unileverfoodsolutionslatam.com

Chile: www.unileverfoodsolutions.cl

CULTURA DE



COMIDA CALLEJERA

Este año, la Cultura de Comida Callejera sigue creciendo, pero con un enfoque y una intención más definidos. En 2025, los comensales prestaron especial atención a los ingredientes gourmet dentro de sus platos; en 2026, profundizan aún más: ahora buscan apreciar la artesanía, la técnica y el orgullo regional del chef detrás de cada preparación, y la historia que cada plato cuenta.

El precio accesible hace que las generaciones más jóvenes se acerquen con facilidad a este tipo de cocina con propuesta premium. En un contexto donde falta tiempo y

los presupuestos son más ajustados, buscan propuestas que ofrezcan buena calidad sin exagerar el costo: comida real, con sabor, que los conecte con el mundo y que además se sienta saludable y sostenible. Esta tendencia funciona especialmente bien en restaurantes de servicio rápido (QSR), que ofrecen flexibilidad al operador y velocidad al comensal. Hablamos de servicio ágil, porciones más pequeñas, platos preparados al momento, salsas más ligeras e ingredientes de origen cercano.

Esta tendencia va más allá del chef o del plato final: es una historia de proceso, oficio y alegría compartida,

una celebración del talento culinario que abre la puerta a un mundo vibrante de sabores.

INGREDIENTES PARA TENER EN LA MIRA

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

ESCRITO POR Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS LLAMEN LA ATENCIÓN? CONSIDERA ESTOS INGREDIENTES QUE ESTÁN MARCANDO TENDENCIA DENTRO DE LA *Cultura de Comida Callejera.*



La comida callejera ha existido por más de mil años, y aun así sigue evolucionando constantemente. Cada año aparecen nuevos sabores, texturas y fusiones que mantienen viva su esencia dinámica. Esta categoría se transforma al ritmo de las tendencias globales, ofreciendo experiencias emocionantes para comensales que buscan formatos prácticos, sabrosos y llenos de personalidad. De cara al 2026, hay varios ingredientes que están dejando su huella dentro de Cultura de Comida Callejera. Considera incorporarlos en tus preparaciones para captar la atención de los comensales y darles un toque contemporáneo y sorprendente.

Ube

Es un tubérculo de color morado intenso, destaca por su sabor dulce y ligeramente a nuez. Es común en postres, panes rellenos, lattes e incluso helados. Su apariencia vibrante lo convierte en un gran imán visual para las nuevas generaciones que buscan platos “instagrameables”.

Chilli Crisp

Con origen en China, el *chilli crisp* es un condimento crujiente y picante elaborado con hojuelas de chile, ajo y aceite. Aporta calor, textura y un toque de umami que eleva cualquier preparación. Se está volviendo cada vez más popular para darle un *twist* a noodles, dumplings, papas, bowls e incluso hamburguesas. En nuestra región: funciona perfecto para papas callejeras, emparedados, wings y wraps picantes.

Sal Marina Ahumada

La sal marina ahumada aporta una nota ahumada sutil sin necesidad de usar fuego o carbón, ideal para quienes buscan incorporar este perfil en su cocina de manera práctica.

Miel Picante

Seguramente no sorprende verla aquí: la miel picante se está volviendo un fenómeno global. Combina dulzor con un golpe de chile, y es perfecta para rociar sobre pollo frito, pizza, vegetales rostizados o nueces. Este mix dulce-picante está teniendo un *boom* dentro de la comida callejera moderna.

Entendemos que usar ingredientes más sostenibles es cada vez más importante —especialmente porque la Generación Z observa con lupa cómo la industria gastronómica contribuye a un planeta más responsable. Con eso en mente, estos dos ingredientes destacan por su impacto positivo y su potencial dentro de la Cultura de Comida Callejera:

Finger Millet

Este cereal ancestral se ha convertido rápidamente en un ingrediente clave. Muy utilizado en India, aporta un toque rústico y terroso. Es naturalmente libre de gluten, rico en fibra y una buena fuente de proteína vegetal.

Tomate de Árbol

Ideal para dips de alto sabor, salsas para hamburguesas o “*smash sauces*”. Además de su perfil dulce y vibrante, su color llamativo ayuda a que los platos sean más memorables, especialmente para audiencias jóvenes que buscan capturar fotos irresistibles de sus comidas.

LLEVA LA COMIDA CALLEJERA AL SIGUIENTE NIVEL

ESCRITO POR Dino Bonačić

TRANSFORMAR PREPARACIONES PRÁCTICAS EN EXPERIENCIAS LLENAS DE COLOR Y ENERGÍA ES LO QUE ESTÁ IMPULSANDO LA REVOLUCIÓN DE LA COMIDA CALLEJERA. AQUÍ TE MOSTRAMOS CÓMO SUMARTE A ESTA TENDENCIA Y HACERLA TUYA *dentro de tu mundo culinario.*



Respondiendo a la creciente demanda por sabores intensos y presentaciones innovadoras a precios accesibles, el arte de la comida callejera se ha convertido en una de las fuerzas creativas más influyentes de la gastronomía global. Hoy, muchos vendedores están reinventando sus recetas clásicas incorporando ingredientes gourmet, técnicas de cocina modernas y fusiones culturales que sorprenden y conectan.

Al mismo tiempo, las redes sociales han impulsado a estos negocios locales hacia una visibilidad mundial, invitando a los comensales a descubrir nuevos sabores y compartir sus experiencias, creando comunidades enteras alrededor de la comida callejera. Lo que alguna vez nació por necesidad, ahora es una forma de expresión culinaria que celebra la diversidad, la creatividad y la identidad de cada región.

El ritmo de la calle es uno que todos podemos seguir —y aquí van siete ideas adaptables para llevar esa energía a cualquier espacio.

1. Eventos Temáticos Tipo Pop-Up

Organizar eventos temporales dedicados a diferentes tipos de platos del mundo te permite abrazar la variedad que define a la comida callejera. Es una excelente manera de atraer nuevos públicos y mantener el interés de los clientes habituales.

2. Experiencias Interactivas

Ver cómo se prepara la comida es algo muy atractivo para los comensales, especialmente cuando se trata de las técnicas detrás de sus platos favoritos callejeros. Ofrece experiencias memorables como talleres donde puedan aprender a cocinar platos típicos.

3. Menús Rotativos

Un menú que cambia con frecuencia refleja la naturaleza dinámica de la comida callejera, incorporando nuevas recetas o especialidades de diferentes regiones. Esto motiva a los clientes a regresar para probar algo distinto.

4. Maridajes Creativos

Ofrece recomendaciones de bebidas que complementen tus platos. Esto mejora la experiencia y también puede impulsar las ventas.

5. Opciones Personalizadas

La comida callejera se presta naturalmente a la personalización. Permitir que los comensales elijan ingredientes o niveles de picante les da mayor control y aumenta su satisfacción.

6. Colaboraciones con Artistas Locales

La comida callejera es cultura en todas sus formas. Invitar a artistas locales a exhibir su trabajo en tu espacio puede atraer a nuevas audiencias y enriquecer la experiencia de los clientes.

7. Programas de Fidelidad

Un programa de recompensas que ofrezca descuentos o platos gratuitos después de cierta cantidad de compras aumenta la lealtad y motiva a los clientes a volver.

WRAP DE POLLO





WRAP DE POLLO

POR ERIKA GUTIÉRREZ

Este wrap combina pollo jugoso y bien sazonado, envuelto en una tortilla suave y caliente para lograr una preparación práctica y llena de sabor. Una salsa vibrante y fresca aporta intensidad y carácter, mientras las texturas cremosas y crocantes equilibran cada bocado. El resultado es una propuesta dinámica, moderna, que la hace irresistible.



ERIKA GUTIÉRREZ
Chef Especialista de
Negocio, Unilever Food
Solutions, México

INGREDIENTES

Salsa verde

500 g Tomate verde
42 g JB® Ají Crema
15 g Ajo
10 g Sal
1000 ml Agua
100 g Cebolla finamente
picada
50 g Cilantro picado

Frijoles

30 g Manteca de cerdo
600 ml Agua
200 g Frijol previamente
cocido
15 g Caldo de pollo

Wrap

300 g Tortilla de harina
burritos
500 g Papas a la francesa
fritas
750 g Pollo rostizado
desmenuzado

ELABORACIÓN

- 1 Salsa:** Pon los tomates y los chiles en una olla con agua y cocínalos durante unos 10 minutos, hasta que pasen de un verde brillante a un tono verde olivo, evitando que se revienten. Escurre y licúa junto con el resto de los ingredientes. Fríe la salsa en un poco de aceite durante 5 minutos para espesarla y potenciar su sabor.
- 2 Frijoles:** Calienta la manteca y sofríe 50 g de cebolla. Agrega 600 ml de agua y deja hervir. Retira del fuego, incorpora los frijoles previamente cocidos y el caldo de pollo, mezcla, tapa y deja reposar 5 minutos. Reserva.
- 3 Wrap:** Arma el wrap colocando en una tortilla 100 g de frijoles, 80 g de papas y 120 g de pollo rostizado. Cierra y sirve con salsa al gusto.

JB® Ají Crema



HAMBURGUESA SEÚL ESTILO CALLEJERO





HAMBURGUESA SEÚL ESTILO CALLEJERO

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

Esta hamburguesa de pollo combina lo mejor del pollo frito coreano en un formato práctico y delicioso. Los panes brioche se untan con una mayonesa cremosa con un toque de limón. El pollo se fríe al estilo coreano para quedar crujiente y aromático, luego se glasea con una salsa picante y sabrosa. El rábano encurtido y las hierbas frescas aportan acidez y un toque refrescante, completando un bocado lleno de textura y auténtico sabor coreano.



JIRAROJ NAVANUKROH
Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Tailandia



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

INGREDIENTES

Pollo

750 g Muslos de pollo
des huesados
100 ml Salsa de soya
15 g Ajo picado
15 g Jengibre picado
100 g Azúcar morena
500 ml Vinagre
2 und Algas kombu

Recubrimiento

120 g Crema de Choclo
120 g Harina
5 g Levadura en polvo
15 g Sal
5 g Pimienta blanca
5 g Polvo de pimentón
5 g Polvo de cúrcuma
5 g Polvo de ajo
5 g Polvo de cebolla
350 ml Agua helada

Glaseado coreano picante

200 g JB® Ketchup
100 ml Agua
75 g Gochujang
50 g Miel o jarabe de arce
30 g Salsa de soya
25 g Aceite de sésamo
10 g Polvo de ajo
10 g Jengibre

Mayonesa cítrica ssamjang

100 g Hellmann's®
Mayonesa Artesana
Supreme
100 g Sriracha
50 ml Zumo de limón

Rábano en escabeche

500 g Rábano en julianas
150 ml Agua
150 g Azúcar
150 ml Vinagre
1 Pizca sal
2 und Algas kombu

Montaje

4 pzs Bandeja de brioche
100 g Rúgula
100 g Cogollos de
lechuga

JB® Ketchup



ELABORACIÓN

- 1 Marina el pollo durante un par de horas.
- 2 Prepara el rábano encurtido con al menos 3 horas de anticipación. Para el vinagre de arroz, infusióna la hoja de kombu, añade el azúcar y reserva.
- 3 Para el glaseado coreano calienta el aceite; agrega el jengibre y el ajo y sofríe unos segundos. Incorpora el resto de los ingredientes, lleva a ebullición y reserva.
- 4 Para la mayonesa cítrica ssamjang, mezcla todos los ingredientes hasta integrar. Combina los ingredientes secos para el recubrimiento y divídelos en dos partes: una para la capa seca y otra para preparar la masa.
- 5 Seca el pollo, pásalo por la harina y luego por la masa. Fríe a 185 °C durante 8-10 minutos, hasta que esté dorado y completamente cocido. Cubre con el glaseado coreano y tuesta los panes brioche.
- 6 Unta la mayonesa cítrica ssamjang en los panes, añade el pollo frito, las hojas de ensalada y el rábano encurtido, y sirve.



HAMBURGUESA TAILANDESA CRUJIENTE





HAMBURGUESA TAILANDESA CRUJIENTE

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

Fish and chips, clásico británico, se transforma aquí en una hamburguesa práctica con un toque tailandés. El pescado se cubre con una masa al estilo británico que aporta un crujiente ligero, mientras que las tiras de papa se sazonan con caldo de pollo para intensificar su sabor. La influencia tailandesa aparece en una salsa tártara con coco, cilantro y limón, que aporta un matiz cítrico y tropical. Una ensalada de mango, zanahoria y pepino se mezcla con una vinagreta de chile y limón, agregando frescura y un toque picante. El resultado es una propuesta que combina lo familiar con un giro contemporáneo y refrescante.

INGREDIENTES

Pescado

400 g Filete de pescado blanco (100 g × 4 piezas)

Rebozador de recubrimiento

120 g Harina
120 ml Leche
120 ml Agua fría
4 g Levadura en polvo
5 g Sal
50 g Maizena®

Salsa tártara de coco y limón

100 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
50 g Crema de coco entera
10 g Zumo de limón
10 g Alcaparras picadas
20 g Cebolla morada picada
15 g Pepinillos picados
10 g Cilantro picado
10 g Perejil picado

Ensalada

100 g Mango verde en julianas
100 g Zanahoria en julianas
100 g Pepino en julianas

Vinagreta de chile y limón

100 ml Zumo de limón
40 g Salsa de pescado
40 g Azúcar
20 g Chile rojo picado
20 g Ajo picado

Papitas crujientes

300 g Papa
Aceite vegetal para freír
5 g Caldo de pollo

Pan de papa de hamburguesa

4 pzs Pan de papa de hamburguesa
8 g Cilantro picado
12 g Cogollos



JIRAROJ NAVANUKROH

Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Tailandia



MAURITS VAN VROENHOVEN

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

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



ELABORACIÓN

- 1 Salsa tártara:** Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una preparación homogénea.
- 2 Vinagreta y ensalada:** Combina el zumo de limón, la salsa de pescado, el azúcar, el chile rojo y el ajo; remueve bien y ajusta la sazón al gusto. Incorpora el mango, la zanahoria y el pepino en un bowl, añade la vinagreta de chile y limón, mezcla y reserva.
- 3 Papitas crujientes:** Limpia la papa, córtala en julianas, lava, seca y fríe a 160 °C durante 2-3 minutos, hasta dorar. Retira, escurre y sazona con caldo de pollo.
- 4 Masa de recubrimiento y fritura del pescado:** Une harina, leche, agua fría, levadura y sal hasta formar una mezcla lisa. Pasa el pescado por harina y sumérgelo en la masa. Fríelo a 185 °C durante 6-7 minutos, hasta obtener un color dorado y una cocción completa. Reserva.
- 5 Montaje de la hamburguesa:** Tuesta el pan de papa, unta la salsa tártara de coco y limón, coloca las hojas de cogollo, añade el pescado frito, las papitas crujientes y un poco más de salsa. Cierra con la tapa del pan y sirve.



HAMBURGUESA ASIÁTICA PULLED PORK





HAMBURGUESA ASIÁTICA PULLED PORK

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

Esta hamburguesa combina los sabores dulces, ácidos, salados y especiados del Sudeste Asiático con la textura del cerdo desmechado. El cerdo se cocina al estilo estadounidense y se sazona con salsas de soya y gochujang para lograr un perfil umami y ligeramente picante. Una mayonesa de kimchi aporta profundidad, mientras que una ensalada de cilantro, mango, aceite de sésamo y limón añade frescura y equilibra la riqueza del cerdo.



JIRAROJ NAVANUKROH

Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Tailandia



MAURITS VAN VROENHOVEN

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

**Hellmann's®
Salsa Barbacoa**



INGREDIENTES

Cerdo desmechado

100 g Hellmann's® Salsa
Barbacoa
750 g Cerdo desmechado
100 g Mango en julianas
50 g Salsa de soya
40 g Gochujang
200 g Cebolla en rodajas
20 g Aceite vegetal

Mayonesa de kimchi

200 g Hellmann's®
Mayonesa Artesana
Supreme
100 g Kimchi bien picado
20 g Menta fresca picada
finamente
10 g Semillas de sésamo
tostadas

Ensalada de col asiática

100 g Repollo morado en
julianas
100 g Mango verde
50 g Zanahoria en
julianas
20 g Hojas de cilantro
40 ml Zumo de limón
100 ml Aceite de sésamo
20 g Salsa de soya
20 g Azúcar

Mini pan hamburguesa brioche con semillas de sésamo

12 pzs Mini pan de
hamburguesa brioche
100 g Lechuga verde
rizada
60 g Kimchi para adornar

ELABORACIÓN

- 1 **Vinagreta para la ensalada:** Mezcla el zumo de limón, la salsa de soya, el aceite de sésamo y el azúcar.
- 2 **Ensalada de col asiática:** En un bowl, incorpora el repollo morado, el mango, la zanahoria y las hojas de cilantro. Añade un poco de la vinagreta, mezcla bien y reserva.
- 3 **Mayonesa de kimchi:** Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una preparación homogénea.
- 4 **Cerdo desmechado:** Fríe la cebolla en una sartén hasta que esté dorada. Agrega el pulled pork, el mango y el gochujang. Mezcla unos minutos, añade Hellmann's® Salsa Barbacoa y la salsa de soya y ajusta la sazón al gusto.
- 5 **Armado de la hamburguesa:** Tuesta los mini panes brioche. Unta mayonesa de kimchi en la base, añade lechuga verde rizada, el cerdo desmechado, el slow asiático y un poco más de kimchi. Coloca la tapa del pan y sirve.

HAMBURGUESA DE FALAFEL & PORTOBELLO



HAMBURGUESA DE FALAFEL & PORTOBELLO

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

Saludable, vegetariana y llena de textura, esta hamburguesa se inspira en los ingredientes nutritivos de las cocinas de Medio Oriente y Grecia. La torta está hecha de falafel y se fríe hasta quedar crujiente. Se corona con un jugoso hongo portobello sazonado con polvo vegetal sabor pollo, rico en umami, que aporta una sensación similar a la carne. Estos elementos se acompañan con cebolla dulce espolvoreada con ralladura de limón, de notas cítricas, y un tzatziki tradicional, cremoso y refrescante gracias a los cítricos y las hierbas. Los vegetales encurtidos añaden un toque ácido y crujiente que equilibra los sabores, creando un plato completo, satisfactorio y muy apetecible.



JIRAROJ NAVANUKROH
Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Tailandia



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

INGREDIENTES

Hamburguesa de falafel

300 g Garbanzos remojados y drenados
60 g Cebolla blanca en trozos
6 g Ajo limpio
3 g Sal
2 g Comino
1 g Pimienta cayena
18 ml Aceite de oliva
4 g Menta fresca
7 g Cilantro fresco
7 g Perejil fresco

Tzatziki

150 g Yogur griego
50 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
10 g Eneldo
10 g Perejil
10 ml Zumo de limón
5 g Ajo
Sal y pimienta al gusto

Portobello

2 pzs Portobello en rodajas
Aceite de oliva

Cebolla cítrica

100 g Cebolla morada, cortada en aros a medias
10 g Ralladura de limón
1/2 cda Vinagre de vino tinto
1/2 cda Aceite de oliva
1/2 cda Perejil finamente picado
Sal

Verduras en escabeche

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

Microhierbas

150 g Microhierbas frescas mezcladas

Mini pan brioche

4 pzs Mini pan brioche

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



ELABORACIÓN

- 1 Verduras en escabeche:** Calienta el agua, añade el vinagre y el azúcar/sal. Incorpora las verduras y refrigera durante un par de días.
- 2 Mezcla de falafel:** En un procesador, coloca todos los ingredientes del falafel y pulsa hasta integrar (debe quedar mezclado, no completamente triturado). Forma las piezas del tamaño deseado usando un aro. Refrigera un par de horas antes de freír.
- 3 Falafel (fritura):** Fríe a 175 °C durante 8-10 minutos, hasta dorar.
- 4 Cebolla cítrica:** Mezcla todos los ingredientes hasta homogeneizar.
- 5 Tzatziki:** Integra todos los ingredientes hasta obtener una salsa uniforme.
- 6 Portobello:** Saltea las rodajas en sartén, sazona al gusto.
- 7 Pan brioche:** Tuesta los mini panes.
- 8 Armado de la hamburguesa:** Unta tzatziki en la base del pan, añade verduras en escabeche y microhierbas. Coloca el falafel, el portobello y un poco más de tzatziki. Cierra con la tapa del pan y sirve.



HAMBURGUESA DE QUESO MEXICANA





HAMBURGUESA DE QUESO MEXICANA

POR JIRAROJ NAVANUKROH
Y MAURITS VAN VROENHOVEN

La clásica hamburguesa con queso estadounidense recibe un giro mexicano, inspirado en una cocina que sabe usar la carne de res y el queso de formas verdaderamente especiales. La carne se sazona al estilo tradicional mexicano con orégano —de notas herbales y cítricas— y chiles, luego se combina con queso en rebanadas y lechuga crujiente dentro de un pan de hamburguesa. Para elevar aún más el plato, la mayonesa se mezcla con una salsa de chiles y se sirve junto con acompañamientos típicos mexicanos: un guacamole cremoso, un pico de gallo fresco y brillante, crema ácida y totopos crujientes. Para aportar picor y un toque de acidez que equilibre la riqueza del queso y la carne, se añaden jalapeños frescos encurtidos como guarnición.

INGREDIENTES

Hamburguesas de carne

800 g Hamburguesas de carne
8 Tajadas Queso cheddar
4 pzs Pan brioche
100 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
100 g Lechuga verde

Pepinillos jalapeños

200 ml Agua
200 ml Vinagre
20 g Azúcar
13 g Sal
2 Dientes Ajo limpios y cortados en rodajas
160 g Jalapeños en rodajas

Mayonesa chipotle ahumada

100 g Hellmann's® Mayonesa
15 g Hellmann's® Salsa Barbacoa
20 g Zumo de limón
5 g Pimienta cayena

Pico de gallo (salsa)

340 g Tomates rojos cortados en trozos
75 g Cebolla blanca finamente cortada
10 g Pimienta negra
30 g Zumo de limón
3 g Sal
5 g Cilantro finamente picado

Guacamole grueso

1 Aguacate grande y maduro, machacado
1/4 Cebolla blanca pequeña finamente cortada
1/2 Tomate cortado en cubitos pequeños
1 cda Cilantro fresco finamente cortado
1/4 Jalapeño verde finamente cortado
1 Diente Ajo picado
15 ml Zumo de limón

Acompañamientos

Chips de Tortilla
Nata agria

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



ELABORACIÓN

- 1 Mayonesa chipotle ahumada:** Mezcla todos los ingredientes hasta integrarlos por completo. Ajusta la sazón al gusto.
- 2 Guacamole:** Coloca todos los ingredientes en un bowl y mezcla suavemente hasta combinarlos. Ajusta el condimento si es necesario.
- 3 Pepinillos de jalapeños:** Calienta el agua con el vinagre, el azúcar, la sal y el ajo. Añade los jalapeños en rodajas y deja enfriar. Refrigerar.
- 4 Salsa (pico de gallo):** En un bowl, mezcla todos los ingredientes y ajusta el condimento al gusto.
- 5 Cocción de las hamburguesas:** Asa o fríe las hamburguesas y deja que el queso se derrita sobre ellas.
- 6 Pan brioche:** Tuesta los panes.
- 7 Armado de la hamburguesa:** Unta mayonesa chipotle en la base del pan, añade guacamole, coloca la hamburguesa con queso, agrega salsa y los pepinillos de jalapeños.
- 8 Final:** Cierra con la tapa del pan y sirve.



DIPPINGS &



ACOMPANAMIENTOS

ACOMPañAMIENTOS

INGREDIENTES

Chicharrón

1000 g Panceta de cerdo, con piel

15 g Ajo

2 Hojas de laurel

10 g Caldo de pollo

5 ml Zumo de limón

1 pzs Ralladura de limón, piel

Agua (cantidad suficiente para cubrir)

Condimentos

10 g Caldo de costilla

5 g Paprika

5 g Orégano

Cerdo frito con ajo y pimienta estilo tailandés

1000 g Cuello de cerdo cortado en tira

20 g Caldo de costilla

15 g Paprika

10 g Ajo

2 g Pimienta negra molida

80 g Maizena®

30 g Agua

10 ml Aceite de cocina

120 g Ajo picado y frito para cubrirlo

Aceite para freír

Salsa tailandesa

45 ml Salsa de soya

30 ml Zumo de limón mandarina

15 ml Vinagre

18 g Panela

15 ml Agua caliente

Chuleta de cerdo Tonkatsu

4 pzs Chuletas de lomo de cerdo

5 g Caldo de costilla

2 g Pimienta negra molida

125 g Harina

2 Huevos batidos

500 g Panko (migas)

5 g Sésamo blanco tostado

Aceite para freír

Guarnición

200 g Repollo, en rodajas

20 g Rábano rojo, en rodajas

1 Limón, cortado en rodajas

Microbrotes para guarnición

ELABORACIÓN

CHICHARRÓN

- 1 Corta la panceta de cerdo en tiras de aproximadamente 2 pulgadas y realiza cortes superficiales del lado de la carne.
- 2 Cocina las tiras con ajo, hojas de laurel, limón y sal durante 40-50 minutos.
- 3 Cuando el agua se haya evaporado, continúa la cocción para permitir que la grasa se derrita.
- 4 Fríe la panceta en su propia grasa hasta que quede dorada y burbujeante.
- 5 Escurre y sirve con chimichurri.

CERDO FRITO CON AJO Y PIMIENTA ESTILO TAILANDÉS

- 1 Marina las rodajas de cerdo con especias y aceite durante una hora; luego mezcla la **Maizena®**, la harina y el agua fría en el mismo bowl hasta integrar.
- 2 Fríe el cerdo en aceite a fuego medio hasta que esté dorado por ambos lados y escurre el exceso de aceite.
- 3 Fríe el ajo hasta dorar y resérvalo para la guarnición.
- 4 Mezcla los ingredientes de la salsa tailandesa.
- 5 Sirve el cerdo con el ajo frito, arroz pegajoso y salsa Nam Jim Jaew.

CHULETA DE CERDO TONKATSU

- 1 Sazona la chuleta de cerdo por ambos lados con caldo de costilla y pimienta negra.
- 2 Prepara el empanizado mezclando harina, huevo batido y agua fría hasta obtener una masa espesa; cubre el cerdo con panko y semillas de sésamo.
- 3 Calienta aceite a 170-180 °C y fríe el filete 3-4 minutos por cada lado, hasta que quede dorado y crujiente.
- 4 Deja reposar sobre una rejilla o papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- 5 Corta en tiras y sirve con col rallada, rábano rojo, rodajas de limón y microbrotes.

DIPPINGS

INGREDIENTES

Chimichuri con mayonesa de limón

50 g Perejil picado
10 g Ajo picado
2 g Pimienta cayena
5 g Caldo de pollo
3 g Chile rojo sin semillas, picado
2 g Pimienta negra molida
45 ml Vinagre de vino tinto
150 ml Aceite de oliva
5 g Ralladura de limón
1 g Orégano seco
200 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
10 ml Zumo de limón
Sal al gusto

Salsa – Nam Jim Jaew (Salsa picante de tamarindo)

150 g Pulpa de tamarindo
100 g Salsa de pescado
20 g Ralladura de limón
150 ml Agua
150 g Azúcar
25 g Pimienta cayena
25 g Arroz tostado molido
25 g Cebolla morada finamente cortada
25 g Hojas de fitweed finamente cortadas
25 g Cebollín finamente cortado
25 g Caldo de costilla

ELABORACIÓN



CHIMICHURRI CON MAYONESA DE LIMÓN

Una mezcla vibrante de hierbas verdes frescas, ajo, chile y vinagre ácido, servida sobre una cremosa mayonesa de limón que aporta un contraste audaz entre riqueza y frescura en cada bocado.

- 1 Chimichurri:** Mezcla en un bowl perejil, ajo, pimienta cayena, orégano, aceite de oliva, vinagre, pimienta negra, caldo de pollo y zumo de limón. Integra bien y ajusta sabor. Reserva.
- 2 Mayonesa de limón:** Mezcla Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme, zumo de limón y una pizca de sal. Integra y ajusta. Reserva.
- 3 Emplatado:** Sirve la salsa para mojar con la mayonesa de limón, cúbrela con chimichurri y acompaña con chicharrón.



SALSA – NAM JIM JAEW (SALSA PICANTE DE TAMARINDO)

Salsa tailandesa clásica, intensa y ligeramente picante, ideal para acompañar carnes a la parrilla o fritas.

- 1** Mezcla la salsa de pescado, el azúcar de palma, el agua y ralladura de limón hasta disolver el azúcar.
- 2** Añade el arroz molido, el chile seco, el cebollín y la cebolla morada; mezcla bien.
- 3** Sirve y acompaña con carne frita o a la parrilla.

INGREDIENTES

Salsa Mala de Mostaza y Mayonesa

250 g Hellmann's® Mayonesa
30 g JB® Mostaza
10 ml Aceite achotado
3 g Polvo de pimienta de Sichuan (pimienta peperón china)
0,5 g Pimienta negra molida
0,5 g Sal

Mayonesa picante con miel y mostaza

180 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
20 g JB® Mostaza
25 g Miel
35 g Salsa sriracha
Guarnición
Panela rallada
Pimienta de cayena (espolvoreada)

ELABORACIÓN



SALSA MALA DE MOSTAZA Y MAYONESA

Una mezcla intensa de pimienta de Sichuan, aceite de chile y mostaza ácida, suavizada con mayonesa cremosa para equilibrar el picante y aportar un final rico en cada bocado crujiente.

- 1 Mezcla **Hellmann's® Mayonesa** con **JB® Mostaza** en un bowl.
- 2 Añade aceite achotado y pimienta de Sichuan; sazona.
- 3 Mezcla hasta obtener textura cremosa.
- 4 Ajusta condimentos.
- 5 Refrigera 15–30 minutos antes de servir.



MAYONESA PICANTE CON MIEL Y MOSTAZA

Una mayonesa de miel picante que combina cremosidad con un toque ácido-dulce y un leve picante de chile, perfecta para untar o acompañar.

- 1 Combina todos los ingredientes y sazona al gusto.
- 2 Decora con panela rallada y pimienta de cayena.

Hellmann's® Mayonesa

Hellmann's® Mayonesa ofrece el sabor rico y cremoso que los chefs y los clientes conocen y aman.



CREAR UN ENTORNO DE COCINA POSITIVO

ESCRITO POR Anna Cafolla

UN AMBIENTE DE TRABAJO SANO Y ARMONIOSO ES *la*
clave del éxito. AQUÍ TE CONTAMOS CÓMO LOGRARLO.



A diferencia de lo que muestran MasterChef o ciertos reality shows, la cocina moderna ya no es un lugar marcado por la intimidación, el drama o las jornadas interminables. Hoy, los chefs se enorgullecen de formar equipos sólidos y crear comida excepcional. Y es que los platos que nacen en cocinas donde priman el respeto, la colaboración y el equilibrio entre trabajo y vida personal, simplemente saben mejor.

Crear un entorno de cocina positivo va mucho más allá de lograr un servicio fluido. Se trata de que el equipo sienta propiedad, claridad y confianza. Desde dar voz al personal hasta fomentar habilidades organizativas ejemplares, definir qué significa el éxito y promover un balance saludable: cuatro chefs destacados comparten sus claves para construir un ambiente de cocina realmente positivo.

1. Dale Voz a tu Equipo

Para el chef Brandon Collins, todos merecen ser escuchados. “No se trata de hacer de la cocina una democracia, pero sí de darles libertad para sentir que son parte del proyecto y se apropian de la visión”, explica. “Anima a tu equipo a compartir ideas sobre los menús, las estaciones y las operaciones diarias; algo de lo que todos puedan sentirse orgullosos”. Esta responsabilidad compartida no solo motiva al equipo, sino que también reduce la presión sobre el liderazgo.

2. Lidera con Respeto

Una cocina tranquila y respetuosa es un lugar de trabajo más eficiente. “Durante mucho tiempo, en esta industria tratábamos a la gente como si fueran un número, alguien más para pelar papas o hacer puré o cocinar vegetales”, cuenta Brandon. El chef James Brown coincide: “Cuando empecé, todo giraba en

torno a sacar un buen plato, y el ambiente era duro. Si cometías un error, te lo decían de forma agresiva. Hoy, el sector ha madurado”. Promover una comunicación clara y retroalimentación constructiva es fundamental. El respeto genera confianza, y cuando el equipo sabe que puede contar contigo, se apoyan entre ellos y mantienen el enfoque incluso bajo presión.

3. Establece Objetivos Claros

Sé transparente sobre lo que significa el éxito para el equipo, ya sea consistencia o crecimiento profesional. “Hay que ser muy claro sobre cuál es la meta, qué queremos lograr y cómo queremos llegar ahí”, aconseja James. Definir expectativas, estándares y oportunidades elimina la incertidumbre y fortalece el sentido de profesionalismo dentro de la cocina.

4. Mantén el Flujo en la Cocina

La cocina funciona como una coreografía bien armada, donde cada rol tiene un propósito, tal como lo describe la chef Thais Gimenez. “La cocina fluye de forma hermosa cuando está organizada, como un ballet, y todos saben exactamente cuáles son sus tareas”, comenta. “Así, el ambiente se vuelve eficiente y positivo”. Para lograrlo, es clave contar con listas de preparación, responsabilidades claras y una comunicación abierta y constante que permita que todo el equipo se mueva en sintonía.

5. Promueve el Equilibrio Entre Trabajo y Vida Personal

Cada integrante del equipo merece el mismo respeto, sin importar su rango. El chef René-Noel Schiemer lo tiene claro: todos deben sentirse en igualdad. “Nosotros respetamos los horarios; no trabajamos 10 o 15 horas. Trabajamos nueve horas juntos y luego cada uno se va a casa, manteniendo un balance para las familias”, explica. Evitar turnos excesivamente largos y simplificar procesos siempre que sea posible hace una gran diferencia. René-Noel recomienda trabajar con bases de

salsas y componentes preparados con anticipación para ahorrar tiempo y permitir que los chefs concentren su energía en lo que realmente importa: crear platos de calidad. “Este enfoque mantiene la cocina organizada, eficiente y, sobre todo, positiva”.



SIETE PASOS RÁPIDOS PARA FORTALECER A TU EQUIPO

ESCRITO POR Dino Bonačić

TODO EQUIPO ES TAN FUERTE COMO SU MIEMBRO MÁS DÉBIL, POR ESO UNA PARTE CLAVE DE CONSTRUIR UN NEGOCIO SÓLIDO ES *elegir a cada integrante* DURANTE EL CAMINO. DESCUBRE EL IMPACTO DE POTENCIAR A TU EQUIPO Y SUS HABILIDADES CON LA GUÍA DE LA CHEF JOANNE LIMOANCO-GENDRANO.



Incluso con los mejores ingredientes y la tecnología más avanzada, el éxito no está garantizado si el equipo no sabe exactamente qué hacer con ellos. Nuestra investigación muestra que, en 2026, habrá un cambio importante: la atención dejará de centrarse solo en los ingredientes y se moverá hacia una mayor valoración de la técnica y la habilidad del chef detrás de cada plato.

Con más de 20 años de experiencia en la industria, la chef ejecutiva de Unilever Food Solutions, Joanne Limoanco-Gendrano, entiende perfectamente qué hace que un equipo funcione. Parte de su fórmula es una gestión positiva; la otra, apoyar el desarrollo del equipo. Porque cuando ellos crecen, tu negocio también lo hace. Aquí están los siete pasos rápidos de Joanne para fortalecer a tu equipo:

Tiempo de Entrenamiento

Entrar al servicio sin una capacitación detallada es un error frecuente. Es crucial invertir tiempo y recursos en entrenar bien al equipo. Esto no solo implica mostrar cómo se prepara un plato, sino

verlos cocinarlo, corregir detalles y hacer simulaciones de servicio antes de abrir. La repetición permite ajustar errores antes de llegar al mundo real.

Más Allá de Cocinar

Los básicos también importan: higiene, seguridad y protocolo de servicio son tan esenciales como las recetas. Tener un equipo versátil, que entienda un poco de cada parte del proceso, ayuda a que la cocina funcione de manera fluida y eficiente.

Mentores y Compañeros

Emparejar al personal fomenta el aprendizaje, la responsabilidad y la continuidad. Además, reduce la dependencia de una sola persona y crea una cultura de responsabilidad compartida, donde todos se apoyan mutuamente para mantener el ritmo y la calidad.

El Poder del Multitasking

Animar al equipo a explorar otros intereses y enseñarles habilidades más allá de sus tareas habituales genera

compromiso a largo plazo. Esto amplía sus capacidades y fortalece su rol dentro del negocio, haciendo que se sientan más motivados y valorados.

Programas de Desarrollo

Iniciativas que combinan las tareas del día a día con programas formativos y certificaciones permiten que el personal crezca dentro del negocio y asuma nuevas responsabilidades en el futuro.

La Simplicidad es Clave

Un menú más reducido y enfocado facilita el éxito en todos los niveles. Tener menos platos implica entrenamientos más rápidos, mayor consistencia y menos margen de error.

Inspira, no Copies

Invitar al personal a usar su creatividad para reinterpretar tendencias es una ventaja para todos. Fomenta orgullo y motivación en su trabajo, y al mismo tiempo ayuda al negocio a evolucionar de la mano del equipo.

COCINA SIN



FRONTERAS

En 2026, la Cocina sin Fronteras continúa consolidándose con un enfoque firme en la autenticidad, la técnica y el respeto por las culturas culinarias. El creciente interés de los comensales por mezclar sabores globales sigue evolucionando, pero de una manera más madura: buscan propuestas que sean respetuosas, refinadas y creativas, y que permitan ver la habilidad y la sensibilidad cultural del chef en acción. No es una “fusión” hecha por espectáculo, sino la oportunidad de apreciar intercambios culinarios reales y emocionantes en un solo plato.

Para muchos, el atractivo está en la sensación de descubrimiento. En un mundo marcado por la incertidumbre política, la migración y los cambios globales, esta tendencia ofrece una forma de solidaridad a través de la comida. Las comunidades han abierto el camino hacia ingredientes y técnicas hiperlocales. Las generaciones más jóvenes buscan experiencias que sean creativas, pero también conectadas con un origen claro.

Cocina sin Fronteras funciona especialmente en los restaurantes de servicio completo (FSR), donde los chefs tienen el espacio para explorar,

reinterpretar y experimentar con libertad. Las recetas tradicionales se renuevan con un toque contemporáneo, y las combinaciones entre ingredientes familiares y otros menos conocidos se vuelven parte de su atractivo. Los sabores asiáticos continúan marcando tendencia, pero el panorama se amplía hacia regiones diversas, desde lo andino hasta lo argelino.

En esencia, esta tendencia va más allá de una moda pasajera. Estos platos no son mezclas improvisadas, sino expresiones auténticas y deliciosamente diversas que responden al deseo más profundo de esta generación: conexión cultural.

INGREDIENTES PARA TENER EN LA MIRA

COCINA SIN FRONTERAS

ESCRITO POR Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS SORPRENDAN A LOS COMENSALES? ENTONCES VALE LA PENA CONSIDERAR ESTOS INGREDIENTES QUE ESTÁN MARCANDO TENDENCIA DENTRO DE *Cocina sin Fronteras*.



Cocina sin Fronteras gira en torno a la unión de sabores globales. Es una celebración de los platos internacionales, combinando técnicas, ingredientes e influencias de diferentes partes del mundo para reinterpretar algunos de nuestros formatos favoritos. Esta tendencia derriba límites culturales y permite crear experiencias culinarias que viajan entre continentes sin salir del plato.

De cara al 2026, varios ingredientes están tomando protagonismo dentro de Cocina sin Fronteras. Considera integrarlos en tus preparaciones para sorprender a tus comensales con fusiones modernas, inesperadas y llenas de carácter:

Kimchi

La fermentación continúa liderando las tendencias gastronómicas, y el kimchi es, sin duda, su máxima expresión. Este acompañamiento coreano —generalmente elaborado con repollo y rábano— aporta un sabor audaz, ácido, picante y profundamente aromático. Hoy es un ingrediente que aparece en bowls, sándwiches, noodles, tacos y todo tipo de preparaciones fusionadas.

Miso

Otro fermentado imprescindible. El miso, una pasta de soya japonesa rica en umami, pasó de ser la base tradicional de sopas a convertirse en un potenciador de sabor global. Ahora se usa en glaseados, marinados, aderezos, mantequillas saborizadas e incluso postres, aportando profundidad y complejidad.

Tahini

Pasta cremosa hecha a partir de semillas de sésamo molidas, muy valorada en Medio Oriente.

Su textura suave y sabor ligeramente avellanado la hacen ideal para aderezos, salsas, dips, postres y *smoothies*. Es un puente perfecto entre sabores dulces y salados.

Granada

Puede parecer un ingrediente inesperado, pero su popularidad está creciendo a medida que chefs curiosos exploran nuevas formas de utilizarla. La granada aporta frescura, acidez y un toque brillante a ensaladas, guisos, platos de proteína y postres. Su jugo también es excelente para vinagretas y marinados. Además de su sabor, su color vibrante ayuda a elevar el atractivo visual del plato.

Harissa

Pasta de chile originaria del norte de África, elaborada con pimentones asados, ajo y especias como comino y cilantro. Es ideal para elevar vegetales rostizados, carnes, pollo, pescados y pastas.

CÓMO ATRAER A LOS COMENSALES DE LA GENERACIÓN Z

ESCRITO POR Rhys Thomas

POR QUÉ REVIVIR *la tradición y contar historias* A TRAVÉS DE LA COMIDA RESULTA TAN RELEVANTE PARA ESTA GENERACIÓN.



La Generación Z es profundamente intencional a la hora de elegir dónde comer. Con el aumento del costo de vida y un mercado saturado de opciones, buscan que cada comida se sienta como una experiencia especial. Para ellos, esa sensación suele venir de la conexión humana y del relato histórico detrás de los alimentos que consumen.

En el mundo de la gastronomía, los comensales pueden ser el público más volátil: a veces guiados por tendencias, otras por factores sociales, económicos o por el contexto en el que viven. A medida que nuevas generaciones llegan a las mesas, es fundamental entender qué las inspira, no solo con el paladar, sino también a nivel emocional e intelectual.

Según investigaciones recientes, casi dos tercios de los comensales Gen-Z consideran que salir a comer es una ocasión especial, incluso en lugares casuales o de comida rápida. También buscan experiencias nuevas: probar cocinas distintas, platos desconocidos y sabores innovadores. Esto significa que, cuando salen, suelen elegir lugares nuevos, y lograr que regresen requiere más que buena comida.

La buena noticia es que la lealtad es un valor clave para ellos. El mismo estudio reveló que dos tercios estarían dispuestos a viajar más lejos para comer en un lugar que les gusta, antes que conformarse con lo que está cerca. Entonces, ¿cómo se gana esa lealtad?

Para el chef ejecutivo de Tailandia, Jiraroj Navanukroh, la respuesta está en la experiencia. “Siempre fotografíen su comida”, explica. “Por eso la presentación es vital. Hay que repensar cómo luce un plato; destacar ingredientes que sean visualmente atractivos y satisfactorios”. En otras palabras: la Gen-Z come primero con los ojos. Pero eso no significa que la historia detrás del plato no importe.

Como señala el chef ejecutivo de Filipinas, Kenneth Cacho, “una foto dice más que mil palabras”, “pero esas palabras deben tener significado”. Y añade: “Esto implica respetar las técnicas tradicionales, incluso cuando los ingredientes evolucionan”. Para una generación saturada de opciones, las conexiones emocionales y culturales importan. “La educación juega un papel clave. Debemos mostrar la historia de un plato, cómo debería ser y cómo nuestra versión responde a esa tradición. Ahí es donde se crea la conexión”.

Esto también tiene que ver con el propósito. Los comensales jóvenes quieren saber que el restaurante —ya sea una marca o un chef— representa algo. Pueden comer cualquier cosa, en cualquier lugar; necesitan una razón para creer que tú lo haces mejor. Por eso, tu menú debe reflejar una filosofía clara. No es necesario explicarlo en exceso, pero el concepto debe sentirse.

Kenneth también destaca un punto importante sobre la ética, especialmente en esta era de “Cocina sin Fronteras”. La Gen-Z creció rodeada de sabores globales, pero contar esas historias requiere responsabilidad.

“Un buen ejemplo es el sinigang”, explica. “Es una sopa ácida gracias a una fruta, como el tamarindo. Si no tengo tamarindo, usar vinagre no sería auténtico. Para hacerlo correctamente, debo usar otra fruta”. En este caso, la esencia del sinigang es que se agria con fruta. La fruta puede cambiar según la temporada, pero improvisar o abaratar el proceso pone en riesgo la tradición que la Gen-Z quiere honrar y entender.

TACO DE BIRRIA CON QUESO FUNDIDO





TACO DE BIRRIA CON QUESO FUNDIDO

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

La birria es una preparación tradicional del occidente de México en la que la carne se cocina lentamente en un caldo especiado y ácido hasta poder deshebrarse, obteniendo también un consomé para acompañarla. En esta versión, el plato se enriquece con queso y una mayonesa que aportan cremosidad y sazón. Ingredientes frescos como jugo de limón, jalapeños encurtidos y cebolla morada equilibran la riqueza del conjunto. Finalmente, todo se dora en la plancha para lograr un toque ahumado y un queso fundido que recuerda a las quesadillas de taquería.



WESLEY BAY
Asesor Culinario Principal
Unilever Food Solutions, Bélgica



PINAR BALPINAR
Chef de Innovación y Marketing
Unilever Food Solutions, Turquía

INGREDIENTES

Para la Birria de Ternera

2000 g Carne de vacuno o brisket
60 g Salsa de carne
1200 ml Agua
150 g Cebolla blanca picada
20 g Ajo picado
3 pzs Hojas de laurel
2 pzs Clavos
1 pz Astilla de canela

Para la pasta de chile (base de adobo)

20 g Chipotle seco
60 g Knorr® Puré de Tomate
20 ml Vinagre
3 g Orégano
2 g Comino molido
2 g Pimienta negra molida
3 g Pimentón ahumado

Para salsa de dip de Birria

100 g Hellmann's® Mayonesa
250 ml Caldo de birria
5 g Pimentón ahumado
5 ml Zumo de limón
100 g Hellmann's® Salsa Barbacoa

Para Birria Taco

120 g Birria de carne desmenuzada
400 g Queso cheddar rallado
300 g Granos de maíz carbonizados
250 g Pasta de judía roja
150 g Pepinillos jalapeño en rodajas
150 g Cebolla morada en juliana
10 pzs Tortillas de harina (20-22 cm)

Knorr® Puré de Tomate



ELABORACIÓN BIRRIA DE TERNERA

- 1 Sofríe la cebolla y el ajo en una olla grande con un poco de aceite hasta que comiencen a dorarse ligeramente.
- 2 Añade la pasta de chile y saltea brevemente para intensificar su aroma.
- 3 Incorpora los trozos de ternera junto con la hoja de laurel, los clavos y la astilla de canela. Mezcla para que se integren los sabores.
- 4 Disuelve salsa de carne (60 g) en 1,2 L de agua y vierte esta mezcla sobre la carne.
- 5 Lleva la preparación a ebullición y reduce el fuego a intensidad baja.
- 6 Cubre la olla y cocina durante 3 a 3,5 horas a fuego lento (o a 150 °C si decides cocinarla en el horno).
- 7 Cocina hasta que la carne esté tierna y jugosa.

ELABORACIÓN PASTA DE CHILE

- 1 Coloca el chipotle, la pasta de tomate, el vinagre, el orégano, el comino y la pimienta negra en una batidora o procesador de alimentos.
- 2 Procesa hasta obtener una mezcla suave y espesa.
- 3 Si la mezcla queda demasiado espesa, añade un pequeño chorrito de agua o un poco del líquido del adobo de la lata para ajustar la consistencia.
- 4 Transfiere la pasta a un recipiente limpio y refrigera hasta que esté lista para usar.

ELABORACIÓN SALSA DIP DE BIRRIA

- 1 En un bowl para mezclar, combina la mayonesa, el líquido reducido de birria, el pimentón ahumado, el zumo de limón y **Hellmann's® Salsa Barbacoa**.
- 2 Bate hasta que la mezcla esté suave y completamente emulsionada.
- 3 Prueba y ajusta el condimento si es necesario.
- 4 Tapa el recipiente y refrigera hasta que la preparación esté lista para usar.

ELABORACIÓN TACOS DE BIRRIA

- 1 Extiende una capa fina de la pasta preparada anteriormente sobre las tortillas.
- 2 Añade la carne desmechada, el queso cheddar, el maíz, los jalapeños y la cebolla morada.
- 3 Dobla la tortilla y ásalala a la parrilla por ambos lados hasta que esté dorada y el queso se haya derretido.
- 4 Sirve caliente con la salsa Dip de Birria y rodajas de limón.



BANH MI MELT





BANH MI MELT

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

El Bánh Mì es un icónico platillo callejero con una larga tradición. En esta versión, el pan se asa y se termina con mayonesa para lograr una corteza dorada y crujiente. Un alioli con ralladura de limón que aporta un matiz cítrico y terroso, mientras que la zanahoria y el rábano encurtidos añaden un contraste ácido y fresco al pollo a la parrilla, sazonado con soya y caldo de pollo para intensificar el umami. Un toque final de aceite achotado que aporta calidez y profundidad.



WESLEY BAY
Asesor Culinario Principal
Unilever Food Solutions, Bélgica



PINAR BALPINAR
Chef de Innovación y Marketing
Unilever Food Solutions, Turquía

INGREDIENTES

1.2 kg Filete de pollo a la parrilla (o muslo de pollo cocinado al vacío)

Verduras en escabeche

(200 g zanahoria en juliana, 200 g rábano en juliana, 120 ml de vinagre blanco, 120 ml de agua, 25 g de azúcar, 5 g de sal)

5 Piezas kale

3 Dientes de ajo

15 g Jengibre rallado

60 ml Salsa de soya

15 ml Aceite de sésamo tostado

400 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme

15 ml Pollo concentrado líquido

Ralladura y zumo de 1 limón

20 Rebanadas (2 cm de grosor) pan de masa madre

500 g Queso provolone rallado

Aceite achotado

500 g Pepino en rodajas finas

3 Piezas jalapeño en rodajas

1 Ramo cilantro

150 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme para sellar

ELABORACIÓN

- 1 Mezcla los ingredientes del alioli hasta obtener una crema homogénea.
- 2 Unta **Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme** en las rebanadas de pan.
- 3 Agrega provolone rallado y el pollo a la parrilla.
- 4 Rocía con aceite achotado.
- 5 Añade verduras en escabeche, pepino, jalapeño y cilantro.
- 6 Cubre con más provolone.
- 7 Coloca la tapa de pan untada con **Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme**.
- 8 Unta **Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme** por fuera y asa hasta dorar y fundir el queso.

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



TRUFA REVUELTA





TRUFA REVUELTA

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

Los huevos revueltos se cocinan hasta quedar suaves y cremosos. Se enriquecen con trufa y queso cheddar, mientras los champiñones salteados aportan una textura firme. La rúgula añade un toque picante y fresco. Un alioli mediterráneo —con ajo, mayonesa, zumo de limón y masago— integra todos los sabores con un umami salino. La mezcla de notas marinas, hongos y huevo recuerda desayunos del sudeste asiático y muestra cómo ingredientes de distintas regiones pueden complementarse.



WESLEY BAY
Asesor Culinario Principal
Unilever Food Solutions, Bélgica



PINAR BALPINAR
Chef de Innovación y Marketing
Unilever Food Solutions, Turquía

Hellmann's® Mayonesa

Hellmann's® Mayonesa ofrece el sabor rico y cremoso que los chefs y los clientes conocen y aman.



INGREDIENTES (10 porciones)

Base

20 Huevos
60 g Pasta de trufa
200 g Hellmann's® Mayonesa
300 g Pan de centeno

Emplatado

300 g Cheddar blanco (desmenuzado)
100 g Rúgula (coquete)
300 g Setas mixtas (salteadas)

Alioli

250 g Hellmann's® Mayonesa
20 g Masago
5 g Ajo rallado
8 ml Zumo de limón

ELABORACIÓN

BASE

- 1 Mezcla **Hellmann's® Mayonesa** con pasta de trufa.
- 2 Añade los huevos y mezcla hasta obtener una crema.
- 3 Tuesta el pan de centeno.

ALIOLI

- 1 Mezcla **Hellmann's® Mayonesa**, masago, ajo y limón.
- 2 Reserva.

EMPLATADO

- 1 Unta el alioli en el pan y agrega la mezcla cremosa de huevo con trufa.
- 2 Incorpora setas salteadas, cheddar blanco y rúgula.
- 3 Cierra el bocado, unta **Hellmann's® Mayonesa** por fuera y asa hasta dorar y fundir.

SÁNDWICH AL ESTILO CUBANO & COREANO





SÁNDWICH AL ESTILO CUBANO & COREANO

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

Combinando influencias coreanas y cubanas, este sándwich une el dulzor especiado del gochujang, la salinidad de la salsa de soya, el aroma tostado del aceite de sésamo, el jengibre y el ajo. Los elementos clásicos de un sándwich cubano —queso suizo, cerdo en láminas finas y una mayonesa con mostaza en grano— aportan un toque reconfortante. Como complemento, una ensalada coreana de pepino, fresca y aromática, suma un crujido refrescante que equilibra la riqueza del sándwich.



WESLEY BAY
Asesor Culinario Principal
Unilever Food Solutions, Bélgica



PINAR BALPINAR
Chef de Innovación y Marketing
Unilever Food Solutions, Turquía

INGREDIENTES

Cerdo a la Barbacoa Coreano

- 1.5 kg Paleta o barriga de cerdo (en finas rodajas)
- 75 g Gochujang (pasta de chile coreano)
- 45 ml Salsa de soya
- 30 ml Aceite de sésamo
- 45 g Azúcar morena
- 6 Dientes de ajo picados
- 30 g Jengibre fresco rallado
- 200 g Hellmann's® Salsa Barbacoa**
- 2 Piezas zumo de limón

Mostaneza

- 200 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
- 45 g JB® Mostaza

Otros

- 10 Piezas pan cubano
- 500 g Jamón glaseado
- 500 g Rodajas de queso suizo
- 200 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme**
- 1 Porción kimchi

Ensalada Coreana de Pepino

- 700 g Pepinos
- 10 g Sal
- 20 ml Vinagre
- 15 g Gochugaru
- 15 g Azúcar
- 15 ml Salsa de soya
- 15 ml Aceite de sésamo
- 5 g Semillas de sésamo
- 2 Piezas cebolla larga finas en rodajas

Hellmann's®
Salsa Barbacoa



MARINADO Y COCCIÓN DEL CERDO

- 1 Mezcla **Hellmann's® Salsa Barbacoa**, gochujang, salsa de soya, aceite de sésamo, miel, ajo, jengibre y zumo de limón.
- 2 Añade el cerdo y marina 1-2 horas.
- 3 Asa a fuego medio-alto hasta caramelizar y cocinar por completo.

ENSALADA COREANA DE PEPINO

- 1 Mezcla los pepinos en rodajas con sal y deja reposar 10-15 minutos; escurre suavemente.
- 2 En un bowl, combina vinagre, gochugaru, azúcar, salsa de soya, aceite de sésamo y cebolla larga.
- 3 Añade los pepinos y mezcla; espolvorea semillas de sésamo.

MOSTANEZA

- 1 Mezcla **Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme** con **JB® Mostaza**.

MONTAR LOS BOCADOS

- 1 Corta el pan, unta la mostaneza y coloca queso suizo, jamón glaseado y el cerdo coreano.
- 2 Añade otra capa de queso y cierra el bocado.
- 3 Unta mantequilla por fuera y asa por ambos lados hasta dorar.
- 4 Sirve con kimchi.



QUESADILLA AL ESTILO LAHMAGUN





QUESADILLA AL ESTILO LAHMAGUN

POR WESLEY BAY Y PINAR BALPINAR

Inspirada en el lahmacun, esta preparación toma forma de quesadilla: se cubre, se dobla y se asa hasta quedar dorada. Los sabores clásicos aparecen en la carne molida de res, el tomate, el pimentón, la menta, el yogur, la pasta de pimentón y el ajo. El queso aporta una riqueza dulce y caramelizada, mientras que el asado final crea un plato cálido que combina especias de Medio Oriente con la cremosidad fundida de una quesadilla.



WESLEY BAY

Asesor Culinario Principal
Unilever Food Solutions, Bélgica



PINAR BALPINAR

Chef de Innovación y Marketing
Unilever Food Solutions, Turquía

INGREDIENTES

Relleno de Carne Picada

750 g Carne picada de ternera

225 g Knorr® Puré de Tomate

35 g Paprika

30 g Caldo de costilla

10 g Mezcla de tomillo y orégano

10 Piezas tortillas de harina (25-30 cm)

500 g Cebollas blancas dulces (en rodajas finas)

500 g Cheddar rallado

Dip Harissa

400 g Hellmann's® Mayonesa

50 g Pasta de pimentón

1 Manojito de menta picada

2 Dientes de ajo picado

50 g Yogur griego

200 g Hellmann's® Aderezo con Queso Cheddar

ELABORACIÓN

- 1 Mezcla la carne picada de ternera con el puré de Tomate hidratado, pasta de pimentón, caldo de costilla, ajo y mezcla de especias.
- 2 Extiende la mezcla sobre la tortilla de harina.
- 3 Añade la cebolla blanca y el queso cheddar.
- 4 Dobla y dora por ambos lados en una plancha.
- 5 Mezcla todos los ingredientes para el dip hasta integrarse.
- 6 Acompaña con ensalada de pepino, tomate y cebolla morada en vinagre.

Hellmann's® Aderezo con Queso Cheddar



ENTREGOT DE AJO Y PIMIENTA



CON PAPAS FRITAS



ENTRECOT DE AJO Y PIMIENTA CON PAPAS FRITAS

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

Esta receta de bistec alcanza un sabor audaz gracias a un glaseado de ajo negro elaborado con salsa de carne, puré de ajo negro y salsa de soya doble umami. Una costra de marañones y pimienta rosa aporta una textura inesperada y un toque de picor. 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, Turquía

INGREDIENTES

Base

2,5 kg Entrecot

Para la corteza

250 g Marañones
80 g Ajo frito crujiente
30 g Pimienta negra gruesa
3 Hojas de kale

Para la salsa

500 ml Salsa de carne
50 g Ajo en rodajas
60 ml Salsa de ostras
20 ml Salsa de soya
20 ml Salsa de pescado
10 g Azúcar de palma
20 ml Zumo de limón
Tallos de cilantro picados

Guarnición

Julianas de papa frita

ELABORACIÓN

BASE

- 1 Dora el entrecot por ambos lados hasta que quede dorado.
- 2 Tuesta los marañones, pícalos y mézclalos con la pimienta, el ajo frito y el kale.
- 3 Cubre el entrecot con la mezcla y reserva.

SALSA

- 1 Sofríe el ajo y añade pimienta, salsa de ostras, salsa de soya, salsa de pescado y azúcar.
- 2 Incorpora salsa de carne y cocina 5 minutos.
- 3 Agrega el zumo de limón y el cilantro picado.

MONTAJE

- 1 Fríe las papas en julianas hasta que queden doradas.
- 2 Sirve el entrecot en rodajas sobre las papas y rocía con la salsa.
- 3 Añade un toque de mayonesa y cubre con chalotas crujientes y cilantro.

RAÍCES



CULINARIAS

Las Raíces Culinarias llegan a 2026 con una energía renovada, manteniendo viva la pasión y el respeto por la herencia gastronómica. La tradición ya no solo se preserva: se celebra y se convierte en un motor para nuevas ideas. En 2025, el enfoque estuvo en rescatar platos patrimoniales y darles el valor que merecen; este año, la tendencia adopta un tono más ligero y alegre, acercando recetas ancestrales y técnicas antiguas a los comensales de hoy de manera más accesible y relevante.

El atractivo está en probar algo auténtico. Los comensales - especialmente la Generación Z - se sienten cada vez más atraídos por

ingredientes y preparaciones con historia: granos ancestrales, guisos tradicionales y platos que cuentan relatos de territorios, personas y tiempos distintos. En un contexto de inestabilidad política y preocupación climática, muchos buscan celebrar lo cercano y optar por ingredientes locales y sostenibles. Al mismo tiempo, las generaciones jóvenes son creativas y están abiertas a nuevas interpretaciones, permitiendo que estas tradiciones evolucionen sin perder su esencia.

Los restaurantes de servicio completo (FSR) son el escenario natural para Raíces Culinarias, donde los chefs pueden expresarse de forma personal y apoyar a

los productores locales. Aquí se fortalecen tendencias como el *foraging**, los guisos de una sola olla y el uso creciente de ingredientes con raíces profundas y vínculos comunitarios.

En esencia, Raíces Culinarias va más allá de la nostalgia. No se trata solo de mirar al pasado, sino de reimaginar el patrimonio gastronómico como un recorrido vivo, alegre y lleno de sabor; una oportunidad para conectar, celebrar y dar nueva vida a lo que nos ha acompañado por generaciones.

*Recolección silvestre, buscar alimentos en la naturaleza sin cultivo humano.

INGREDIENTES PARA TENER EN LA MIRA

RAÍCES CULINARIAS

ESCRITO POR Ryan Cahill

¿QUIERES QUE TUS PLATOS SORPRENDAN A LOS COMENSALES? ENTONCES PRESTA ATENCIÓN A ESTOS INGREDIENTES QUE HOY ESTÁN MARCANDO TENDENCIA EN *Raíces Culinarias*.



Raíces Culinarias se trata de volver a conectar con nuestras recetas de herencia: esos platos que cuentan historia, que hablan del territorio y que evocan tradición. Es una celebración de nuestra identidad gastronómica y una oportunidad para darle protagonismo a preparaciones profundamente ligadas a quiénes somos.

Esto, además, se ha vuelto especialmente relevante para las generaciones más jóvenes, que buscan autenticidad, orgullo local y sabores con narrativa.

De cara al 2026, hay ingredientes que se están posicionando con fuerza dentro del universo de Raíces Culinarias. Considera incorporarlos en tus recetas para cautivar a los comensales y darles un giro actual a sabores tradicionales.

Yuzu

Este cítrico japonés destaca por su sabor agridulce y notas florales. Aporta un toque fragante a salsas, postres, coctelería y aderezos; sustituyendo al limón cuando se busca un perfil más sofisticado y aromático. Su versatilidad y su aroma exótico lo han convertido en un favorito global.

En nuestra región: puede inspirar reinterpretaciones de limonadas, vinagretas, ceviches y postres cítricos.

Cúrcuma

Raíz dorada y terrosa utilizada por siglos en la cocina del sur de Asia y Medio Oriente. Hoy es apreciada en todo el mundo tanto por su sabor como por sus beneficios para la salud. Se encuentra en lattes, sopas, salsas y bowls de bienestar. Su color profundo y propiedades antiinflamatorias la consolidan como un ingrediente insignia en Raíces Culinarias, con un universo de aplicaciones en constante expansión. En nuestra región: se integra bien en arroces, fondos, encurtidos y adobos.

Sésamo Negro

Presente en cocinas de Asia Oriental y Medio Oriente, el sésamo negro aporta notas tostadas y un carácter ligeramente amargo. Es común verlo en helados, pastas y leches vegetales. También se utiliza para aportar textura y contraste visual en preparaciones dulces y saladas. En nuestra región: funciona perfecto en panes artesanales, coberturas crocantes, postres negros y salsas fusión.

Tamarindo

Pulpado y agridulce, el tamarindo es utilizado desde Tailandia hasta México e India. Aporta umami y frescura a salsas y aderezos. Su versatilidad y sabor vibrante lo han convertido en un favorito para chefs que trabajan con formatos de Comida Callejera y fusiones globales. En nuestra región: se asocia naturalmente a bebidas, glaseados, encurtidos y marinados para proteínas.

Tempeh

Producto fermentado de soya originario de Indonesia, rico en proteína y probióticos. Su textura firme y sabor ligeramente a nuez lo hacen ideal para parrillar, saltear o marinar en preparaciones. Encaja a la perfección en menús *plant-based* y propuestas de fusión, conectando tradición del Sudeste Asiático con tendencias modernas de bienestar. En nuestra región: puede usarse como sustituto de proteína en tacos, bowls, sándwiches y brochetas.

CÓMO HACER RENTABLE UN RESTAURANTE (Y MANTENERLO ASÍ)

ESCRITO POR Dino Bonačić

AQUÍ, LOS EXPERTOS DE UFS OFRECEN SOLUCIONES PARA AYUDAR A QUE TU NEGOCIO SEA RENTABLE- *¡Una y otra vez!*



Detrás de los platos perfectamente decorados y de los ambientes pensados para Instagram, existe una realidad contundente: muchos establecimientos operan con márgenes de ganancia extremadamente bajos.

Sin embargo, nuestra investigación muestra que los operadores están siendo más estratégicos: cada vez hay mayor enfoque en sacar valor de ingredientes más económicos, como pescados en conserva, alimentos fermentados y versiones accesibles de platos favoritos a nivel global. Estas ideas simples pueden ser la clave para impulsar la rentabilidad de tu negocio...

1. Conceptos Versátiles

El pollo frito es un favorito global, pero su preparación y presentación cambian por completo según el formato: desde el *drive-thru* estadounidense, pasando por propuestas asiáticas o latinoamericanas más casuales, hasta versiones elevadas en restaurantes europeos. Justamente ahí está su valor: es un plato altamente adaptable, que permite a los operadores maximizar la rentabilidad mientras responden a diferentes expectativas del consumidor. La fortaleza del pollo frito está en su versatilidad. Partiendo de un solo ingrediente —el pollo— y combinándolo con una salsa distintiva, es posible crear múltiples aplicaciones de menú que se ajusten a distintos costos y modelos de operación. Esta estrategia aporta consistencia, escalabilidad y márgenes sólidos, sin complicar la ejecución.

2. Aplicaciones por Niveles

Existen tres maneras sencillas de abordar recetas de pollo frito. La primera es una aplicación básica, ideal para

operaciones que buscan simplicidad, poco trabajo y buena relación costo-beneficio. Un ejemplo sería el pollo frito clásico acompañado de una salsa lista para usar. Las ventajas son claras: mínima preparación, ejecución fácil y alta velocidad de servicio, perfecta para un QSR. La segunda es una aplicación elevada, que suma creatividad sin perder eficiencia. Aquí entran ideas como muslos de pollo frito cubiertos con un huevo frito para dar un giro premium. Requiere un poco más de labor, pero también genera mayor valor, haciéndolo ideal para restaurantes casuales o formatos *grab-and-go*. También es una buena oportunidad para integrar sabores regionales, como una salsa infundada con curry para un atractivo sin fronteras. Finalmente, están las aplicaciones de alta especialidad, diseñadas por chefs para mercados premium. Puede tratarse, por ejemplo, de una pechuga marinada servida con rábano encurtido, puré de remolacha y una salsa aromatizada con hierbas. Aunque la preparación es más laboriosa,

el precio del plato lo compensa, por lo que es una opción perfecta para restaurantes de servicio completo. Un complemento atractivo puede incluir ingredientes que favorezcan la salud digestiva o propuestas con un enfoque “saludable”, ideales para atraer a los comensales más conscientes de su bienestar. Además, ofrecen la flexibilidad necesaria para funcionar en restaurantes de servicio rápido y servicio completo. Y gracias a una estructura clara por niveles, ayudan a los operadores a elegir el concepto que mejor se ajusta a su modelo de negocio, potenciando así la rentabilidad.

3. El poder de los Datos

La rentabilidad no se define solo en el plato. Los datos son el corazón de un restaurante sostenible. Analizar los patrones de venta te permite anticipar el flujo de clientes y planificar compras con mayor precisión, reduciendo

desperdicios y evitando quedarte sin inventario. Investigar los precios de los ingredientes al desarrollar recetas también ayuda a entender tu porcentaje de costo de alimentos. Y no ignores el pasado: revisar la información histórica te permitirá identificar horas pico, ajustar personal y tomar decisiones más acertadas.

4. El Héroe Silencioso de la Rentabilidad

Usar una base consistente y de alto desempeño —como los productos **Knorr® Professional**— permite a los chefs reducir tiempos de preparación y mano de obra, además de mantener un sabor estable incluso en condiciones retadoras. A partir de una buena base, se pueden crear infinitas variaciones con un costo adicional mínimo, simplemente incorporando hierbas, especias o elementos fermentados.

5. La Rentabilidad se Trabaja Todos los Días

Alcanzar la rentabilidad no es un logro de una sola vez, sino un esfuerzo constante. La eficiencia, la creatividad y la capacidad de adaptación son tus mejores aliados. Desde replantear tu *mise en place* hasta incorporar nuevas técnicas de conservación —como la deshidratación o los encurtidos—, cada pequeño ajuste puede marcar una diferencia. Operar un restaurante rentable y sostenible no es sencillo, pero para quienes logran hacerlo bien, las recompensas —financieras y más allá— son profundamente satisfactorias.



CHULETAS DE GORDERO CON COSTRA NEGRA





CHULETAS DE CORDERO CON COSTRA NEGRA

POR **DARYL RUIZ**

Estas chuletas de cordero se sellan a alta temperatura para lograr un exterior dorado y crujiente, conservando un interior jugoso y lleno de sabor. El toque de especias y hierbas realza su carácter intenso. La salsa negra, profunda y ligeramente especiada, aporta notas ahumadas y un equilibrio perfecto entre dulzor y salinidad, creando una versión moderna y sofisticada.



DARYL RUIZ
Chef Comercial Especialista
Unilever Food Solutions, México

Knorr® Puré de Papas



INGREDIENTES

Costra Negra

150 g Chiles secos guajillo
1000 ml Agua
30 g Sal
40 g Tortilla de maíz
1 g Pimienta negra
1 g Clavo de olor tostado
1 g Comino
60 g Ajo
13 g Cebolla blanca
100 ml Jugo de naranja
2500 g Rack de chuletas de cordero
60 g Caldo de costilla

100 ml Crema para batir

100 g Mantequilla
2 g Pimienta negra
1 g Anís estrella
1 g Canela

Relish Yucateco

100 g Aguacate
5 g Chile habanero
100 g Cebolla morada
200 g Piña
20 g Cilantro
100 g Mango
15 ml Jugo de limón
25 ml Aceite de oliva

Puré de Camote

750 g Camote
8 g Sal en grano
15 ml Aceite de oliva
200 ml Leche
125 g Knorr® Puré de Papas
200 ml Agua

Aceite verde

250 ml Aceite vegetal
200 g Espinaca
50 g Cilantro
3 g Brotes

ELABORACIÓN

- 1 Costra negra:** Tostar los chiles y las tortillas hasta oscurecer, sumergirlos en agua con sal y reposar 24 horas. Escurrir, moler con los ingredientes tatemados y reservar la pasta.
- 2 Rack:** Mezclar el caldo de costilla, el recado negro y el jugo de naranja. Adobar el rack, sellar en bolsa y marinar 24 horas. Cocinar en sous vide a 60 °C por 2 horas y terminar al grill.
- 3 Puré de Camote:** Barnizar el camote, envolver con sal, anís y canela, y hornear a 165 °C por 60 minutos. Pelar, machacar y colar. Calentar lácteos, mezclar con el puré y juntar con el puré de papa. Reservar.
- 4 Relish Yucateco:** Picar finamente todos los ingredientes y mezclar con aceite de oliva, sal y jugo de limón.
- 5 Aceite de Chaya:** Blanquear la espinaca, licuar y colar en frío con filtro de cafetera para obtener un aceite claro.

POLLO FRITO CON SALSA NANBAN





POLLO FRITO CON SALSA NANBAN

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

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 con mucho umami, ya que corta su sabor indulgente y más salado. Aquí, la salsa se eleva al incluir ingredientes que unen texturas cremosas y fragancias aromáticas, completando el plato para estimular todas las papilas gustativas mientras todavía permite que destaque el crujido de un pollo frito y crujiente.



SUM CHUI
 Chef Ejecutivo
 Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
 Consultor Senior de Chefs
 Unilever Food Solutions, China

INGREDIENTES

Pollo frito

- 500 g Pollo deshuesado (cortado en bocado)
- 15 g Salsa de soya
- 20 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme**
- 2 g Pimienta negra
- 15 ml Vino de arroz
- 5 ml Jugo de jengibre
- 60 g Harina de trigo
- 30 g Maizena®**
- 1 Huevo
- 15 g Azúcar

Salsa Nanban

- 120 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme**
- 2 Huevos duros
- 30 g Cebolla picada finamente
- 30 g Pepino en escabeche finamente picado
- Una pizca de pimienta negra
- 5 g Perejil picado
- Zumo de limón

ELABORACIÓN

- 1 Pollo frito:** En un bowl, mezcla todos los ingredientes y adoba el pollo durante 20 minutos. Masa: Mezcla la harina, **Maizena®** y huevo. Cubre el pollo: pasa el pollo por el huevo, pasa la mezcla de harina presionando ligeramente para cubrir. Pollo frito: Fríe el pollo en fritura profunda por 4-5 min.
- 2 Salsa Nanban:** En un bowl, mezcla mayonesa, huevo previamente cocido, picado finamente, y agrega los demás ingredientes; ajusta la sal o el zumo de limón.

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



POLLO & SETAS



CON ADEREZO



POLLO & SETAS CON ADEREZO

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

El pollo asado es un protagonista y aquí lo llevamos a otro nivel con una marinada que mezcla hongos, el toque fresco del ajo y el calor del jengibre. Lo acompañamos con un aderezo de notas dulces, logrando un balance perfecto entre lo terroso y lo aromático, que redondea el plato sin opacar el sabor del pollo.



SUM CHUI
Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Consultor Senior de Chefs
Unilever Food Solutions, China

INGREDIENTES

Pollo marinado (aliño para ensalada)

- 800 g Filete de pollo
- 12 g Caldo de pollo
- 50 g Crema de champiñones
- 100 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
- 2 g Jengibre (en rodajas)
- 4 g Ajo
- Una pizca de Pimienta blanca (molida)
- 5 g Azúcar
- 30 ml Agua
- 20 ml Vinagre

Recubrimiento superior

- 200 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme

- 20 g Crema de champiñones
- 20 ml Agua

ELABORACIÓN

- 1 **Pollo marinado (aliño para ensalada):** Mezcla bien todos los ingredientes y marina el pollo al menos 2 horas.
- 2 **Recubrimiento superior:** Coloca el pollo marinado en la rejilla de asado. Mezcla bien el recubrimiento y luego cubre el pollo con el mismo. Asa en el horno hasta que esté dorado.

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



PANCETA DE CERDO CON YUCA Y COSTRA DE CEBOLLÍN





PANCETA DE CERDO CON YUCA Y COSTRA DE CEBOLLÍN

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

Aquí, la panceta de cerdo se cocina lentamente hasta quedar tan suave que prácticamente se deshace en la boca, bañada en una salsa a base de soya. Esta mezcla se fusiona con la carne, derritiendo la grasa y concentrándose en una salsa espesa, salada y ligeramente dulce que la vuelve aún más indulgente. La yuca, con su dulzor suave y toque terroso, aporta una textura más firme que ayuda a equilibrar la intensidad del plato. Para finalizar, se agrega una capa de cebollín que suma aroma y un contraste crocante que completa perfectamente la experiencia.



SUM CHUI
 Chef Ejecutivo
 Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
 Consultor Senior de Chefs
 Unilever Food Solutions, China

INGREDIENTES

- 1,5 kg Panceta de cerdo
- 6000 ml Agua
- 500 g Yuca
- 10 Hojas de Plátano
- 20 g Cebollín
- 200 g Salsa de soya
- 200 g Caldo de pollo
- 50 g Azúcar Morena
- 480 g Knorr® Puré de Tomate**

ELABORACIÓN

- 1 Cocinar en una olla express la panceta de cerdo. Córdalo en bloques, brasealo en caldo especiado durante 45 minutos y luego congela.
- 2 Agregar el puré de tomate.
- 3 Coloca las rodajas de yuca y cerdo en una olla de barro forrada con hojas de plátano, adiciona la mezcla anterior y cocina a fuego lento hasta que la yuca esté tierna. Decora con crujientes de cebollín.

Knorr® Puré de Tomate



ESTOFADO DE POLLO



CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRIJOLES



ESTOFADO DE POLLO CON SALSA DE CHOCOLATE Y FRIJOLES

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

El frijol negro fermentado aporta un sabor similar a los quesos añejos: intenso, ácido y ligeramente cremoso. Aquí se equilibra con la profundidad de la salsa de carne, el caldo, el jengibre y el ajo. El chocolate amargo da color y un toque de dulzor y amargor, mientras que la miel suaviza el conjunto. Los pimientos y champiñones suman dulzor, notas terrosas y textura, acompañando al pollo tierno.

INGREDIENTES

Pollo

500 g Pollo, cortado en trozos
80 g Cebolla cabezona en brunoise
80 g Pimentón rojo
80 g Pimentón verde
5 g Ajo picado
50 g Champiñones

Salsa de chocolate con frijoles negros

1000 ml Salsa de carne
40 g Frijoles negros picados
16 g Caldo de pollo
50 g Jengibre picado
25 g Ajo picado
70 g Chocolate negro al 80%
45 g Miel

ELABORACIÓN

- 1 **Salsa de chocolate con frijoles negros:** En una olla, saltea jengibre, ajo y frijoles negros previamente cocinados con aceite. Añade salsa de carne y caldo de pollo a fuego lento. Incorpora chocolate negro y miel.
- 2 **Estofado de pollo:** Calienta aceite en una sartén y añade los trozos de pollo, dorándolos por ambos lados. Sofríe las cebollas y el ajo picado hasta que estén dorados, luego añade los trozos de pollo fritos en el sartén. Después, añade la salsa de chocolate preparada y déjala cocer a fuego lento durante unos 20 minutos. Por último, añade los pimientos rojos y verdes y los champiñones.



SUM CHUI

Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Consultor Senior de Chefs
Unilever Food Solutions, China

COSTILLA CORTA



**CON SALSA ASIÁTICA
DE VINAGRE ENDULZADO**



COSTILLA CORTA CON SALSA ASIÁTICA DE VINAGRE ENDULZADO

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

La costilla de res braseada convierte un corte económico en un plato tierno y elegante: la carne se desprende del hueso y queda suave y jugosa. El caldo de cocción es profundo gracias al bouillon de res y al caldo de pollo, equilibrado con vinagre endulzado. La pimienta, el anís estrellado, el ajo y el jengibre aportan un aroma cálido y especiado. Luego, el caldo se reduce hasta obtener una textura aterciopelada y un toque de balsámico que redondea el sabor. Los pimentones y la cebolla, cocinados pero aún firmes, aportan textura y frescura al plato.

INGREDIENTES (para 6 porciones)

Ingrediente principal	70 g Azúcar
1500 g Costillas cortas (hueso dentro)	120 ml Vinagre de arroz negro
80 g Pimentón rojo (cortado en dados pequeños)	12 pzs Anís estrellado
80 g Pimentón verde (cortado en dados pequeños)	50 g Jengibre (cortado y frito)
60 g Cebolla larga (cortada en dados pequeños)	60 g Ajo (pelado y frito)
Caldo braseado	Salsa de arroz endulzada
12 g Caldo de costilla	400 ml Murillo braseado
120 g Salsa de carne	20 ml Reducción de vinagre balsámico
8 g Caldo de pollo	Maizena®
2000 ml Agua	
180 ml Vinagre	

ELABORACIÓN

- 1 Sellar las costillas en sartén hasta dorar. Colocarlas en un recipiente, cubrir con el caldo y tapar con aluminio.
- 2 Hornear a 120 °C por 2 horas o hasta que la carne esté suave.
- 3 Colar el líquido y formar la salsa con reducción de vinagre balsámico y **Maizena®**.
- 4 Sofreír el pimentón, mezclar con cebolla encurtida y servir sobre las costillas.



SUM CHUI
Chef Ejecutivo
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Consultor Senior de Chefs
Unilever Food Solutions, China

Maizena®



PERSONALIZACIÓN



CULINARIA

La Personalización Culinaria entra en 2026 con un enfoque más claro. En 2025, esta tendencia se apoyó en la tecnología, los formatos de “arma tu propio plato” y experiencias gastronómicas teatrales e interactivas. Este año, encuentra un punto de equilibrio: los comensales buscan comidas más simples, pero igualmente disfrutables, bien pensadas y con una sensación dinámica, mientras el servicio se vuelve más fluido y eficiente.

El formato accesible les da a los comensales lo que realmente buscan: sentirse con opciones en un mundo que puede resultar abrumador y donde muchas decisiones parecen ya tomadas por ellos. Quieren comida que

pueda adaptarse un poco a sus necesidades, sin complicar la experiencia.

Eso puede significar cambiar un *topping*, ajustar una salsa o elegir un plato que responda a preferencias alimentarias o inquietudes de salud, sin perder sabor ni calidad. Estos pequeños momentos de elección hacen que la experiencia se sienta mejor.

Los restaurantes de servicio rápido (QSR) son el espacio ideal para esta tendencia. En el caso de los operadores, ofrecer un pequeño grado de flexibilidad genera un gran valor: construye lealtad, genera conversación y aporta una sensación “premium” sin aumentar demasiado los costos. Para los comensales,

transforma lo cotidiano: bowls personalizables o cocinas abiertas con barras que permiten ver el proceso de cerca, manteniendo todo ágil y dinámico. Solo hay que ver el creciente atractivo de los restaurantes de hot pot o los conceptos de barras de ensaladas elevadas, donde cada persona crea su versión del plato perfecto.

La Personalización Culinaria va más allá del plato. Aunque muchos aún tomen una foto para Instagram antes de comer, el enfoque ha cambiado: ahora se trata de sentirse dueño de la experiencia, de tener opciones y de crear una conexión que hace que salir a comer sea, al mismo tiempo, algo cotidiano y memorable.

DIPS Y TOPPING:

UNA GUÍA PARA LA PERSONALIZACIÓN

ESCRITO POR Dino Bonačić

EN UN MOMENTO DONDE LA LIBERTAD DE ELECCIÓN SE HA CONVERTIDO EN UN FACTOR CLAVE PARA ATRAER NUEVOS COMENSALES, EL CHEF BRANDON COLLINS COMPARTE SUS SECRETOS PARA EXPLORAR LA PERSONALIZACIÓN DEL MENÚ: *máximo impacto con el mínimo esfuerzo.*



Hubo un tiempo en el que la experiencia ideal en un restaurante giraba alrededor de la consistencia: mismos platos, mismas reglas, misma presentación. Pero hoy, en un mundo donde la conexión digital permite a los comensales ser más conscientes y exigentes con sus preferencias, la personalización ha tomado un rol protagonista en la industria gastronómica.

Nuestra investigación muestra que la construcción personalizada del plato —permitirle al comensal armar su propia experiencia— se ha convertido en el punto más relevante dentro de esta tendencia. La mesa dejó de ser un espacio donde el chef dicta cada paso, para convertirse en un lugar donde el restaurante entrega los “bloques armables” y cada cliente crea una experiencia única, irrepetible y hecha a su medida. Con la Generación Z liderando esta búsqueda de libertad y opciones, los restaurantes deben adaptarse para responder a las necesidades individuales de sus futuros clientes. A continuación, el chef de Unilever Food Solutions, Brandon Collins, comparte consejos prácticos para abrazar esta evolución sin generar presión adicional para el restaurante o su equipo.

Salsas y Condimentos

Una de las maneras más simples de introducir personalización es ofreciendo variedad en salsas, aderezos o vinagretas. A la gente le encanta *dippear*, untar y rociar.

No necesitas nuevas recetas: solo utiliza las salsas que ya están en tu menú y elabora lotes más grandes, pasando por ejemplo, de preparar un cuarto de galón a un galón.

Esto te permite ofrecer experiencias personalizadas sin agregar complejidad. Las salsas tienen buena estabilidad, no generan desperdicio y, por el contrario, ayudan a que el servicio fluya mejor mientras das a los comensales la flexibilidad de sabor que buscan.

Toppings y Adiciones

Ofrecer *toppings* y adiciones permite que los comensales ajusten sus platos según preferencias o restricciones. Por ejemplo, sabemos que el cilantro divide opiniones, así que dejar que el cliente decida si lo quiere o no, garantiza que todos disfruten la experiencia. Lo mismo aplica para otros ingredientes: los comensales pueden intercambiar, sumar o combinar componentes de distintos platos.

La clave: usar lo que ya tienes en la cocina. Así, cada persona construye su propia versión, y las variaciones surgen naturalmente. Además, monitorear qué toppings se piden más te ayuda a diseñar futuros platos y a simplificar la ejecución del menú —manteniendo la personalización sencilla, escalable y rentable.

Técnicas de Cocción

Las técnicas también pueden funcionar como herramienta de personalización. Un mismo producto —por ejemplo, un filete de pollo— puede freírse, asarse o cocinarse a la plancha usando el mismo equipo. Para proteínas más grandes, como las costillas de res, puedes ofrecer una versión braseada o a la parrilla utilizando los mismos componentes base. Esto también se adapta a preferencias alimentarias: algunas personas evitan lo frito y prefieren opciones asadas. Variar la técnica ofrece sensación de elección y enriquece la experiencia, sin complicar el flujo operativo.

PERSONALIZACIÓN CULINARIA A BAJO COSTO, SEGÚN CUATRO CHEFS

ESCRITO POR Dino Bonačić

LEJOS DE SOLUCIONES CARAS Y TECNOLÓGICAS, ADOPTAR ESTA TENDENCIA PUEDE EVOLUCIONAR TU NEGOCIO DE FORMA ECONÓMICA Y ATRAER NUEVAS AUDIENCIAS. CUATRO CHEFS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS *comparten cómo hacerlo realidad.*



Ofrecer a los comensales la oportunidad de personalizar sus propias aventuras culinarias es un paso clave para responder al movimiento cultural en evolución que celebra la individualidad y la elección. Nuestra investigación muestra que las aplicaciones de pedidos, los códigos QR y las máquinas de autoservicio ya son prácticas aceptadas y atractivas en restaurantes de servicio rápido y casual.

Sin embargo, aunque las ideas que incorporan tecnología, inteligencia artificial o experiencias visuales pueden resultar costosas, también es posible implementarlas de manera creativa y económica. Con diferentes perspectivas globales, estos cuatro chefs de UFS comparten sus historias para ayudarte a crear tu propia versión de una experiencia de personalización culinaria.

Eric Chua: Mantenerlo Simple

Es importante no sobrecomplicar las cosas: cualquier menú puede transmitir esa sensación de personalización culinaria con algunos ajustes ligeros. Ya sea organizándolo según tipos de personalidad, signos zodiacales o meses de nacimiento, se genera una conexión más profunda con la persona que lo disfruta. Incluso nombrar los platos de manera que construyan ese vínculo personal es la forma más sencilla de lograrlo. Esto requiere investigación, pero de todos modos deberías estar analizando el perfil de tus clientes: al fin y al cabo, trabajas dentro de tu propia comunidad.

René Noel Schiemer: Elegir y Combinar

Aunque esta tendencia suele considerarse costosa, existen muchas formas asequibles de aplicarla. La más sencilla es que el

plato base sea vegetariano o vegano y luego ofrecer cinco complementos —pescado, pollo, carne de res, etc.—. De esta manera se tiene una base simple y económica, pero que aún brinda opciones al comensal. La proteína es la parte más cara, por lo que este enfoque también ayuda a ahorrar dinero y reducir desperdicios, al mismo tiempo que crea ese elemento clave de flexibilidad. Manteniendo la base sencilla y permitiendo que las personas personalicen con toppings o adiciones, se logra una experiencia de personalización culinaria sin complicaciones ni gastos excesivos.

Joanne Limoanco-Gendrano: Educar a Través de la Experiencia

Hoy en día es común que el equipo de servicio se involucre en la preparación de los alimentos: incluso acciones simples, como verter un líquido o romper un ingrediente frente al comensal, pueden generar gran entusiasmo. La alta cocina inició

esta tendencia, con platos como el Steak Tartare, concebidos alrededor de la experiencia de prepararlo frente al cliente. Hoy, este enfoque se ha extendido a todos los niveles de la industria gastronómica. Ya sea ofreciendo varias salsas listas para elegir o un servicio de carrito de Dim Sum donde se mezcla la salsa en el momento —picante o no— y los clientes pueden verlo. Recientemente vi un restaurante moderno de Medio Oriente que servía mini shawarmas, cortados y envueltos en la mesa, terminados sobre brasas. Incluso se podían añadir papas fritas: una pequeña ventana de elección, pero significativa, que refuerza la personalización culinaria.

Thaís Gimenez: Movimientos Sutiles

Creo que todo gira en torno a la experiencia, y esto puede lograrse con un presupuesto limitado si se usan los datos de manera inteligente. Si un cliente siempre pide carne bien

cocida o celebra su aniversario en tu restaurante cada año, ya cuentas con la información necesaria para anticipar sus necesidades. Ten lista la silla infantil, sugiere la carne tal como le gusta o toma nota de la ocasión. Incluso pequeños ajustes, como presentar el mismo ingrediente con otra técnica —tomates braseados en lugar de tomates sellados—, generan una nueva experiencia sin costo adicional. Se trata de aprovechar lo que ya sabes de tus clientes, cambiar ligeramente la preparación o el lenguaje y hacerlos sentir reconocidos. Eso es personalización culinaria, sin necesidad de tecnología costosa ni grandes inversiones.



NUEVAS REGLAS GASTRONÓMICAS SEGÚN LA GENERACIÓN Z

ESCRITO POR Dino Bonačić

ASÍ COMO OCURRE EN OTRAS INDUSTRIAS CREATIVAS, EL MUNDO CULINARIO ESTÁ EN PLENA TRANSFORMACIÓN MIENTRAS AJUSTA SU MIRADA HACIA LA PRÓXIMA GENERACIÓN DE GRANDES CONSUMIDORES. DEFINIDA POR SUS PROPIAS REGLAS Y UN CONJUNTO CLARO DE PREFERENCIAS, LA GENERACIÓN Z REPRESENTA *el próximo gran desafío.*



Con un poder adquisitivo global en rápido crecimiento, la Generación Z está en camino de convertirse en el principal público objetivo de las marcas. Nuestra investigación revela que el 84% de los Gen-Z come durante sus trayectos y que los snacks ya son parte clave de su rutina laboral.

Como la generación más numerosa y con mayor potencial económico, representan —literal y simbólicamente— el futuro. Por eso, pensar en un crecimiento a largo plazo sin considerar sus preferencias es imposible. Entonces... ¿Qué buscan cuando salen a comer?

Cuatro chefs globales de Unilever Food Solutions comparten sus experiencias y recomendaciones para conectar con los clientes del futuro. Desde tamaños de porción hasta técnicas culinarias, aquí están los pasos para preparar tu negocio para lo que viene.

Brandon Collins,
Chef Ejecutivo Corporativo (USA)

Uno de los puntos clave con la Gen-Z es que no comen porciones grandes. Salen con amigos, se sientan juntos y ordenan varios platos pequeños en lugar de un plato fuerte. Las opciones para compartir —y que sean accesibles— funcionan mejor, y agregar mocktails sencillos ayuda porque en general no consumen alcohol. Les encantan los sabores internacionales presentados en formatos familiares, además de versiones divertidas y accesibles de platos clásicos.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Chef Ejecutiva (Filipinas)

La Gen-Z quiere participar en lo que come. Quieren opciones: elegir la salsa, el acompañamiento, el carbohidrato... incluso pequeños detalles como toppings en las papas fritas. El elemento interactivo es clave. Un momento "Instagram-friendly", ya sea abrir un envase, verter una salsa o una presentación con impacto visual, marca la diferencia.

James Brown,
Chef Ejecutivo (Reino Unido)

La Gen-Z decide dónde comer muy rápido: miran Instagram, y si el lugar se ve atractivo, van. Son inmediatos, informados y positivos, así que ese equilibrio es importante. Si tienes dudas, pregúntales primero y luego ajusta esas ideas con tu experiencia. Para los platos tipo snack, no siempre necesitas crear algo nuevo: medias porciones de platos existentes, una sección de snacks o ensaladas pequeñas, algunos jugos frescos... Lo relevante es que se sienta auténtico y práctico, no forzado.

René Noel Schiemer,
Consultor Culinario (Alemania)

Conectar con la Gen-Z no es fácil, pero funciona encontrarlos donde están. En restaurantes corporativos, suelen evitar la cafetería para buscar opciones de comida más modernas. Ofrecer platos frescos, visualmente atractivos, enfocados en bienestar o especialidades llamativas puede atraerlos de nuevo. La ubicación también importa: entender los gustos locales y ofrecer opciones creativas y accesibles es clave para captar su atención.

SOPA DE PAPA LIGERA



CON PESCADO AHUMADO
Y WASABI



SOPA DE PAPA LIGERA CON PESCADO AHUMADO Y WASABI

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

Inspirada en la sopa de papa de la abuela del chef Frank, esta versión moderna combina una base sedosa de puré de papa con una espuma ligera hecha en sifón. En su interior lleva maíz asado en mantequilla dorada y aceite de oliva, glaseado con humo líquido para aportar dulzor y profundidad. A un lado, las brochetas de pescado blanco se marinan en aceite de sésamo y ajo negro antes de asarse para lograr un acabado ahumado. Un toque de wasabi añade picor y el tomillo limón aporta un matiz aromático final, como un homenaje refinado a un recuerdo familiar.



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

Base

1600 ml Agua
45 g Caldo de pollo
250 g Knorr® Puré de Papas
6 g Cebolla en polvo
3 g Wasabi
500 g Filete de pescado blanco
25 ml Aceite de sésamo
10 g Ajo negro
120 ml Crema de leche
300 g Maíz dulce
10 ml Aceite de oliva
50 g Mantequilla con sal

10 g Tomillo Primerba
10 g Humo líquido
20 g Romero fresco
Sal y pimienta

Herramientas

5 Brochetas para peces
1 Botella de sifón
2 Cargadores de crema

ELABORACIÓN

- 1 Hierva el agua con el caldo de pollo y la cebolla en polvo. Agrega el puré de papa y ajusta la consistencia. Sazona, separa un tercio, añade crema de leche y wasabi, y carga esa parte en el sifón.
- 2 Incorpora el romero al resto de la sopa y ajusta sal y pimienta.
- 3 Saltea el maíz con mantequilla, aceite de oliva y humo líquido. Marina el pescado con aceite de sésamo y ajo negro, colócalo en brochetas y ásallo.
- 4 Sirve un fondo de sopa, añade el maíz ahumado, termina con la espuma del sifón y el romero fresco. Acompaña con los pinchos de pescado.

Knorr® Puré de Papas



SOPA DE ALBÓNDIGAS Y JUDÍAS



EN CALDO DE TERNERA



SOPA DE ALBÓNDIGAS Y JUDÍAS EN CALDO DE TERNERA

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

Esta sopa combina albóndigas tiernas, judías y un profundo caldo de ternera para lograr un plato reconfortante y nutritivo. La mezcla de proteína, vegetales y caldo aromático la convierte en una opción equilibrada y llena de sabor. Ideal para quienes buscan una preparación cálida, completa y satisfactoria.

INGREDIENTES

25 g Salsa de carne	50 ml Aceite de oliva
800 ml Agua	75 g Cebolla picada finamente
40 g Caldo de costilla	20 g Salsa de soya
30 g Caldo de pollo	2 Huevos
400 g Nabo	Sal y pimienta al gusto
450 g Cerdo picado y ternera	
30 g Avellanas	
20 g Perejil fresco	
50 g Pan rallado seco	
200 g Frijoles negros, hervidos	
200 g Judías blancas, hervidas	

ELABORACIÓN

- 1 Haz los fideos de repollo y blanquéalos. Mezcla la carne picada con pan rallado, huevo, salsa soya y cebolla; sazona y forma las albóndigas. Hiérvelas en agua.
- 2 Tuesta ligeramente las avellanas con pan rallado en aceite de oliva, añade sal y pimienta; deja enfriar y mezcla con perejil picado.
- 3 Hierve el caldo de costilla con caldo de pollo y salsa de carne. Agrega las judías hervidas y calienta.
- 4 Añade los fideos y las albóndigas al caldo y finaliza con el crujiente de avellanas y hierbas. Sirve bien caliente.



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

DUMPLINGS



CON CHAMPIÑONES



DUMPLINGS CON CHAMPIÑONES

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

La inspiración de este plato es un reconfortante macarrones con queso. Su base es una sopa de queso sedosa y cremosa, enriquecida con caldo de pollo y queso añejo para aportar umami y brillo. Allí se sirven tortellinis de champiñones y ajo negro, que aportan notas terrosas, un toque de calidez y la acidez necesaria para equilibrar el queso. Las migas de pan en los tortellini añaden textura y evocan los macarrones con queso tradicionales. El plato se termina con aceite de trufa aromático y una salsa fresca de manzana que aporta acidez y eleva el conjunto.

INGREDIENTES (5 porciones)

Masa fresca de pasta	25 g Crema de champiñones
400 g Harina de trigo	1000 ml Hellmann's® Aderezo con Queso Cheddar
2 Huevos	75 g Queso parmesano añejado
4 Yemas de huevo	25 g Caldo de pollo
6 g Sal fina	Otros
Relleno de setas y aromáticos	80 g Manzanas frescas
150 g Shitake seca (remojada)	10 g Hierbas verdes frescas
250 g Mezcla fresca de setas	20 g Zumo de limón
5 g Ajo negro	400 ml Agua
20 g Cebollín picado	
50 g Migas de pan	
30 ml Aceite de oliva	
3 ml Aceite de trufa	



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

ELABORACIÓN

- 1 Saltea las setas con el ajo negro hasta dorar, glasea con la crema de champiñones y mezcla con cebollín y pan rallado; deja enfriar y ajusta sabor.
- 2 Extiende la masa, arma los tortelloni con el relleno y cuécelos en agua ligeramente salada.
- 3 Calienta el aderezo de queso, ajusta la consistencia con agua o caldo, y tritura el queso curado hasta integrar.
- 4 Mezcla las manzanas con hierbas, cítricos y aceite de trufa. Sirve los tortelloni en la salsa caliente y termina con la mezcla fresca de manzana.

Hellmann's® Aderezo con Queso Cheddar



BOWL DE SANDÍA



CON CHILE Y MIEL



BOWL DE SANDÍA CON CHILE Y MIEL

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

Inspirada en los platillos de tataki de atún rojo de Japón, esta receta de ensalada utiliza una marinada intensa, aromática y cargada de umami en la que se sumergen la sandía fresca y el calabacín, transformando su sabor en una combinación dulce y salada. A partir de allí se elaboran dos aderezos para aportar textura y perfiles de sabor adicionales: uno con miel, jengibre y salsa de chile, que aporta dulzor y un toque de calidez; y otro más ácido y rico en umami, de una textura más espesa que suma cuerpo al plato. También se incorporan hojas frescas, que añaden un crujido satisfactorio.

INGREDIENTES (5 porciones)

800 g Cubos de sandía	Salsa A
800 g Calabaza verde a la parrilla	200 g Salsa de chile
150 g Col rizada verde	50 g Miel
30 ml Salsa de pescado	20 g Pasta de jengibre
75 g Microberros	20 ml Vinagre
10 g Semilla de sésamo	Salsa B
20 ml Aceite de sésamo	125 g Salsa de chile
20 ml Aceite de oliva	150 g Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme
20 ml Mirin	10 ml Aceite de sésamo
	25 g Semillas de sésamo tostadas
	25 g Salsa de pescado

ELABORACIÓN

- 1 Mezcla la salsa de pescado, mirin, aceite de oliva y aceite de sésamo para formar la marinada.
- 2 Marina los cubos de sandía junto con la calabaza verde a la parrilla.
- 3 Coloca la sandía y la calabaza en un bowl con las ensaladas mixtas, la col rizada y los diferentes brotes (microberros).
- 4 Termina con abundantes semillas de sésamo y sirve con los aliños aparte.



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

Hellmann's® Mayonesa Artesana Supreme



BOWL DE CEBADA CON MATCHA





BOWL DE CEBADA CON MATCHA

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

El matcha aporta un matiz terroso y herbal a una ensalada sustanciosa de inspiración japonesa. La cebada cocida entrega textura firme, acompañada de hojas frescas, tofu suave, shiitakes asados y pepino para equilibrar. Dos aderezos completan el plato: uno cítrico y dulce, y otro más ácido y umami con ajo negro y soya. El resultado es una preparación equilibrada y muy satisfactoria.

INGREDIENTES

900 g Cebada cocinada
250 g Mezcla de lechugas frescas
500 g Cubos de tofu blando
450 g Champiñón asado
100 g Arándanos
250 g Cintas de pepino cohombro
30 g Hierbabuena
5 g Polvo de matcha

Aderezo 1

400 g Hellmann's® Mayonesa
50 ml Zumo de limón
25 ml Vinagre
5 g Polvo de matcha
20 g Miel

Aderezo 2

400 g Hellmann's® Mayonesa
20 ml Salsa de soya
10 g Ajo negro
5 g Polvo de matcha

ELABORACIÓN

- 1 Mezcla todos los ingredientes para hacer una ensalada y termina con un poco de matcha por encima.
- 2 Sirve con los aderezos aparte.



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

Hellmann's® Mayonesa

Hellmann's® Mayonesa ofrece el sabor rico y cremoso que los chefs y los clientes conocen y aman.



ENSALADA DE FIDEOS FRÍOS





ENSALADA DE FIDEOS FRÍOS

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

Esta preparación reinterpreta una sopa fría tradicional como una ensalada vibrante. Fideos de arroz, brotes de frijol, tomates, hongos y distintas carnes forman la base, aportando sabores frescos y salados, además de una variedad de texturas que van desde lo suave y masticable hasta bocados más densos y carnosos. El aderezo recoge los perfiles picantes y ácidos típicos de las sopas de Yunnan: chiles y tamarindo combinados con pimientos y jugo de limón equilibran las carnes, mientras ajo, soya, caldo de pollo, cilantro y puré de tomate aportan umami y profundidad. La miel redondea todo con una nota dulce y agradable.

INGREDIENTES

300 g Fideos de arroz	Salsa agria y picante de Yunnan
20 g Guisantes	100 g Knorr® Puré de Tomate
40 g Brotes de soja cocidos	5 g Ajo
25 g Tomate cherry	2 g Paprika
6 g Portobello	2 g Pimentón
40 g Champiñón	30 g Pulpa de tamarindo
50 g Gambas cocinadas (3 piezas)	70 ml Zumo de limón
15 g Pechuga de pollo cocinada	7 g Sal
30 g Filete de pescado cocido	3 g Caldo de pollo
3 g Tocineta premium en tajadas	35 g Miel
10 g Panceta de cerdo frita	15 g Salsa de soya
1 Huevo escalfado	8 g Cilantro
2 g Hoja de menta	

ELABORACIÓN

- 1 Hierva y pela los tomates; procésalos hasta obtener un puré y fríelos en una sartén hasta que espesen, deja enfriar.
- 2 Mezcla la salsa de tamarindo con los demás ingredientes para preparar la salsa.
- 3 Coloca los ingredientes según la proporción indicada y acompaña con la salsa de tamarindo.



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

Knorr® Puré de Tomate



CÓMO DISEÑAR EL MENÚ PERFECTO

ESCRITO POR Dino Bonačić

UNIR LA VISIÓN CREATIVA CON EL PENSAMIENTO ESTRATÉGICO ES CLAVE PARA CONSTRUIR *un menú exitoso*. EN ESTA GUÍA, CUATRO CHEFS COMPARTEN SUS PROPIAS INTERPRETACIONES DE LO QUE HACE QUE UN MENÚ FUNCIONE A LA PERFECCIÓN.



Diseñar un menú requiere equilibrar múltiples factores, pero el objetivo siempre es el mismo: encontrar el punto justo entre creatividad y rentabilidad.

Capturar sabores deliciosos y tendencias contemporáneas sin exceder costos es la meta de cualquier negocio gastronómico. Entonces, ¿cómo lograrlo? Aunque la perfección parezca inalcanzable, cuatro chefs de Unilever Food Solutions comparten ideas que pueden ayudarte a llegar allí.

Eric Chua,
Chef Ejecutivo (Singapur)

Todo empieza por escuchar a tus comensales: entender qué buscan y crear un menú que se ajuste a sus hábitos y preferencias. También implica revisar con frecuencia tu sistema POS y analizar los datos. Si un plato no funciona, es momento de retirarlo o ajustarlo. A veces el plato es excelente, pero el precio no está alineado con las expectativas del cliente.

Frank Olivarius Jakobsen,
Chef Principal y Asesor Culinario (Dinamarca)

Busca ingredientes que permitan gran versatilidad y maximicen el tiempo de preparación sin comprometer calidad ni sabor. Reduce la cantidad de ingredientes y enfócate en productos profesionales y de alta calidad que puedan utilizarse de múltiples formas — como convertir hojuelas de papa en puré, sopa, crema o espuma—. La creatividad al combinar productos también es clave: mezclar caldos con sabores concentrados o bases permite desarrollar platos distintivos sin complicar la preparación. En resumen, un menú debe ser adaptable, eficiente e inspirador, dando al chef flexibilidad para cambiar platos sin perder sabor, valor ni experiencia.

Joanne Limoanco-Gendrano,
Chef Ejecutiva (Filipinas)

Al trabajar la ingeniería de menú, es importante mantenerlo conciso: dominar entre 10 y 15 platos es mucho más efectivo que tener una carta enorme. Un menú grande genera más riesgo de errores,

mayores costos y complicaciones de inventario. En cambio, un menú más compacto ayuda a controlar la rentabilidad, asegurar buena calidad en los insumos y ajustar rápidamente los platos que no se están moviendo.

Thaís Gimenez,
Chef Ejecutiva (Brasil)

Diseñar un menú es un equilibrio donde costo, técnica y elección de ingredientes deben convivir en armonía. Los ingredientes raros o costosos pueden crear experiencias únicas, pero enfocarse en productos locales, estacionales y tradicionales permite construir menús rentables sin sacrificar sofisticación. Usar datos sobre los comensales puede elevar aún más la experiencia: conocer preferencias, hábitos y visitas previas permite ofrecer pequeñas variaciones o platos personalizados que hacen la experiencia más memorable.

CONSEJOS CLAVE PARA EL EMPLATADO

NO SIEMPRE ES FÁCIL SABER CÓMO EMPEZAR CUANDO QUIERES QUE EL PLATO TENGA UN GRAN FINAL. PERO ESTOS CONSEJOS SIMPLES —Y MUY FÁCILES DE APLICAR— TE AYUDARÁN *a acercarte a un emplatado perfecto.*



CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

El ritmo de la calle

Los comensales aman la puesta en escena de la comida callejera. Basta ver unos segundos en TikTok o Instagram para notar cómo este estilo se vuelve viral gracias a su naturaleza abierta y espontánea. Siempre que sea posible, mantén la cocina a la vista para transmitir la energía de las parrillas, los woks y las brochetas. La idea es invitar al comensal a acercarse y hacerlo parte del proceso culinario tanto como sea posible.

Para compartir sin formalidades

La comida callejera tiene una esencia relajada que invita a compartir. Por eso, conviene pensar en platos diseñados para pasarse de mano en mano o separar con facilidad. Esa dinámica informal —de comer juntos sin complicaciones— es parte de lo que hace que la comida callejera sea tan atractiva y popular.

COCINA SIN FRONTERAS

Técnicas para jugar con las texturas

Combina técnicas de forma visual: proteínas a la parrilla con carbón junto a una salsa cremosa, o vegetales salteados al wok con un suave puré de papa. Ese contraste de texturas hace que las cocinas mezcladas se sientan emocionantes y, al mismo tiempo, coherentes. Además, esta combinación muestra de manera clara el nivel de trabajo y detalle que hay detrás de cada plato.

Usa vajilla que refuerce el origen cultural del plato.

Elegir piezas que acompañen la historia de cada preparación —como cerámica rústica, bowls profundos o platos de barro— aporta autenticidad y hace que el concepto se comprenda de inmediato. Son detalles simples que elevan la presentación y ayudan al comensal a conectar mejor con el plato.



RAÍCES CULINARIAS

Destaca la técnica

La técnica es una de las formas más efectivas de mostrar tu habilidad como chef. Deja que se vean detalles como las marcas de la parrilla, un sellado perfecto, un glaseado brillante, el fileteado fino o un flambéado a la vista. Esas señales comunican el cuidado y el trabajo detrás del plato, y los comensales lo perciben de inmediato.

Destaca la integridad del ingrediente

Mantén los ingredientes protagonistas reconocibles, sin procesarlos en exceso. Celebra su forma, su color y su aspecto natural, especialmente cuando se trata de ingredientes propios del origen del plato. Esta tendencia pone en valor lo tradicional, por lo que la autenticidad del ingrediente y de la presentación es clave para transmitir esa esencia.

PERSONALIZACIÓN CULINARIA

Personaliza con color y contraste

Los colores intensos y llamativos son una de las formas más sencillas de lograr que un plato se vea moderno y "compartible". Incorporar ingredientes en tendencia —como el pistacho (un verde suave y fresco)— puede elevar al instante el impacto visual del plato. Además de aportar sabor, estos ingredientes funcionan como potentes realzadores de color, ayudando a que las preparaciones destaquen tanto en redes sociales como en los menús. Piensa en superponer colores en contraste para crear un plato que realmente resalte.

Muestra las opciones de forma visual

La personalización es más poderosa cuando se vuelve práctica. En lugar de ocultar los elementos opcionales, preséntalos con orgullo. Piensa en salsas servidas en pequeñas jarras, mezclas de especias en mini ramequines y toppings dispuestos en pequeños cuencos de cerámica o en tablas laterales cuidadosamente curadas. Esto no solo permite que el comensal adapte el plato a su gusto, sino que también enriquece la narrativa visual de la experiencia. Hace que la comida sea más memorable y que el acto de personalizar se sienta parte integral del momento.

MÁS ALLÁ DEL PLATO: CÓMO UN PLATO CUENTA UNA HISTORIA

ESCRITO POR Dino Bonačić

MIRANDO MÁS ALLÁ DE LOS LÍMITES DEL PLATO, LOS COMENSALES BUSCAN CADA VEZ MÁS LAS HISTORIAS QUE INSPIRAN SUS COMIDAS FAVORITAS. A MEDIDA QUE LA NARRATIVA CULINARIA SE CONVIERTE EN UNA PARTE ESENCIAL DEL NEGOCIO, LOS CHEFS DE UNILEVER FOOD SOLUTIONS COMPARTEN SUS RECOMENDACIONES PARA *crear conexiones significativas con tu audiencia.*



Ya sea una receta transmitida de generación en generación o una técnica innovadora que hace referencia a un momento cultural importante, la narrativa culinaria siempre ha tenido una conexión natural con el arte gastronómico. La diferencia es que hoy las historias detrás de los platos ya no son un interés de unos pocos, sino una herramienta ampliamente utilizada para construir relaciones duraderas con los comensales, especialmente con la Generación Z.

Nuestra investigación muestra que este grupo valora profundamente las experiencias locales, auténticas y conectadas, aquellas que reflejan quiénes son y lo que creen.

Aquí, seis chefs de Unilever Food Solutions comparten sus recomendaciones para incorporar la narrativa culinaria en tu propuesta gastronómica.

Relatos desde la técnica por Eric Chua

Basar una historia en un ingrediente puede ser riesgoso: si los destacó y luego no puedes conseguirlo, la narrativa se cae. La técnica, en cambio, siempre está disponible. Despierta la imaginación y da al comensal una idea inmediata del sabor y la experiencia. Incluso en platos listos para usar, el lenguaje técnico puede transformar por completo la percepción. Descripciones como “salteado al wok en 48 movimientos” o “almeja cocida al vapor durante 100 segundos” aportan precisión, curiosidad y un sentido de artesanía. Contar historias desde la técnica no solo diferencia a una marca, sino que comunica calidad e intención, algo que el comensal entiende al instante.

Más allá del Chef por Tháís Gimenez

Muchas veces, los cocineros aportan ideas, ingredientes y técnicas, pero solo el chef principal recibe el reconocimiento. Incluir los nombres de distintos miembros

del equipo junto a sus platos —junto con el origen de los ingredientes— añade emoción, autenticidad y visibilidad. Esto demuestra que la creatividad está presente en toda la cocina, no solo en la figura del chef ejecutivo, y genera expectativa sobre quién estará detrás del próximo plato. Esa transparencia y esa apreciación son formas poderosas de contar historias.

Más que un menú por Brandon Collins

La narrativa culinaria es profundamente personal. Por eso muchos chefs protegen tanto sus platos: presentarlos puede sentirse como entrar expuesto al comedor, porque representan todo el trabajo y la dedicación que hay detrás. Los menús también deben reflejar esa personalidad. Cuando leo uno, comenta Brandon, puedo entender mucho sobre el chef: sus influencias, su edad, incluso su nivel de confianza. La personalidad se transmite no solo en la comida, sino en cómo se describe, en las palabras elegidas y en la estructura misma del menú.

Ya sea alta cocina o comida rápida, la voz del chef debería estar siempre presente.

El poder de lo local

por Joanne Limoanco-Gendrano

Más allá de las historias personales, los ingredientes o las técnicas, la narrativa culinaria también puede surgir del orgullo cultural. Los platos con identidad local conectan de manera profunda porque las comunidades quieren celebrar sus propias historias. Las tendencias locales también pueden ser una fuente de inspiración. La clave no es copiar, sino adaptar creativamente, para mantenerse relevante sin perder la autenticidad del relato.

Transparencia, tendencias y sencillez

por Frank Jakobsen

Los comensales quieren saber qué hay en su plato, por qué es bueno para ellos y cómo encaja con sus necesidades. Para la Generación Z, la narrativa culinaria ocurre a través de TikTok, la música y lo visual: conectan la comida con la cultura y la conveniencia, priorizando platos llamativos, fáciles de comer y compartibles. Un lenguaje sencillo y directo funciona mejor que términos corporativos o demasiado técnicos.

Cuando la técnica se vuelve sentimiento

por Kenneth Cacho

Muchos menús imitan tendencias o se apoyan en descripciones excesivas sin verdadera profundidad. Más allá de la emoción o los ingredientes, los clásicos culinarios pueden ser una fuente rica de historias. Piensa en el pollo frito coreano doblemente cocinado: el método en sí ya cuenta una historia de textura, ciencia y tradición. Cuando los chefs profundizan en temperaturas, almidones y texturas, crean platos con consistencia y alma. La autenticidad combinada con la técnica asegura que la historia no solo se cuente, sino que se sienta en cada bocado.



DOMINAR LAS REDES SOCIALES CON GUNGUN CHANDRA HANDAYANA

ESCRITO POR Ryan Cahill

PARA MUCHOS, LAS REDES SOCIALES PUEDEN SENTIRSE COMO OTRO MUNDO. ESTE KIT DE HERRAMIENTAS OFRECE SUGERENCIAS SIMPLES PARA *convertir clics en clientes.*



Con más de 350 mil seguidores solo en Instagram, el chef Gungun Chandra Handayana ha logrado dominar por completo el mundo gastronómico en redes. Su estilo directo y claro, combinado con platos visualmente irresistibles, lo ha convertido en una referencia para quienes buscan contenido culinario auténtico y orientado a la comida.

En una era donde las redes sociales pueden impulsar o derrumbar un negocio, es fundamental encontrar el equilibrio correcto en tu contenido. Aquí, Gungun abre el detrás de escena para mostrar cómo alcanzó su éxito digital y ayudarte a seguir ese camino.

“Crear videos de comida realmente atractivos para redes sociales requiere atención a cada detalle, desde la voz hasta lo visual”, explica Gungun. “En conjunto, estos elementos convierten un video simple en una herramienta poderosa de narrativa culinaria que cautiva a la audiencia y eleva la presencia digital del chef.” A continuación, las claves que él recomienda:

1. Define la voz en off

Una narración clara, agradable y atractiva marca el tono del video y guía al espectador con calidez y precisión.

2. Elige un contenido relevante

Presenta un plato o tendencia que esté viral o en auge. Mostrar algo que ya sea popular agrega relevancia inmediata y atracción visual.

3. Usa subtítulos o texto claro

Un texto breve y conciso permite que el mensaje se entienda incluso sin sonido. Debe ser interesante, claro e informativo.

4. Utiliza música en tendencia

Incorporar un audio o canción viral añade conexión emocional y mejora las posibilidades de que el video sea descubierto.

5. Cuida la duración

Los videos deben durar máximo 55 segundos, y los primeros 3 segundos son cruciales para captar la atención y hacer que el público quiera ver hasta el final.

6. Diseña una portada atractiva

Una portada coherente, estética, con colores llamativos y tipografías cuidadas refuerza la identidad de marca y aumenta los clics.

7. Crea un título atractivo

Un título tipo “gancho inteligente” — sin exageraciones falsas— despierta curiosidad y puede aumentar significativamente las vistas y la interacción.

MENÚS *del* FUTURO 4

TENDENCIAS GLOBALES
2026



Unilever
Food
Solutions