

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR

SOLU

IDEAS

FLAVOR



MENUS DO FUTURO 4

TOP FOODSERVICE TRENDS
2026



Unilever
Food
Solutions

FUTURE MENUS 4

EM 2026, A INDÚSTRIA DE FOODSERVICE CENTRA-SE TOTALMENTE EM TIRAR O MÁXIMO PARTIDO DO QUE JÁ SE TEM: FAZER MAIS COM MENOS, ENCONTRAR VERDADEIRO VALOR E FAZER COM QUE CADA PRATO FAÇA A DIFERENÇA.

Os clientes procuram comida que seja autêntica, que pareça genuína e que conte uma história, sem complicações desnecessárias. Com orçamentos mais apertados, os menus estão a tornar-se mais simples, os ingredientes locais ganham protagonismo e a utilização inteligente dos recursos é mais importante do que nunca. As pessoas continuam a querer desfrutar das suas refeições, mas procuram conforto e ligação — não apenas a próxima grande tendência. A autenticidade é tudo: os clientes querem saber de onde vêm os alimentos e porque isso importa. Para muitos, saúde significa agora benefícios reais e ingredientes de qualidade, e não palavras vazias.

A tecnologia está a ajudar as cozinhas a funcionar de forma mais eficiente e a tornar a experiência mais conveniente, mas o coração da hospitalidade — o toque humano — continua a ser igualmente importante. A Geração Z está a ditar o ritmo, com o seu foco no valor pelo dinheiro, criatividade e experiências que se sintam pessoais e genuínas. Para chefs e proprietários de restaurantes, Menus do Futuro 4 é sobre inovação prática: fazer o que funciona para a equipa, contar a história do negócio com honestidade e oferecer qualidade e valor em cada mordida. Considere este guia como a sua toolbox para o futuro...



#CRIANDO O AMANHÃ COM A UNILEVER FOOD SOLUTIONS



#Criando o Amanhã

A Unilever Food Solutions (UFS), responsável por 20% da Foods Business Group da Unilever, opera em mais de 75 países como fornecedor especializado para a indústria de foodservice. No essencial, somos um negócio de chefs para chefs. A experiência da nossa rede global de mais de 250 chefs internos orienta tudo o que fazemos, definindo a nossa estratégia que está assente em três pilares fundamentais: produtos de alta qualidade, inspiração culinária e serviços de excelência.

Reconhecemos as elevadas exigências que os chefs profissionais colocam nos produtos e ingredientes para otimizar as operações de cozinha. Somos especializados em produtos de elevada qualidade que melhoram a rentabilidade, garantem consistência e ajudam a desbloquear sabores atuais e relevantes. O nosso portefólio de marcas líderes inclui Knorr Professional e Hellmann's. Desenvolvemos e testamos produtos que desempenham de forma excepcional em cozinhas profissionais, superando a concorrência.

Manter menus contemporâneos e inspiradores é sempre um desafio para chefs, especialmente com a rápida evolução das tendências nas redes sociais, as mudanças nas preferências dos consumidores e os fatores económicos. A nossa iniciativa anual "Menus do Futuro" destaca as principais tendências culinárias globais, mostrando como os chefs podem trazê-las à vida nas suas próprias cozinhas — aumentando a criatividade e a rentabilidade. Além disso, trabalhamos continuamente para apoiar chefs com uma seleção em crescimento constante de receitas únicas e clássicas disponíveis no nosso site.

Compreendemos a pressão e o nível de competências necessários para gerir uma cozinha com sucesso. Os nossos programas de formação culinária fornecem aos chefs serviços de excelência e ferramentas profissionais para a indústria de foodservice — desde formação básica em segurança alimentar até cozinhas do mundo. Também defendemos ambientes de cozinha mais positivos através da iniciativa Positive Kitchens, que aborda os desafios comuns nas cozinhas profissionais, fornecendo ferramentas, formação e inspiração para melhorar a gestão de equipas, a comunicação e o bem-estar.

A UFS está continuamente empenhada em melhorar o apoio ao setor de foodservice, adotando uma abordagem digital-first. A nossa missão é fortalecer relações com chefs profissionais e comunidades culinárias, promovendo crescimento e criatividade.

CULINARY



ROOTS

Culinary Roots continua a celebrar a paixão e o respeito pela herança e cultura culinária e ligação à natureza em 2026, mas com uma energia renovada. A tradição não é apenas preservada, mas celebrada — e os alimentos de raízes culturais ganham nova vida. Em 2025, o foco esteve na recuperação de pratos de herança e na devolução da reverência que merecem. Este ano, a abordagem é mais leve e mais alegre: as receitas ancestrais e as técnicas antigas tornam-se mais acessíveis e relevantes para os consumidores de hoje.

O apelo está em saborear algo verdadeiro. Os consumidores da Geração Z estão cada vez mais atraídos por ingredientes e pratos com história — como cereais ancestrais e guisados tradicionais que contam histórias de lugares, pessoas e tempo. A instabilidade política crescente leva as pessoas a celebrar aquilo que é próximo, enquanto as preocupações climáticas fazem crescer o interesse por ingredientes locais, resilientes e sustentáveis. Ao mesmo tempo, as gerações mais jovens são criativas e abertas a novas interpretações.

Os restaurantes de serviço completo são o palco natural das Raízes Culinárias, onde os chefs se expressam de forma pessoal e apoiam produtores locais. Ao mesmo tempo, em Portugal, cresce o interesse por guisados de tacho e pela utilização de ingredientes profundamente ligados ao território português — como a castanha, o chicharro, as algas da nossa costa ou as plantas silvestres aromáticas que fazem parte das tradições rurais. Raízes Culinárias vai além da nostalgia. É sobre reinterpretar a herança culinária como uma viagem viva, alegre e deliciosa.

CULINARY ROOTS

A herança está em alta: ingredientes tradicionais e cereais ancestrais ganham novo protagonismo e ocupam lugar de destaque nas ementas modernas.

Cozinhado em lume brando está em destaque — tagines, koshari e guisados ricos. É uma cozinha de conforto, familiar e feita com tempo.

As especiarias são pessoais. Misturas secas feitas à mão e pastas aromáticas tradicionais tornam-se mais tácteis, artesanais e cada vez mais ligadas à identidade local.

Os chefs assumem o papel de contadores de histórias. Imagine a nova geração a reinventar as receitas das avós de forma criativa

Cozinha = identidade. Culinárias como a basca, a oxaquena, a andina e a emiradense continuam a crescer em popularidade. À medida que os consumidores procuram autenticidade, as cozinhas africanas emergem como um dos próximos territórios de descoberta gastronómica.

TENDÊNCIAS

Basca

Uma cozinha do sudoeste europeu que abrange Espanha e França..

Oaxaqueña

Uma cozinha do sul do México..

Emiradense

Uma gastronomia diversa dos Emirados Árabes Unidos.

Argelina

Culinária do Norte de África.

Sichuan

Da província chinesa de Sichuan, no sudoeste da China.

Andina

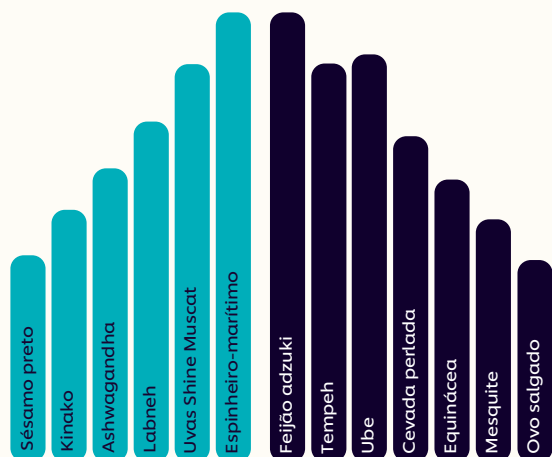
Uma gastronomia que abrange a Colômbia, Equador, Peru, Bolívia, Argentina e Chile.



GUIA ■ Tendência ■ Emergente

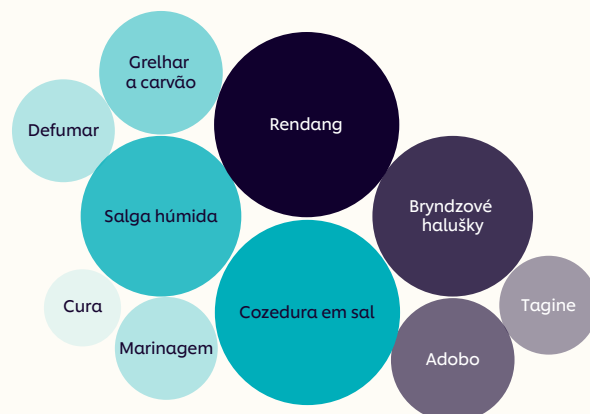
INGREDIENTES EMERGENTES

Locais, muitas vezes colhidos na natureza, com origem rastreável e benefícios funcionais.



TÉCNICAS POPULARES

Tendências virais e ligação cultural tátil.



INGREDIENTES A TER EM ATENÇÃO

CULINARY ROOTS

ESCRITO POR Ryan Cahill

**QUER QUE OS SEUS PRATOS CHAMEM A ATENÇÃO?
CONSIDERE ESTES INGREDIENTES TENDÊNCIA NAS SEGUINTE RECEITAS.**



Culinary Roots consiste em explorar as suas raízes gastronómicas. É uma celebração da história local e uma oportunidade para destacar receitas que estão intrinsecamente ligadas às nossas identidades, algo que se tem tornado cada vez mais importante para as novas gerações. Para 2026, existem alguns ingredientes de destaque que combinam perfeitamente com Raízes Culinárias. Considere incorporar estes ingredientes nas suas criações para atrair a atenção dos seus clientes.

Yuzu

O yuzu é um citrino japonês, que se tornou o favorito dos chefs. Com o seu sabor ácido e floral, é utilizado em sobremesas, cocktails, molhos e temperos. Oferece um aroma intenso de limão e lima (por vezes com notas de toranja) e, ao contrário de outros citrinos, possui uma acidez estável que o tornou num favorito global

Curcuma

A curcuma é uma raiz dourada e terrosa utilizada há séculos no Sul da Ásia e no Médio Oriente.

Hoje é conhecida mundialmente pelo seu sabor quente e a sua aplicação em caris, bebidas, sopas e tigelas de cereais.

As suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias conferiram-lhe estatuto de superalimento.

Para 2026, a curcuma continua a crescer em relevância, ajudando os chefs modernos a desenvolver sabor, cor e benefícios funcionais.

Sésamo Preto

Muito usado na Ásia Oriental e Sudeste Asiático, o sésamo preto traz um sabor rico, tostado e profundo.

A sua cor dramática faz dele um ingrediente ideal para sobremesas, chocolates, gelados, pratos de estilo "tanuki", pratos salgados, molhos e massas.

A versatilidade visual e gustativa do sésamo preto torna-o um ingrediente valioso tanto em pratos doces como salgados.

Tamarindo

O tamarindo é um ingrediente ácido e levemente doce utilizado em cozinhas do Sudeste Asiático, Índia, Médio Oriente e México.

Confere um toque cítrico único a caris, molhos, marinadas e temperos. A sua versatilidade faz dele um ingrediente essencial para dar profundidade a pratos de street food e receitas fusão.

Tempeh

O tempeh é um produto fermentado de soja originário da Indonésia e muito apreciado pela sua textura firme, perfil nutricional e aplicação em receitas vegetarianas e vegan. Em 2026, continuará a ser um elemento-chave em pratos centrados em proteínas vegetais, oferecendo uma textura perfeita para fritar, grelhar, estufar ou desfiar. O seu sabor de nozes e leve acidez contribuem para uma alimentação moderna e equilibrada.

COMO TORNAR UM RESTAURANTE LUCRATIVO (E MANTÊ-LO ASSIM)

ESCRITO POR Dino Bonacic

AQUI, OS ESPECIALISTAS DA UFS APRESENTAM SOLUÇÕES PARA AJUDAR O SEU NEGÓCIO A OBTER LUCRO - *vez após vez!*



Por detrás dos pratos lindamente decorados e das combinações “instagramáveis” esconde-se a realidade dura: muitos estabelecimentos de restauração operam com margens de lucro extremamente apertadas. No entanto, a nossa investigação mostra que os operadores estão a tornar-se mais inteligentes — existe uma crescente concentração na criação de experiências, na utilização de ingredientes reaproveitados, pratos fermentados e alimentos com fortes influências globais. Estas sugestões simples podem ser a chave para transformar o seu negócio num sucesso...

1. Conceitos Versáteis

O frango frito é um favorito global, e a sua preparação e apresentação variam enormemente. Desde as versões casuais asiáticas ou latino-americanas até ao “fine dining”, este prato consegue oferecer valor, sabor e simplicidade operacional. A sua popularidade contínua faz dele um excelente ponto de partida para operadores que pretendem aumentar margens e ao mesmo tempo manter a consistência.

2. Aplicações em Camadas

Os operadores podem utilizar diferentes técnicas de cozedura, múltiplos sabores e apresentações variadas, sem comprometer a eficiência. Isto cria escalabilidade, forte marginação e consistência operacional.

Existem inúmeras formas de apresentar um conceito de frango frito. Alguns operadores podem optar por versões de inspiração

asiática, acompanhadas de arroz frito e legumes salteados. Outros poderão preferir uma versão clássica americana, servida com molho pronto a usar, como Knorr Chicken Gravy. Este molho acrescenta um sabor consistente, com excelente estabilidade e facilidade de utilização — ideal para serviços com grande fluxo.

Os operadores que procuram otimizar custos podem escolher cortes mais económicos, como coxas de frango, sem sacrificar a qualidade. Uma apresentação simples — frango estalado com batatas e molho — pode ser perfeita para consumidores que valorizam conforto e sabor.

No outro extremo, versões premium podem incluir frango marinado, panado artesanalmente e servido com acompanhamentos globais modernos, como waffles temperados, kimchi ou vegetais

assados. O frango frito continua a ser um prato extremamente versátil, adequado a inúmeros modelos de negócio — desde fast food até menus de restauração moderna.

Um complemento interessante pode incluir ingredientes benéficos para a saúde intestinal ou opções “melhores-para-si” para atrair consumidores focados no bem-estar.

Estas soluções são concebidas para serem escaláveis, apoiando cozinhas de produção central e operadores com várias unidades.

Oferecem flexibilidade para funcionar tanto em serviços rápidos como em restaurantes de serviço completo, bem como para distribuidores de retalho.

Com uma estratégia clara, também aumentam a rentabilidade ao ajudar os operadores a escolher os conceitos que melhor se alinham com as metas do seu negócio.

3. O Poder dos Dados

A rentabilidade é dominada fora do prato.

Os dados são a espinha dorsal de um restaurante sustentável.

Ao analisar vendas e padrões, é possível prever o fluxo de clientes e planear compras com maior precisão, reduzindo desperdício e ajustando corretamente os stocks.

Pesquisar preços de ingredientes e tendências ao desenvolver receitas ajuda a compreender a percentagem de custo alimentar.

E não ignore o passado! Em vez disso, reveja dados históricos para determinar horários de maior movimento e necessidade de equipa.

4. O Herói Oculto da Rentabilidade

Ao utilizar uma base consistente e de alto rendimento — como os produtos Knorr — os chefs conseguem reduzir tempo e mão-de-obra, mantendo a integridade do sabor mesmo sob condições difíceis, como lâmpadas de aquecimento e ambientes de alta acidez.

Podem ainda criar infinitas variações com um esforço adicional mínimo, como a adição de ervas, especiarias ou elementos fermentados.

5. A Rentabilidade é um Trabalho Diário

Atingir rentabilidade não é um marco único; é um esforço contínuo.

Eficiência, criatividade e capacidade de adaptação são os seus maiores aliados.

Desde aperfeiçoar a sua preparação (“mise en place”) até adotar novas técnicas de preservação como desidratação e conservação, cada pequeno ajuste pode fazer a diferença.

Gerir um restaurante rentável e sustentável pode ser um desafio — mas, para quem o faz bem, as recompensas financeiras (e não só) são profundamente compensadoras.



FRANGO CROCANTE DE PRIMAVERA



COM MOLHO SWEET CHILI



FRANGO CROCANTE DE PRIMAVERA COM MOLHO SWEET CHILI

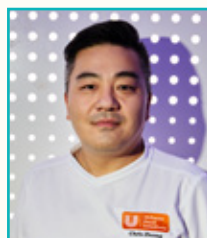
POR **SUM CHUI** E **CHRIS ZHONG**

Inspirado no tradicional gourd chicken cantonês, este prato transforma um frango simples num clássico crocante moderno. O caldo de galinha confere um sabor profundo e consistente, enquanto o molho Sweet Chili, com o seu equilíbrio perfeito entre doce e picante, cria um aspeto brilhante e saboroso que envolve o frango. A utilização de Maizena garante uma textura extra crocante e leve ao fritar, mantendo o frango suculento no interior.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

INGREDIENTES

Para o frango

1 frango pequeno (aprox. 1,2 kg)
20 g alho picado e frito
50 g pasta de chalota (ou chalotas bem picadas)
5 g pimenta-branca
50 g mel
50 g molho de soja
5 g Knorr caldo de galinha
5 g sal
5 g sal de alho

Para o molho Sweet Chili

200 g mel ou xarope de açúcar (em vez de pectina, para dar brilho)
40 g vinagre de arroz
30 g Knorr Sweet Chili
30 g óleo de chili
20 g molho de soja
5 g sumo de limão

Para o polme crocante

100 g Maizena (amido de milho)
80 g claras de ovo

PREPARAÇÃO

- 1 Marinar o frango durante 6 horas; cozer a vapor até ficar tenro, arrefecer, depois envolver em Maizena e claras e fritar a 200 °C até dourar. Pincelar com Knorr Sweet Chili e finalizar com alho frito.

CARACTERÍSTICAS DO PRATO

Frango crocante ao estilo cantonês, com aroma intenso de alho e finalizado com um molho sweet chili que lhe dá um toque moderno e vibrante.

Knorr caldo galinha desidratado 1kg



FRANGO COM COGUMELOS PORCINI



E MAIONESE HELLMANN'S



FRANGO COM COGUMELOS PORCINI E MAIONESE HELLMANN'S

POR **SUM CHUI** E **CHRIS ZHONG**

O frango assado ganha profundidade e notas adocicadas com a ajuda de uma marinada rica em cogumelos porcini, o calor subtil do gengibre, a força aromática do alho e a suavidade cremosa da Hellmann's Maionese. O caldo de galinha intensifica a riqueza do prato, enquanto uma segunda camada de molho com porcini reforça o carácter terroso. O resultado é um frango succulento, equilibrado por sabores doces, salgados e terrosos, perfeitos para harmonizar com o cremoso da maionese.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

INGREDIENTES

Frango e Marinada

800 g tiras de frango
200 g Hellmann's Maionese
12 g Knorr caldo de galinha
50 g porcini secos demolhados e picados
50 g alho picado
20 g gengibre picado
4 g sal
4 g pimenta-branca
5 g açúcar
30 ml água

Molho Porcini

50 g porcini secos demolhados e picados
20 ml água da demolha
20 g chocolate negro (opcional, para corpo)
1 c. chá molho de soja (opcional)

PREPARAÇÃO

- 1 Marinar o frango na maionese
- 2 Misturar bem todos os ingredientes e deixar marinar pelo menos 2 horas
- 3 Colocar o frango marinado numa grelha ou tabuleiro
- 4 Pincelar com o molho de porcini durante a cozedura
- 5 Pssar em forno pré-aquecido ou fritar em óleo quente até dourar bem.

Hellmann's
Maionese 4,6Kg



COSTELA DE VITELA ESTUFADA



COM MOLHO DEMI GLACE



COSTELA DE VITELA ESTUFADA COM MOLHO DEMI GLACE

BY **SUM CHUI** AND **CHRIS ZHONG**

A costela de vitela estufada é uma excelente forma de valorizar um corte económico, oferecendo uma textura macia e gelatinosa após uma cozedura lenta. A carne desprende-se facilmente do osso e o caldo ganha profundidade graças à combinação de especiarias aromáticas, vinagre de arroz, açúcar-rocha e aos caldos e molhos Knorr, que garantem consistência, rendimento e sabor.

O molho final é Knorr Demi Glace, criando um equilíbrio entre doce, ácido e picante, resultando num prato elegante e cheio de carácter.

INGREDIENTES (serve 6)

Carne e vegetais

1500 g curta de vitela com osso
80 g pimento vermelho, cortado
1 bolbo de alho
6 chalotas
Pimenta branca, q.b.

Aromáticos

40 g gengibre
3 anis estrelados
12 g pimenta Sichuan
2 paus de canela

Doçura e acidez

40 g açúcar rocha
120 ml vinagre de arroz

Caldo

1800 ml água
Knorr Molho Demi Glace
Knorr Caldo de Galinha Desidratado
Opcional: Knorr Caldo de Carne

Guarnição

200 g pimento vermelho em cubos
30 g glacé balsâmico

Molho final

400 ml caldo de vitela (pode ser reforçado com Knorr Caldo de Carne)
20 ml glacé balsâmico

PREPARAÇÃO

- 1 Prepare o caldo, sele as costelas de vitela e coloque-as num recipiente, cobrindo com papel vegetal.
- 2 Colocar no forno pré-aquecido a 120 °C durante cerca de 2 horas.”
- 3 Passe o caldo por um coador, reduza o líquido e incorpore o glacé balsâmico, ajustando a textura com mais Knorr Molho Demi Glace se necessário
- 4 Salteie o pimento vermelho, misture com as chalotas e coloque por cima das costelas no momento de servir.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China

Knorr Demi glace 3kg



STREET FOOD



COUTURE

Este ano, o Street Food Couture continua a evoluir — mas com um renovado sentido de foco e intenção. Em 2025, os consumidores demonstraram um interesse crescente nos ingredientes gourmet presentes nos pratos. Em 2026, estão a ir ainda mais longe, passando a valorizar a mestria, a técnica e o toque regional do chef, tanto no prato como na história que este conta.

O preço acessível continua a atrair os consumidores mais jovens para o universo de Street Food. Num contexto em que esta geração enfrenta desafios económicos e

orçamentos apertados, procuram luxo acessível: “comida real” que os liga ao mundo, e que simultaneamente transmite sensação de bem-estar e sustentabilidade. O Street Food Couture prospera em restaurantes ágeis e adaptáveis — formatos de atendimento rápido, cozinhas focadas num ingrediente ou especialidade, menus curtos e diretos, opções feitas na hora, serviço mais rápido e pratos que se adaptam tanto a refeições rápidas como a partilhas descontraídas. Estes consumidores procuram sabores atenciosos mas familiares, como pratos à base de frango, sanduíches saborosas e curries indianos.

O Street Food Couture vai além da pessoa e além do prato. É uma história de processo, de artesanato e de alegria partilhada que celebra o chef e abre um mundo de novas experiências gastronómicas.

STREET FOOD COUTURE

Clássicos de rua reinventados com precisão artesanal

Eleve ícones globais de street food — como loaded fries, sliders, kebabs e hambúrgueres — com ingredientes premium, pormenor artesanal e técnicas modernas, sem perder a ousadia que define estes pratos.

Ascensão de “ingredientes ícone” para menus orientados às redes sociais

Crie pratos visualmente marcantes — vívidos, ricos em textura e “prontos a fotografar” — e use ingredientes que brilhem em frio, quente e morno, bem como em serviço rápido, para gerar buzz e partilha digital.

Técnica como espetáculo em cada ponto de serviço

No Street Food Couture, a técnica é teatro: salteados em wok, skewers (espetos) e grelha a carvão em cozinhas abertas.

Crowd pleasers sustentáveis e amigos do planeta

Adote ingredientes de impacto reduzido (ex.: proteínas vegetais, peixe sustentável, arroz negro, tomate preto) em pratos familiares — como loaded fries e sliders.

TENDÊNCIAS

Ingredientes novos e interessantes estão entre as pesquisas com crescimento mais rápido, com aumentos anuais significativos em ube, gochujang e sal marinho fumado. Mas também em condimentos e sobremesas.

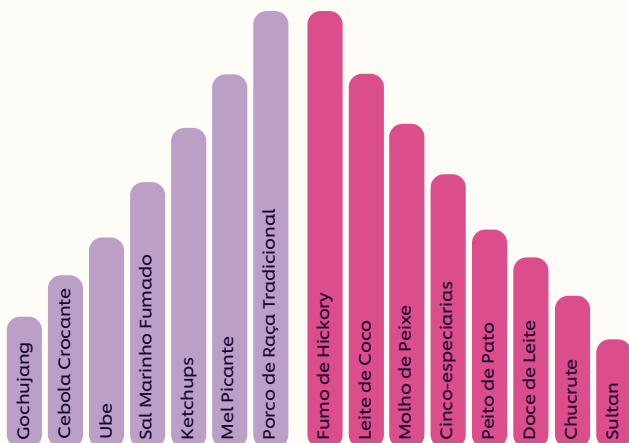
Grega	Persa
Latino-Americana	Médio Oriente
Pan-Asiática	Filipina
Argentina	Africana
Sri-Lankesa	
Vietnamita	



GUIA ■ Tendência ■ Emergentes

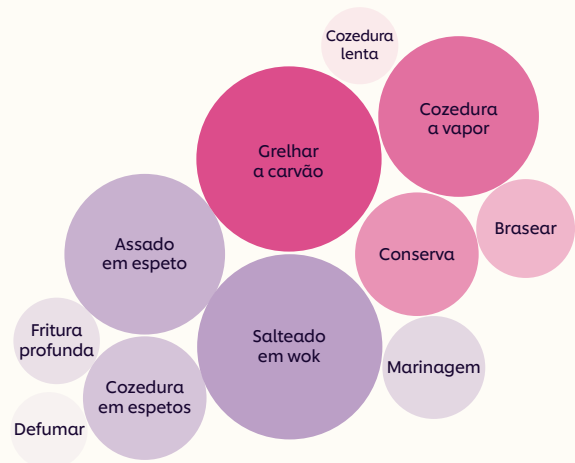
INGREDIENTES EMERGENTES

Novel and interesting ingredients are among the fastest growing searches, with rapid YoY increases in ube, Gochujang, and Smoked sea salt. But also in condiments (hot honey, ketchups) and desserts (chia Seeds, biscoff).



TÉCNICAS POPULARES

As técnicas culinárias norte-africanas — especialmente o uso de espetos e a grelha a carvão — estão a tornar-se populares.



INGREDIENTES A TER EM ATENÇÃO

STREET FOOD

ESCRITO POR Ryan Cahill

QUER QUE OS SEUS PRATOS CHAMEM A ATENÇÃO? CONSIDERE INCORPORAR ESTES INGREDIENTES EM TENDÊNCIA NAS SUAS RECEITAS DE *Street Food Couture*.



A comida de rua existe há mais de mil anos e continua a evoluir de forma rápida. Novos sabores, texturas e cozinhas em tendência dentro do universo do Street Food estão sempre a mudar, oferecendo experiências culinárias novas e emocionantes ao cliente — seja com pratos elaborados ou versões simples. Para 2026, há alguns ingredientes-chave que estão a moldar a tendência Street Food. Considere incorporá-los nas suas receitas para captar melhor a atenção dos consumidores.

Ube

Já um destaque na comida de rua do Sudeste Asiático, o ube é um tubérculo roxo com sabor delicado e naturalmente doce. A sua cor vibrante, sabor ligeiramente baunilhado e versatilidade culinária tornam-no ideal para bebidas, sobremesas e até aplicações salgadas. O ube também conquista pela estética — perfeito para criar pratos apelativos que chamam atenção nas redes sociais.

Chilli Crisp

Com origens na China, o chili crisp é um óleo picante crocante, composto por chili, alho, cebola e especiarias. É brilhante, perfumado e cheio de personalidade, capaz de elevar imediatamente qualquer prato. Tornou-se uma opção popular para consumidores que apreciam sabores ousados, textura crocante e picância equilibrada.

Sal Marinho Fumado

O sal marinho fumado intensifica o sabor de forma subtil e aromática. Atingiu popularidade pelas suas notas amadeiradas e capacidade de dar profundidade a carnes, vegetais e até sobremesas. É particularmente valorizado em pratos que procuram destacar o calor e intensidade do grelhado.

Mel Picante

Talvez não seja surpresa que o mel picante continue a crescer em popularidade. Os consumidores procuram combinações de sabor que sejam simultaneamente doces e picantes, ideais para asas de frango, pizzas, sanduíches, fritos e até

sobremesas.

Com a estética das redes sociais a influenciar escolhas, este ingrediente brilhante e apelativo encontrou forte adesão entre a Geração Z, o maior grupo geracional do momento.

Ragi

Este cereal antigo, naturalmente rico em minerais, tem ganho destaque entre consumidores que buscam opções mais saudáveis, refeições rápidas e produtos nutritivos. Ideal para acompanhar pratos de frango, sopas, bowls e opções plant-forward.

Tomate Laranja

O tomate laranja está a surgir como uma estrela em pratos de street food gourmet. Para além do sabor mais doce e suave, tem uma aparência distintiva que realça qualquer prato.

Combinado com sanduíches, tacos, saladas e skewers, o tomate laranja oferece uma forma simples de elevar pratos familiares e torná-los mais memoráveis.

ELEVE A SUA STREET FOOD AO PRÓXIMO NÍVEL

ESCRITO POR Dino Bonačić

TRANSFORMAR OFERTAS PRÁTICAS DE COMIDA EM EXPERIÊNCIAS GASTRONÓMICAS VIBRANTES — A REVOLUÇÃO DA STREET FOOD ESTÁ EM PLENO ANDAMENTO. EIS COMO PODE ABRAÇÁ-LA E FAZER PARTE DELA, TUDO DENTRO DO SEU PRÓPRIO *universo culinário.*



Responder ao aumento da procura por sabores ousados e apresentações inovadoras À medida que a procura por pratos fortes cresce, e com a influência inevitável das redes sociais, a arte da Street Food tornou-se um dos motores mais importantes de criatividade na gastronomia moderna.

Os chefs reinventam receitas tradicionais integrando ingredientes premium, técnicas modernas e fusões ousadas entre culturas.

As redes sociais amplificaram este movimento — consumidores pedem novos sabores, novas formas de apresentação e experiências que combinem conforto com inovação. E quando o orçamento é limitado, a criatividade transforma-se numa ferramenta essencial para transformar pratos simples em algo digno de destaque. A beleza da Street Food reside no facto de ser uma cozinha que se adapta facilmente a qualquer espaço e a qualquer ideia.

1. Eventos pop-up temáticos

Organize eventos temporários que

celebrem diferentes estilos de rua de várias partes do mundo. Esta abordagem permite apresentar novas criações enquanto mantém o interesse dos clientes habituais e atrai novos públicos

2. Interactive Experiences

Os consumidores valorizam experiências onde sentem que estão envolvidos.

Montar pratos diante do cliente, oferecer opções personalizáveis ou utilizar técnicas de confeção visíveis (como grelhar, saltear em wok ou empratamentos de precisão) cria impacto e mantém o interesse.

3. Rotational Menus

Menus de edição limitada refletem a constante evolução da cozinha de rua.

Ao integrar ingredientes sazonais e tendências emergentes, incentiva-se o cliente a regressar para experimentar algo novo

4. Creative Pairings

Sugira acompanhamentos que realcem os pratos principais. Isto melhora a experiência gastronómica e aumenta as vendas. Combinações inesperadas — picante com doce, textura crocante

com cremosidade — fazem com que pratos familiares pareçam totalmente novos.

5. Customizable Options

Ofereça alternativas mais sustentáveis dentro da Street Food — como proteínas vegetais, ingredientes de baixo impacto e embalagens ecológicas. Pequenas melhorias no processo ajudam a reduzir o desperdício e criam valor percebido pelo cliente.

6. Street Food como assinatura da casa

Transforme elementos de street food na identidade da sua cozinha: um molho exclusivo, um pão artesanal, uma técnica de grelha própria ou um produto hero. Isto distingue o restaurante da concorrência..

7. Programas de fidelização

Crie programas de fidelização que ofereçam recompensas relevantes: ofertas exclusivas, experiências especiais ou prémios acumulados por compras repetidas.

Este tipo de incentivo fortalece a relação com o cliente e promove repetição de visita.

SEOUL STREET BURGER





SEOUL STREET BURGER

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**
E **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Este hambúrguer de frango inspira-se nos icônicos sabores sempre populares do frango frito coreano: pães de brioche macios são barrados com uma maionese aromatizada com pasta de sésamo, que acrescenta um toque umami intenso e picante, bem como sumo de lima para acidez. O frango é frito duas vezes ao estilo coreano, para ficar estaladiço, com gengibre e alho numa base agridoce.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand
Development Chef, *Unilever Food
Solutions, the Netherlands*

INGREDIENTES

Frango + Marinada

750 g coxas de frango, desossadas
100 ml molho de soja claro
15 g alho picado
15 g gengibre picado
100 g açúcar mascavado
100 g vinho de arroz

Polme / Massa para Fritura

120 g Maizena
120 g farinha
5 g fermento em pó
15 g sal
5 g pimenta-branca
5 g paprika
5 g curcuma
5 g alho em pó
5 g cebola em pó
350 ml água muito fria

Glaze Coreano Picante

200 g Hellmann's Ketchup
100 ml água
75 g gochujang
50 g mel ou maple
30 g molho de soja
25 g óleo de sésamo
10 g alho em pó
10 g gengibre em pó

Maionese Cítrica Ssamjang

100 g Hellmann's Maionese
100 g pasta ssamjang
Sumo de lima

Daikon em Pickle

500 g daikon
150 g água
150 g açúcar
150 ml vinagre de arroz

Montagem do Hambúrguer

4 pães brioche
100 g rúcula
100 g agrião

Hellmann's
Maionese 4,6Kg



PREPARAÇÃO

- 1 Marinar o frango durante algumas horas.
- 2 Preparar a marinada do daikon em pickle pelo menos 3 horas antes.
- 3 Para o glaze coreano: aquecer o óleo, adicionar gengibre e alho, e saltear em lume médio durante alguns segundos. Juntar os restantes ingredientes, levar a ferver e reservar.
- 4 Preparar a maionese cítrica ssamjang misturando todos os ingredientes até ficar homogénea.
- 5 Misturar todos os ingredientes secos para a fritura, separando em duas partes: uma para panar e outra para fazer a massa.
- 6 Secar o frango, envolver numa camada de farinha e depois mergulhar na massa.
- 7 Fritar o frango a 185 °C durante cerca de 8–10 minutos, até ficar dourado e totalmente cozinhado.
- 8 Envolver o frango no glaze coreano.
- 9 Tostar os pães brioche.
- 10 Barrar os pães com a maionese cítrica ssamjan.
- 11 Adicionar o frango frito, as folhas verdes e o daikon em pickle.
- 12 Finalizar com a metade superior do pão brioche.



THAI FISH & CHIPS BURGER





CRISPY THAI FISH AND CHIP BURGER

POR **Jiraroj Navanukroh**
E **MAURITS VAN VROENHOVEN**

Fish & chips é um clássico britânico, e esta versão reinterpreta-o como um hambúrguer prático e cheio de sabor com um toque tailandês. Um polme ao estilo britânico dá ao peixe uma crocância dourada, complementada por palitos finos de batata temperados com caldo de galinha em pó para maior profundidade de sabor. A influência tailandesa surge no molho Hellmann's Tártaro, enriquecido com coentros e lima, trazendo acidez fresca e doçura tropical. Uma salada vibrante de manga, cenoura e pepino, regada com um vinagrete de chili e lima, corta a riqueza, equilibrando notas picantes e cítricas. O resultado é um hambúrguer que combina o conforto familiar com frescura e personalidade tailandesa — leve, aromático e surpreendentemente refrescante.



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand Development Chef, Unilever Food Solutions, the Netherlands

INGREDIENTES

Peixe

400 g peixe branco em filetes (4 × 100 g)

Polme

120 g farinha

120 g leite

120 g água fria

4 g fermento

5 g sal

Molho Tártaro de Coco e Lima

100 g Hellmann's Maionese Tártaro

50 g creme de coco

10 g sumo de lima

Salada de Manga, Cenoura e Pepino

100 g manga verde, juliana

100 g cenoura, juliana

100 g pepino, juliana

Vinagrete Chili-Lima

100 g sumo de lima

40 g molho de peixe tailandês

40 g açúcar

20 g chili vermelho picado

20 g alho picado

Batata Palha Crocante

300 g batata própria para fritar, cortada finamente

5 g Knorr Caldo de Galinha em Pó

Montagem do Hambúrguer

4 pães de burger tipo potato bun

12 g coentros frescos

12 g folhas de alface verde

Hellmann's tártaro



PREPARAÇÃO

- 1 Preparar a salada de manga: misturar manga, cenoura e pepino. Reservar.
- 2 Preparar a vinagrete chili-lima: combinar sumo de lima, molho de peixe, açúcar, chili picado e alho. Misturar bem e ajustar o sabor.
- 3 Envolver a salada com a vinagrete chili-lima e reservar.
- 4 Batata palha crocante: cortar a batata em juliana fina, lavar, secar e fritar a 160 °C durante 2-3 minutos até dourar. Escorrer e temperar com Knorr Caldo de Galinha
- 5 Preparar o polme: misturar farinha, leite, água fria, fermento e sal até obter uma massa uniforme.
- 6 Passar o peixe por farinha, mergulhar no polme e fritar a 185 °C durante 6-7 minutos, até dourado e bem crocante. Reservar.
- 7 Montagem do burger: torrar levemente os pães
- 8 Barrar a base do pão com Hellmann's Tártaro.
- 9 Adicionar folhas de alface e a salada de manga, cenoura e pepino.
- 10 Colocar o peixe frito e cobrir com a batata palha crocante.
- 11 Finalizar com mais um pouco de Hellmann's Tártaro e fechar o pão



CHEESEBURGER MEXICANO





CHEESEBURGER MEXICANO

POR **JIRAROJ NAVANUKROH**
E **MAURITS VAN VROENHOVEN**

O clássico cheeseburger americano recebe aqui um toque mexicano, com carne temperada em estilo tradicional — aromática, herbal e cítrica — complementada com cheddar fatiado e alface fresca. Para elevar o sabor, cria-se uma maionese chipotle cremosa e fumada feita com Hellmann's Maionese, acompanhada por guacamole rico, pico de gallo vibrante e jalapeños em pickle.

Para cortar a intensidade e dar frescura, os jalapeños são marinados rapidamente, e o resultado final é um cheeseburger cheio de contraste, cor, textura e ousadia.

INGREDIENTES

Hambúrger

800 g carne de vaca para hambúrguer, temperada com especiarias mexicanas

8 fatias de cheddar

4 pães brioche

100 g alface verde

Maionese Chipotle Fumada

100 g Hellmann's Maionese

15 g molho chipotle em adobo

Guacamole Cremoso

250 g abacate maduro esmagado

20 g cebola branca picada

35 g tomate em cubos

3 g coentros picados

4 g jalapeños verdes picados

5 g alho picado

10 g Knorr Sweet Chili

15 ml sumo de lima natural

Jalapeños em Pickle

200 g água

200 g vinagre

20 g açúcar

13 g sal

10 g alho picado

160 g jalapeños fatiados

Pico de Gallo

340 g tomate picado

75 g cebola branca picada

10 g jalapeño picado

3 g sal

5 g coentros picados

10 ml sumo de lima natural

10 g Knorr Sweet Chili (para brilho, ligação e equilíbrio)

Hellmann's
Maionese 4,6Kg



PREPARAÇÃO

- 1 Preparar a maionese chipotle fumada: misturar a Hellmann's Maionese com o molho chipotle até obter um creme uniforme. Ajustar o sabor se necessário.
- 2 Preparar o guacamole: juntar abacate, cebola branca, tomate, coentros, jalapeños e alho. Adicionar o sumo de lima natural e um pouco de Knorr Sweet Chili para equilibrar. Envolver suavemente e ajustar o tempero.
- 3 Preparar os jalapeños em pickle: ferver água, vinagre, açúcar, sal e alho. Adicionar os jalapeños fatiados e deixar arrefecer no frigorífico.
- 4 Preparar o pico de gallo: juntar tomate, cebola branca, jalapeño, coentros, sumo de lima e uma pequena quantidade de Knorr Sweet Chili. Misturar bem e ajustar a acidez e o sal to taste.
- 5 Grelhar ou fritar os hambúrgueres e deixar o cheddar derreter sobre cada um.
- 6 Tostar os pães brioche.
- 7 Montagem do burger: barrar a base do pão com a maionese chipotle fumada. Adicionar guacamole, o hambúrguer com cheddar, pico de gallo e jalapeños em pickle.
- 8 Fechar com a outra metade do pão brioche e servir.



BORDERLESS



CUISINE

Em 2026, a Borderless Cuisine dá mais um passo confiante, com um foco mais vincado na autenticidade, na técnica e no respeito. O ano que chega baseia-se no crescente interesse dos consumidores em combinar sabores globais de forma cuidadosa e criteriosa. Já não se trata de “fusão pelo espetáculo”, mas sim do desejo genuíno de ver a técnica, o saber-fazer e o orgulho cultural do chef refletidos no prato — e na história que ele conta.

O apelo para muitos comensais reside no sentido de descoberta. E, num mundo marcado por incerteza política, migração e mudanças globais, a Borderless Cuisine oferece

união através da comida. As comunidades da diáspora continuam a abrir portas para ingredientes hiperlocais e técnicas ancestrais — como mostram o crescente interesse por matcha ou hojicha, ou pela curiosidade por cozinhas que vão da gastronomia oaxaqueña do sul do México à culinária de Chongqing, uma vertente mais picante da cozinha de Sichuan. Gerações mais jovens procuram experiências com significado — pratos inventivos, mas ainda assim enraizados em tradições reais. A Borderless Cuisine floresce sobretudo em restaurantes de serviço completo, onde os chefs

têm espaço para explorar e experimentar menus. Receitas de herança cultural são reinterpretadas com um toque moderno, e surgem combinações arrojadas entre ingredientes familiares e sabores menos conhecidos. Os sabores asiáticos continuam a dominar, mas o leque expande-se para regiões diversas, como as cozinhas andina ou argelina. A Borderless Cuisine vai além de modas passageiras. Estes pratos não são combinações aleatórias, mas formas autênticas e deliciosamente ecléticas de oferecer aquilo que esta geração mais deseja: conexão cultural.

BORDERLESS CUISINE

Pratos enraizados, faíscas globais—

Pratos criativos com raízes locais, desde marinadas com za'atar até sobremesas infundidas com ube.

A técnica é o passeaporte—

Grelhar a carvão, brining, wok hei: métodos que atravessam culturas e elevam ingredientes simples.

Sem fronteiras, mas com

identidade—Não é um "melting pot", mas um mosaico onde cada peça mantém o seu sabor e significado. Slow Cooking > Cozedura lenta.

TENDÊNCIAS

Oaxaqueña

Uma cozinha tradicional do sul do México.

Andina

Varia entre Colômbia, Equador, Peru, Bolívia, Argentina e Chile.

Argelina

Culinária do Norte de África.

Emiradense

Um conjunto diverso de influências dos Emirados Árabes Unidos.

Basca

Culinária do sudoeste europeu entre Espanha e França.

Sichuan

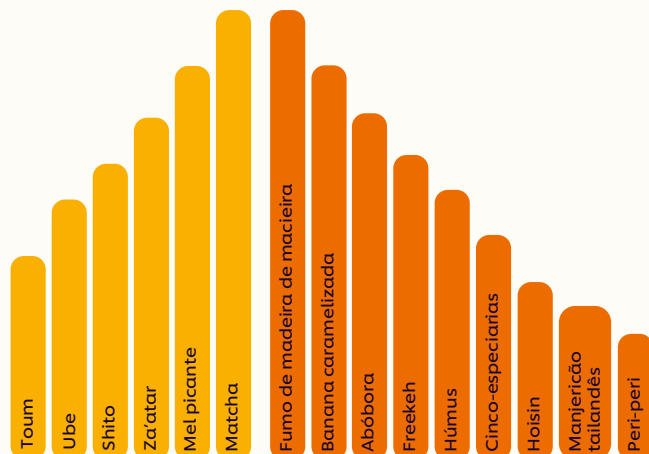
Do sudoeste da China, conhecida pelos seus sabores pungentes e picantes.



GUIA ■ Tendência ■ Emergentes

INGREDIENTES EMERGENTES

Os ingredientes dominantes desta tendência incluem ube, nam prik, shito, bem como clássicos estabelecidos como matcha e miso. Estes ingredientes estão a ganhar protagonismo devido ao seu sabor distinto, versatilidade e ligação cultural.



TÉCNICAS POPULARES

Técnicas a ganhar maior destaque: brining, grelhar a carvão ou marinadas.



INGREDIENTES A TER EM ATENÇÃO

BORDELESS CUISINE

ESCRITO POR Ryan Cahill

QUER QUE OS SEUS PRATOS SE DESTACAM? CONSIDERE INCORPORAR ESTES INGREDIENTES EM TENDÊNCIA NAS SUAS RECEITAS *Borderless Cuisine*



A Borderless Cuisine centra-se na união de sabores globais. É uma celebração de pratos internacionais, combinando técnicas e ingredientes provenientes de todo o mundo e trazendo-os a alguns dos nossos pratos favoritos.

Para 2026, há vários ingredientes em destaque que estão a moldar esta tendência. Considere integrar estes ingredientes nas suas criações de Cozinha Sem Fronteiras para captar a atenção dos clientes:

Kimchi

A fermentação continua a liderar as tendências culinárias, e o kimchi é, sem dúvida, o ingrediente-estrela da fermentação. Este acompanhamento coreano, tradicionalmente feito com couve ou rabanete, ganha sabor graças ao alho, chili e especiarias — oferecendo um perfil ácido, picante e muito aromático. O seu carácter profundo tornou o kimchi um elemento comum em muitos pratos contemporâneos.

Miso

Outro favorito da fermentação, o miso japonês é conhecido pelo seu sabor umami. Se antes surgia sobretudo em sopas, agora aparece frequentemente em molhos, marinadas, temperos, glacés e até sobremesas, introduzindo uma nota salgada e complexa.

Tahini

Esta pasta cremosa de sésamo, tradicional do Médio Oriente, é muito apreciada pela sua textura rica e sabor de fruto seco. Utiliza-se em sobremesas, smoothies, pratos

salgados, ou como base para molhos — proporcionando equilíbrio entre o doce e o salgado.

Pomegranate

A romã pode parecer um ingrediente improvável, mas os chefs criativos encontram novas formas de explorar este fruto versátil. O seu sabor ácido e frutado transforma saladas, guisados, pratos de carne e sobremesas, além de conferir cor vibrante. O seu sumo é igualmente interessante como elemento ácido ou doce.

Harissa

Uma pasta de chili norte-africana, a harissa combina pimentos assados, alho, e especiarias como cominhos e coentros. Antes restrita a pratos tradicionais, tornou-se agora um ingrediente de destaque usado para elevar vegetais assados, carnes, massas e até dips — proporcionando calor fumado e profundidade de sabor.

TACO DE BIRRIA



COM QUEIJO DERRETIDO



BIRRIA TAGO MELT

BY **WESLEY BAY** AND **PINAR BALPINAR**

A birria é um método tradicional de confecção ao estilo churrasco, originário do oeste do México, que combina uma carne suculenta cozinhada lentamente até ficar tenra e especiada, coberta por um caldo rico, servido depois como acompanhamento para mergulhar a carne. Neste caso, estes elementos sustentam-se por si só, com a adição de queijo fumado e um toque extra de lima e sal.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

INGREDIENTES

Para a Birria de Vaca

2000 g peito ou acém de vaca
60 g Knorr Demi-Glace
1200 ml água
150 g cebola branca
20 g alho picado
3 folhas de louro
2 cravinhos
20 g pimento chipotle seco ou enlatado
60 g polpa de tomate
20 g vinagre de cidra
3 g orégãos (preferência: estilo mexicano)
2 g cominhos em pó
3 g paprika fumada
20 g açúcar mascavado
2 paus de canela
2 g malagueta fumada picada

Para o Molho de Dip

100 g Hellmann's Maionese
250 g caldo reduzido da birria
5 g paprika fumada
5 g sumo de lima
100 g molho BBQ Hellmann's

Para as Quesadillas de Birria

120 g carne de birria desfiada
400 g queijo cheddar ralado
300 g milho grelhado
250 g pasta de feijão
150 g jalapeños em pickle
150 g cebola roxa laminada
10 tortilhas de farinha (20–22 cm)

Knorr Demi Glace



BANH MI COM QUEIJO DERRETIDO





BANH MI MELT

BY **WESLEY BAY** AND **PINAR BALPINAR**

O Banh Mi é uma comida de rua muito apreciada, com uma história rica. Esta versão introduz um elemento grelhado, finalizado com maionese para obter uma crosta dourada e estaladiça. Um aioli infundado com folhas de lima kaffir acrescenta uma nota cítrica e terrosa, enquanto a cenoura e o daikon em pickle trazem um contraste fresco e ácido ao frango grelhado na chapa.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

Hellmann's
Maionese 4,6kg



INGREDIENTES

Frango

1,2 kg frango grelhado (peito ou coxa desossada)
40 ml molho de soja
5 g sal
5 g pimenta-preta
15 g alho picado

Legumes em Pickle

200 g cenoura em juliana
200 g daikon em juliana
120 ml vinagre de arroz
120 ml água
25 g açúcar
5 g sal

Aioli Cítrico

400 ml Hellmann's Maionese
Raspas e sumo de 1 lima
3 dentes de alho
15 g gengibre ralado
60 ml molho de soja
15 ml óleo de sésamo

PREPARAÇÃO

- 1 Preparar o aioli cítrico: colocar todos os ingredientes do aioli (Hellmann's Maionese, raspa e sumo de lima, alho, gengibre, molho de soja e óleo de sésamo) no copo do liquidificador e triturar até ficar bem homogêneo.
- 2 Barrar o aioli cítrico nas fatias de pão.
- 3 Adicionar o provolone ralado.
- 4 Juntar o frango grelhado.
- 5 Regar com um fio de crispy chili oil.
- 6 Acrescentar os legumes em pickle (cenoura e daikon).
- 7 Adicionar fatias de pepino.
- 8 Juntar jalapeños e folhas de coentros.
- 9 Cobrir com mais provolone ralado.
- 10 Fechar com outra fatia de pão barrada com aioli cítrico.
- 11 Barrar o exterior com Hellmann's Maionese e grelhar dos dois lados até o pão ficar bem dourado e o queijo derreter.

CARROZZA COM QUEIJO DERRETIDO





CARROZZA MELT

BY **WESLEY BAY** AND **PINAR BALPINAR**

A carrozza é um clássico muitas vezes esquecido da Campânia, também popular em Nova Iorque: uma versão frita e profunda da sanduíche de queijo grelhado, recheada com mozzarella. Esta interpretação mais elevada combina a suavidade e elasticidade da mozzarella com o manchego espanhol, acrescentando uma profundidade fresca e ligeiramente amanteigada, complementada por pimentos doces, orégãos frescos e chouriço rico e especiado.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

Hellmann's
Maionese 4,6kg



INGREDIENTES

Sandest

400 g mozzarella
300 g manchego
400 g chouriço fatiado
150 g pickles de pepino laminados
20 fatias de pão de forma branco

Camada Crocante

200 g farinha + 100 g Maizena
150 g Knorr Panko
100 ml água
Aioli Romesco
200 g Hellmann's Maionese
200 g pimento vermelho assado (puré)
50 g amêndoas moídas
5 g alho ralado
10 ml vinagre maçã
50 g açúcar
1 g paprika fumada

PREPARAÇÃO

- 1 Montar a sandes.
- 2 Barrar o aioli romesco em cada fatia de pão.
- 3 Dispor mozzarella, manchego, chouriço, pimento vermelho assado e pickles.
- 4 Fechar com a segunda fatia de pão.
- 5 Passar a sandes por uma massa leve preparada com farinha, Maizena e água, cobrindo todos os lados.
- 6 Envolver bem em pão ralado para obter crocância extra.
- 7 Fritar ou dourar na frigideira a 170 °C até ficar bem dourada e o queijo totalmente derretido.
- 8 Escorrer o excesso de óleo, cortar em diagonal e reservar.
- 9 Triturar puré de pimento assado, amêndoas, alho, vinagre e paprika fumada até obter uma pasta.
- 10 Envolver essa pasta em Hellmann's Maionese até ficar cremosa e suave.

DINER



DESIGNED

Diner Designed avança com um renovado sentido de clareza. Em 2025, a tendência das refeições personalizadas apoiou-se na tecnologia, nos formatos “build-your-own” e na teatralidade de experiências interativas. Em 2026, esta tendência encontra o equilíbrio: os gostos evoluem no sentido de refeições simples, mas ainda assim cuidadas, dinâmicas e agradáveis, enquanto o serviço em restaurante se torna mais fluido e eficiente.

O formato acessível dá aos clientes aquilo que procuram: uma sensação de escolha num mundo saturado de opções, onde muito lhes parece já pré-definido.

Querem comida que se ajuste às suas preferências — seja trocar um topping, ajustar um molho, escolher um prato que responda às suas preocupações de saúde, ou adaptar os níveis de sabor. Estes pequenos momentos de decisão tornam a experiência empoderadora e divertida.

Os restaurantes de serviço rápido são um terreno natural para o Diner Designed. Para os operadores, um pequeno grau de flexibilidade cria um enorme valor: constrói lealdade, gera interesse e acrescenta um toque premium sem aumentar demasiado os custos. Para os clientes, transforma o quotidiano: bowls personalizáveis ou cozinhas

abertas com serviço ao balcão, onde é possível ver o processo acontecer enquanto tudo se mantém rápido e prático. Pensa no crescente apelo dos conceitos de hot-pot ou dos bares de saladas “elevados”, que permitem a cada pessoa criar a sua própria versão da refeição perfeita.

Diner Designed vai além do prato. E embora a fotografia para as redes sociais continue a acontecer antes da primeira dentada, o foco mudou: agora está na sensação de escolha, na apropriação da experiência, e na conexão que torna comer fora simultaneamente rotineiro — e memorável.

DINER DESIGNED

Construção Personalizada do Prato Torna-se Central no Menu

Pratos modulares onde os clientes podem selecionar proteínas, molhos, acompanhamentos e toppings.

Estações de Ingredientes como Palco e Motor de Eficiência

Preparação à vista: trincar carne, finalizar molhos, montar

toppings — tudo isto funciona como entretenimento e como forma de mostrar frescura e técnica.

Menus Híbridos

Combinação de bases populares (hambúrgueres, bowls, flatbreads) com toppings sazonais ou globais rotativos.

rotações de Sabor com Base em Dados

Reviews online e insights de programas de fidelização permitem ajustes rápidos ao menu com base em evidências reais.

TENDÊNCIAS

Médio Oriente

Limoncello, pistácio, sementes de chia, kombucha, lichia.

América do Norte

Pickle de dill, biscoff, cebola crocante, peixe cru.

Europa:

Mel picante (hot honey), fumo de hickory, peri peri, nduja.

Sudeste Asiático

Beterraba, ube, xarope de ácer, pistácio.

África (África):

boba (pérolas de tapioca), espresso, maple, beterraba.



GUIA ■ Tendência ■ Emergente

INGREDIENTES EMERGENTES

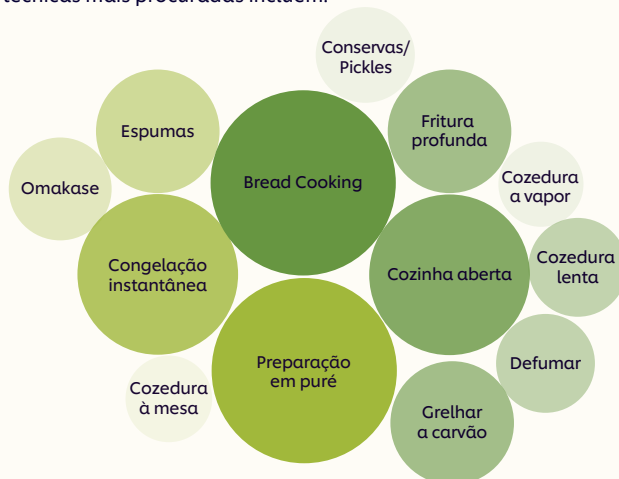
Cores vibrantes como ube e beterraba, e sabores intensos estão a registar um crescimento significativo.



TÉCNICAS POPULARES

Novas formas de comer — através de omakase = serviço “o chef escolhe” e refeições partilhadas como table cooking = confeção à mesa ou churrasco coreano — estão a ganhar destaque.

As técnicas mais procuradas incluem:



SOPA DE BATATA



COM PEIXE FUMADO
E WASABI



SOPA DE BATATA COM PEIXE FUMADO E WASABI

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

Inspirada na sopa de batata da avó do chef, esta versão intercala um creme sedoso de batata com uma espuma leve (sifão). No interior vão bagos de milho salteados em manteiga e azeite, depois glaceados com fumo líquido para doçura e profundidade. À parte, espetos de peixe branco marinados em óleo de sésamo e alho-negro são grelhados para um acabamento tostado. Um toque de wasabi dá “aquele pontapé” final, enquanto tomilho-limão fresco acrescenta um lift aromático. É uma leitura elegante e moderna de uma memória de conforto.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef
and Culinary
Advisor, Unilever
Food Solutions,
Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef
and Future
Platform Chef
Lead, Unilever
Food Solutions,
South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead,
E-Platform China

INGREDIENTES

Base da sopa

1600 ml água
40 g Knorr Caldo de Legumes Desidratado
250 g Knorr Puré de Batata em Flocos
3 g pó de cebola
300 g milho doce (bagos)
100 g azeite virgem extra
50 g manteiga com sal
10 g Knorr Primerba Alho
120 ml natas 38% M.G.

Sal e pimenta

Espetos de peixe

500 g filete de peixe branco em cubos para espetos
25 g óleo de sésamo
10 g alho-negro, picado
1 c. chá sal

1 pitada pimenta preta moída

Finalização aromática

Tomilho-limão fresco, a gosto
3 g wasabi em pó

PREPARAÇÃO

- 1 Levar a água ao lume, acrescentar o Knorr Caldo de Legumes Desidratado e o pó de cebola, depois juntar o Knorr Puré de Batata em Flocos para preparar uma sopa cremosa de batata. Ajustar a consistência com água, se necessário. Temperar com sal e pimenta.
- 2 Retirar um terço da sopa, juntar as natas e o wasabi e triturar até ficar homogéneo. Colocar num sifão e reservar em banho maria.
- 3 Aromatizar os outros dois terços da sopa com Knorr Primerba Alho e ajustar novamente o sal e a pimenta.
- 4 Saltear o milho numa combinação de manteiga e azeite até dourar, depois glacear com algumas gotas de fumo líquido. Marinar o peixe branco com óleo de sésamo e alho negro. Colocar em espetos e grelhar até ganhar cor.
- 5 Colocar a base da sopa no prato, adicionar o milho fumado, finalizar com a espuma de batata do sifão e tomilho limão fresco. Servir os espetos de peixe ao lado.

**Puré de Batata
Knorr 4Kg**



SOPA DE LENTILHAS E CHIA





SOPA DE LENTILHAS E CHIA

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

As sopas podem ser consideradas uma opção mais leve, mas existem várias formas de lhes acrescentar proteína. Esta versão — rica em proteína, colagénio e fibra — é também vegetariana, usando lentilhas, sementes de chia e grão-de-bico para garantir saciedade.

A combinação de lentilhas vermelhas e verdes cria uma textura agradável, enquanto os croutons crocantes revestidos de sementes trazem contraste adicional. As ervas frescas conferem um acabamento aromático e leve, tornando esta sopa tão adequada para um jantar simples durante a semana como para um almoço nutritivo.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China

INGREDIENTES

Base da Sopa

200 g lentilhas vermelhas
200 g lentilhas verdes
50 g grão-de-bico cozido
75 g sementes de chia
10 g Umami
150 g cebola picada
150 g cenoura picada
1600 ml água
50 g Knorr Caldo de Legumes Desidratado
1kg
Sal q.b.
Pimenta q.b.

Topping / Crocante

150 g croutons de pão
75 g sementes de abóbora
20 g Umami
30 g azeite
30 ml vinagre de pera (ou vinagre de maçã)

Empratamento

100 g ervas verdes frescas / salada verde
30 ml azeite adicional

PREPARAÇÃO

- 1 Levar as lentilhas a cozer em água com um pouco de sal até ficarem macias. Reservar.
- 2 Caramelizar a cebola e a cenoura num tacho com um fio de azeite. Juntar 1600 ml de água, Knorr Caldo de Legumes e deixar cozinhar durante 1,5 horas. Coar o caldo (deverão restar cerca de 2 litros após coar).
- 3 Adicionar ao caldo as lentilhas cozidas, o grão-de-bico, as sementes de chia e o Knorr Umami. Temperar com sal e pimenta. Manter quente. Triturar as sementes de abóbora com umami até ficarem em pó fino.
- 4 Saltear os croutons em azeite até ficarem dourados. Envolver os croutons no pó de semente de abóbora para criar o efeito crocante. Marinar as ervas / salada verde com azeite e vinagre de pera.
- 5 Servir a sopa quente, com a mistura de ervas por cima e os croutons crocantes ao lado ou sobre a sopa.

**Caldo de legumes
Knorr 1kg**



BOWL DE CEVADA E LEGUMES



COM MOLHO DE MATCHA E YUZU



BOWL DE CEVADA E LEGUMES COM MOLHO DE MATCHA E YUZU

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

Nesta receita, o matcha dá uma nota terrosa e herbácea a uma salada substanciosa construída com ingredientes de inspiração japonesa. A base é cevada cozida (textura firme e sabor a fruto seco), acompanhada por uma salada verde de folhas frescas e crocantes. Juntam-se tofu macio (sensação sedosa) e shiitake assado (profundidade umami). As fitas de pepino trazem frescura e crocância.

INGREDIENTES

Bowl

900 g cevada cozida
250 g mistura de folhas verdes
500 g tofu macio em cubos
450 g cogumelos shiitake assados
100 g bagas de goji
250 g pepino em fitas
30 g perilla ou hortelã-verde
5 g matcha em pó

Molho

400 g Hellmann's Maionese
50 ml sumo de yuzu ou sumo de lima e limão
25 ml vinagre de arroz
5 g matcha em pó
20 g mel

PREPARAÇÃO

- 1 Misturar todos os ingredientes da salada para montar a taça. Polvilhar com um pouco de matcha.
- 2 Servir com o molho à parte.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China

**Hellmann's
Maionese 4,6kg**



DICAS PRINCIPAIS PARA EMPRATAR

NEM SEMPRE É FÁCIL SABER POR ONDE COMEÇAR QUANDO SE TRATA DO GRANDE FINAL. ESTAS SUGESTÕES SIMPLES E FÁCEIS DE APLICAR APROXIMAM QUALQUER CHEF *da perfeição no empratamento.*



DINER DESIGNED

Personalizável com Cor e Contraste

Cores ousadas e chamativas são uma das formas mais simples de criar um prato moderno e partilhável. Ingredientes vibrantes, como ube (violeta intenso), beterraba, pickles de dill e sal marinho fumado, tornam um prato instantaneamente mais apelativo. Estes ingredientes não só acrescentam sabor, como atuam como realçadores de cor natural, ajudando a destacar elementos do prato, desde sobremesas a saladas. Camadas de cor e pequenos contrastes visuais criam um prato que se destaca.

Mostrar a Escolha de Forma Visível

A personalização funciona melhor quando é prática. Em vez de esconder elementos opcionais, apresenta-os com orgulho. Coloca molhos em pequenas taças, misturas de especiarias em ramequins ou toppings em tigelas individuais. Esta forma convidativa de montagem permite aos clientes criar a sua versão ideal do prato, tornando a refeição mais memorável.

BORDERLESS CUISINE

Técnicas para Texturas

Combina técnicas visuais, como proteínas grelhadas a carvão com molhos cremosos, ou legumes salteados no wok com purés suaves. O contraste de texturas faz com que estas cozinhas híbridas pareçam coesas e excitantes, e demonstra o cuidado colocado em cada componente.

Utilizar Louça que Reflete a Cultura

A apresentação deve honrar as raízes do prato. Tigelas dolsot para bibimbap coreano, thalis metálicos para pratos indianos, tábuas rústicas para antipasti italianos ou molcajetes de pedra para salsas mexicanas — a escolha da louça reforça a autenticidade e melhora a experiência do cliente.



STREET FOOD COUTURE

O Ritmo da Rua

Os clientes adoram a teatralidade da comida de rua. Cozinhas abertas, grelhas à vista, wok ao lume ou espetadas a assar tornam o processo parte do espetáculo. Sempre que possível, mantém a confeção visível, convidando os clientes a sentir a energia e espontaneidade da comida de rua.

Partilhas Descontraídas

A comida de rua é, por natureza, informal — perfeita para partilhar. Pratos que possam ser passados de mão em mão, desmontados ou mergulhados em conjunto criam uma experiência social envolvente. Essa informalidade é uma das razões pelas quais este estilo continua tão popular.

CULINARY ROOTS

Valorizar a Técnica

A técnica é uma das formas mais simples de mostrar habilidade culinária. Marcas de grelha bem definidas, fermentações visíveis ou guarnições botânicas cuidadosamente colocadas permitem aos clientes perceber o trabalho envolvido. O esforço não passa despercebido.

Realçar a Integridade do Ingrediente

Mantém os ingredientes “heróis” reconhecíveis — não excessivamente processados — celebrando a forma, a cor e a origem. Esta tendência valoriza autenticidade e respeito pelas raízes gastronómicas, por isso ingredientes bem tratados e apresentações honestas são essenciais.



Encontre mais informações úteis no nosso website. Faça o scan deste QR Code.