

MENÚS *del* FUTURO 2025



PRINCIPALES TENDENCIAS
EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA



Unilever
Food
Solutions



Unilever
Food
Solutions

**LISTOS
PARA HOY,
COCINANDO
EL MAÑANA.**



María Antonia

Head of Sales and Trade Marketing

UFS México

En el dinámico mundo de la gastronomía, como **Unilever Food Solutions** nos hemos destacado como un líder global en soluciones innovadoras para profesionales de la industria alimentaria. Teniendo una presencia en más de 70 de países; Unilever Food Solutions ha sabido evolucionar y adaptarse a las tendencias gastronómicas más relevantes, apoyando a chefs y restaurantes en la creación de menús que no solo son deliciosos, sino también sostenibles.

Tenemos el compromiso que va más allá de ofrecer productos de alta calidad, buscando a través de la investigación continua y la colaboración estrecha con expertos culinarios como abordar la nutrición, sostenibilidad y la experiencia del cliente en un mundo que cambia rápidamente y anticipándonos a las necesidades del mercado ofreciendo soluciones que impulsan la innovación, la eficiencia operativa y la satisfacción del cliente.



ÍNDICE





BIENVENIDA	2
INTRODUCCIÓN A MENÚS DEL FUTURO	6
MOVIMIENTOS QUE CAMBIAN EL CONSUMO	8
RAÍCES CULINARIAS	18
COMIDA CALLEJERA	24
COCINA SIN FRONTERAS	30
PERSONALIZACIÓN CULINARIA	36
CÓMO VIVIR LAS 4 TENDENCIAS	42
COLABORADORES	44
TESTIMONIALES	50
AGRADECIMIENTOS	52

Presiona los códigos QR para acceder al material interactivo.

Andrés Cardona

UFS Chef & Demand
Generation Manager



Menús del futuro es un modelo de inspiración y abordaje ante el mundo cambiante actual, impulsando a tener negocios más rentables, sostenibles y ricos en alimentos. A través del reporte 2025, se enfatizarán pilares fundamentales como la **sostenibilidad, la diversidad alimentaria, la salud y el bienestar**, así como la **innovación en la gastronomía**.

Este enfoque permitirá a las empresas adaptarse a las tendencias emergentes, como la demanda de ingredientes locales, la reducción del desperdicio y la personalización de experiencias culinarias.

GENERACIÓN Z
MIGRACIÓN Y TURISMO
CRISIS DEL COSTO DE VIDA
INESTABILIDAD

MOVIMIENTOS QUE CAMBIAN EL CONSUMO

TENDENCIAS

Las tendencias hacia 2025 indican un creciente interés en la **alimentación consciente**, donde los consumidores buscan no solo calidad y sabor, sino también un impacto positivo en el medio ambiente y en su salud; y mucho de ello se verá impactado por un tema generacional donde podremos descubrir a lo largo de este camino cómo la digitalización a través de la generación Z influye en la demanda gastronómica.

El soporte culinario proporcionado en este reporte guiará a los negocios en la creación de menús que no solo satisfagan las expectativas de los clientes, sino que también fomenten prácticas más responsables y sostenibles en la industria alimentaria.



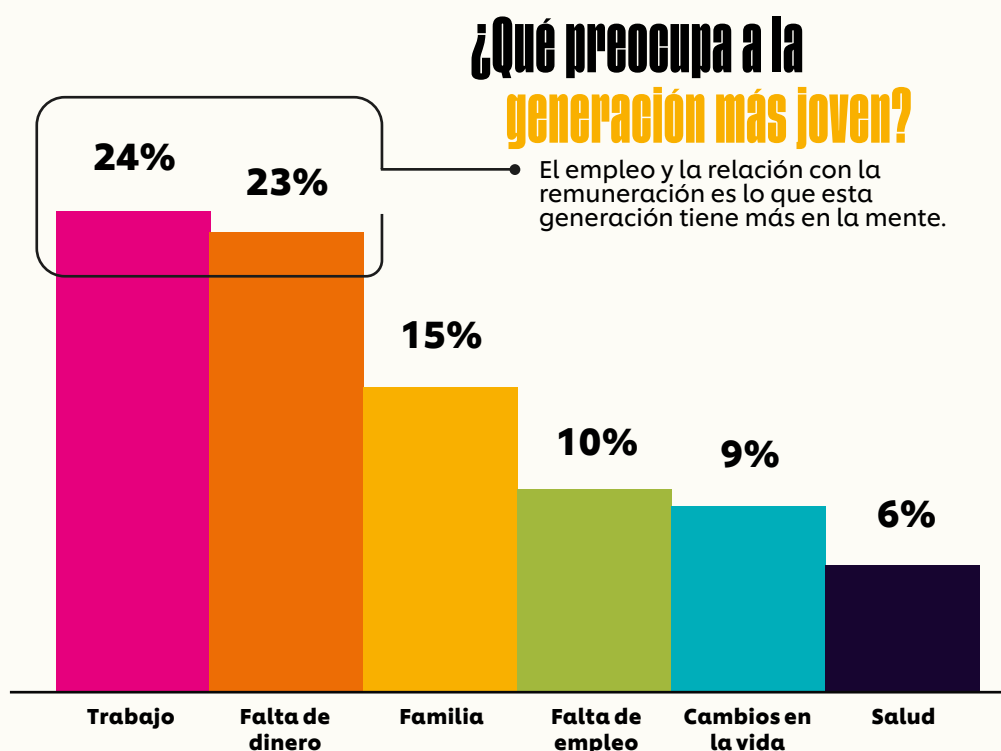
GENERACIÓN Z

Nacida entre 1997 y 2012, no solo creció con la tecnología en la palma de su mano, sino también con una mentalidad crítica y una fuerte inclinación por la autenticidad. En México, representan el 20% de la población y están transformando industrias, incluida la gastronómica.

Para ellos, comer va más allá del sabor: **buscan productos orgánicos, locales y sostenibles**. Quieren saber de dónde vienen sus ingredientes y cómo fueron producidos. Apoyan marcas con valores alineados a la responsabilidad ambiental y rechazan aquellas que consideran poco éticas.

Sin embargo, aquí viene la paradoja: aunque valoran la comida saludable, muchos no saben cocinar. **La falta de habilidades culinarias los lleva a depender de restaurantes, delivery y comida rápida**, lo que abre una gran oportunidad para la industria alimentaria.

Las marcas que quieran conectar con esta generación deben dejar atrás las estrategias tradicionales y hablar su idioma: *autenticidad, compromiso real y presencia digital*. No buscan solo comprar, quieren identificarse con lo que consumen.



MIGRACIÓN Y TURISMO

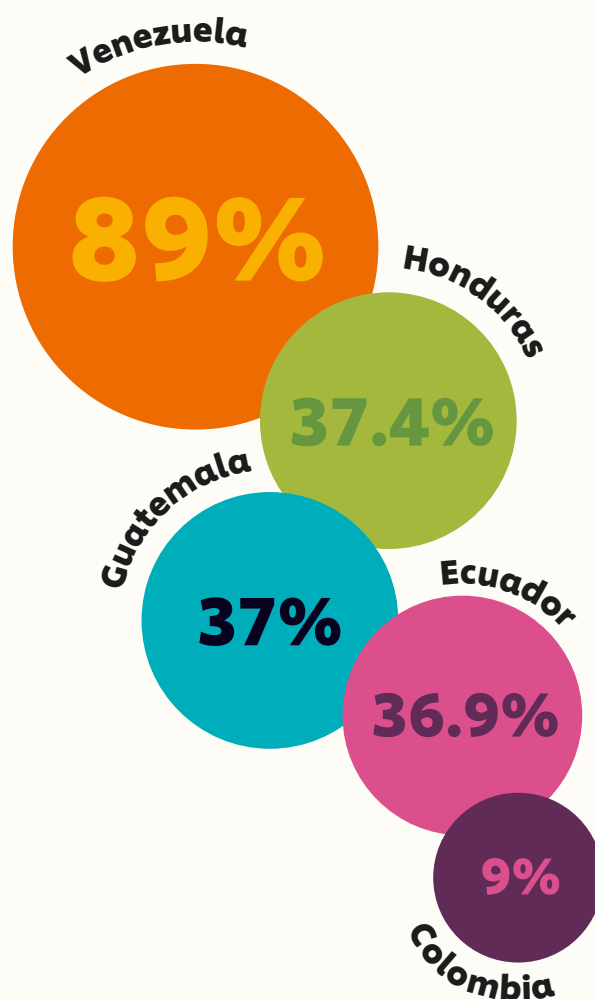
Migración y gastronomía: una fusión en constante evolución

La migración ha sido clave en la transformación de la cocina mexicana. Ciudades como Ciudad de México, Oaxaca y Tulum han visto su oferta culinaria diversificarse con ingredientes importados, técnicas internacionales y conceptos innovadores. Sin embargo, este cambio también ha modificado las expectativas de los comensales: **menús en inglés, salsas menos picantes y precios elevados reflejan una nueva demanda.**

La migración no solo trae influencias externas, sino que también expande el protagonismo y la esencia de la cocina mexicana a otros países. Platillos como las arepas, pupusas o el ceviche reflejan este intercambio cultural. El reto para los chefs es *equilibrar tradición y modernidad*, creando experiencias auténticas sin perder la esencia de la gastronomía mexicana.

Migración de Latinoamérica

Se muestra una creciente llegada de países de Centro y Sudamérica; liderando el mercado venezolano. Esto podría llegar a mostrar cocinas fusión en los próximos años, derivado de las regiones donde se localicen.



COSTOS DE VIDA

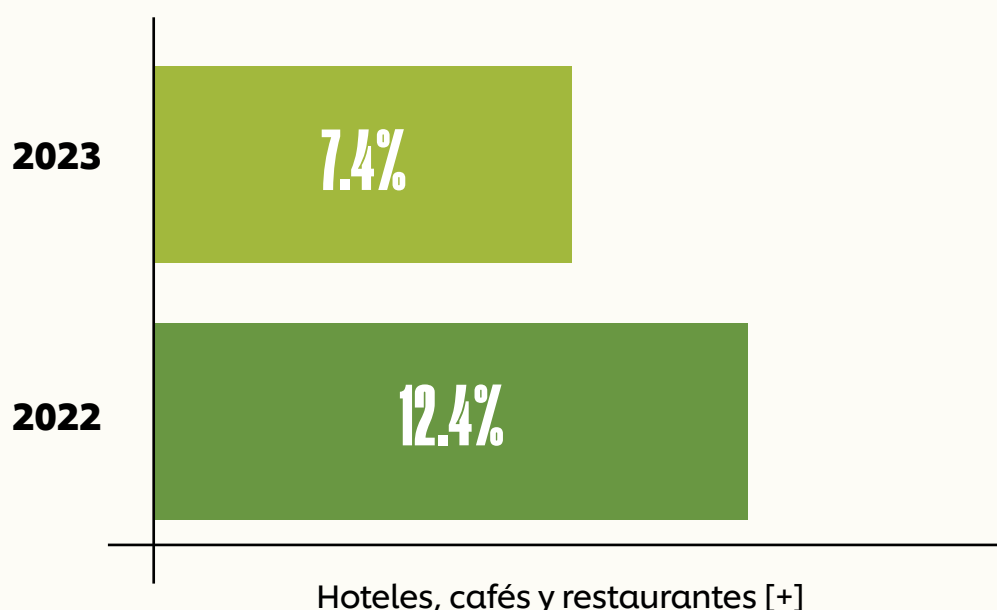
El alza del costo de vida en México: impacto y retos

Entre 2018 y 2024, el costo de vida en México ha aumentado drásticamente. El precio del kilo de tortilla pasó de \$10.5 a \$22 pesos; la carne de res casi duplicó su valor, y productos como el huevo, la leche y el aguacate han encarecido significativamente.

La inflación acumulada del **38.47%** ha reducido el poder adquisitivo, haciendo que el dinero rinda menos. Factores como la pandemia, la crisis energética y el conflicto Rusia-Ucrania han intensificado esta situación.

Para los chefs, estos cambios implican retos en costos de insumos, pero también *oportunidades para innovar en menús y estrategias* que maximicen el valor de los ingredientes.

Sector HORECA, el más impactado

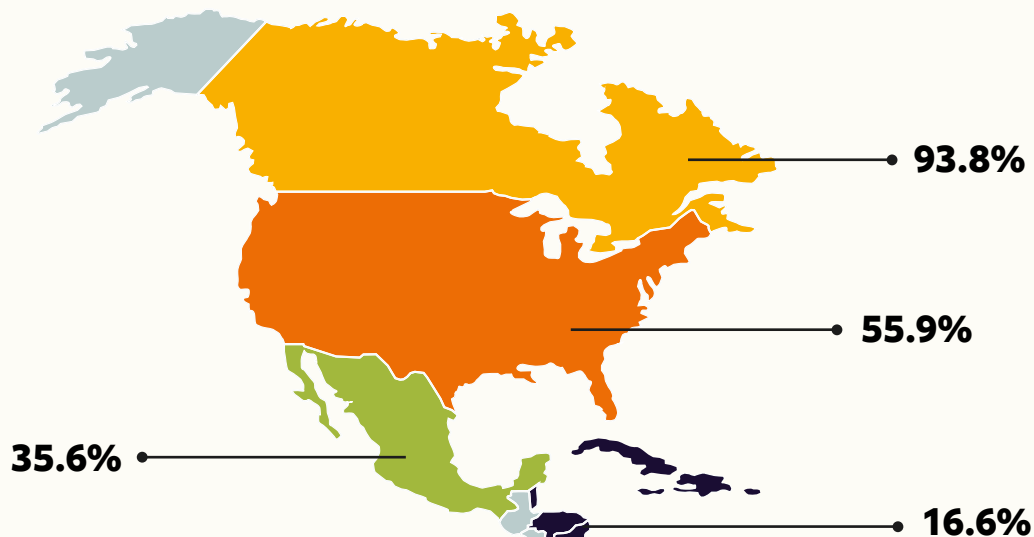


INESTABILIDAD

Geopolítica global: un mundo en transformación y el impacto en México

La inflación global ha encarecido los productos básicos, afectando la economía de los hogares y los negocios. Sin embargo, el nearshoring ha fortalecido el atractivo del país como centro de manufactura, atrayendo inversión extranjera.

Además, la dependencia de México en las importaciones de granos y energéticos lo hace sensible a las crisis internacionales. En un mundo en constante transformación, **el país debe adaptarse a estos cambios para mantener su estabilidad económica y social.**



Estabilidad política

América tiene mayor estabilidad que México al acercarse a porcentaje de 100%, mientras que regiones como Centroamérica tienen más complejidad política.

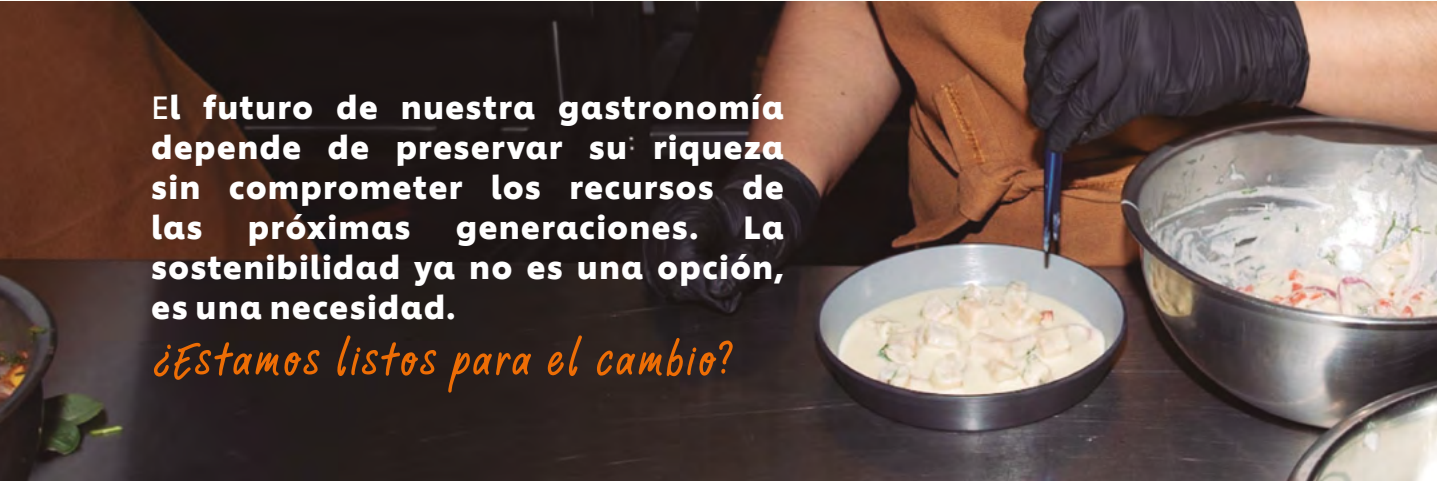
SOSTENIBILIDAD EN LA GASTRONOMÍA MEXICANA:

El reto de cocinar con conciencia

La gastronomía mexicana es más que sabor y tradición, es un compromiso con la sostenibilidad. Hoy, más que nunca, **es clave equilibrar el impacto ambiental, la economía y el bienestar social.**

Ingredientes ancestrales como el maíz, el frijol y el chile no solo forman parte de nuestra identidad culinaria, también representan biodiversidad y seguridad alimentaria. Los restaurantes juegan un papel esencial en este cambio, adoptando prácticas responsables como abastecimiento ético, reducción de desperdicios y ahorro de recursos.

Cocinar con conciencia va más allá de elegir ingredientes frescos; implica proteger tradiciones, minimizar el impacto ambiental y fomentar prácticas justas. Cada elección, desde los insumos hasta la presentación de un platillo, cuenta.



El futuro de nuestra gastronomía depende de preservar su riqueza sin comprometer los recursos de las próximas generaciones. La sostenibilidad ya no es una opción, es una necesidad.

¿Estamos listos para el cambio?

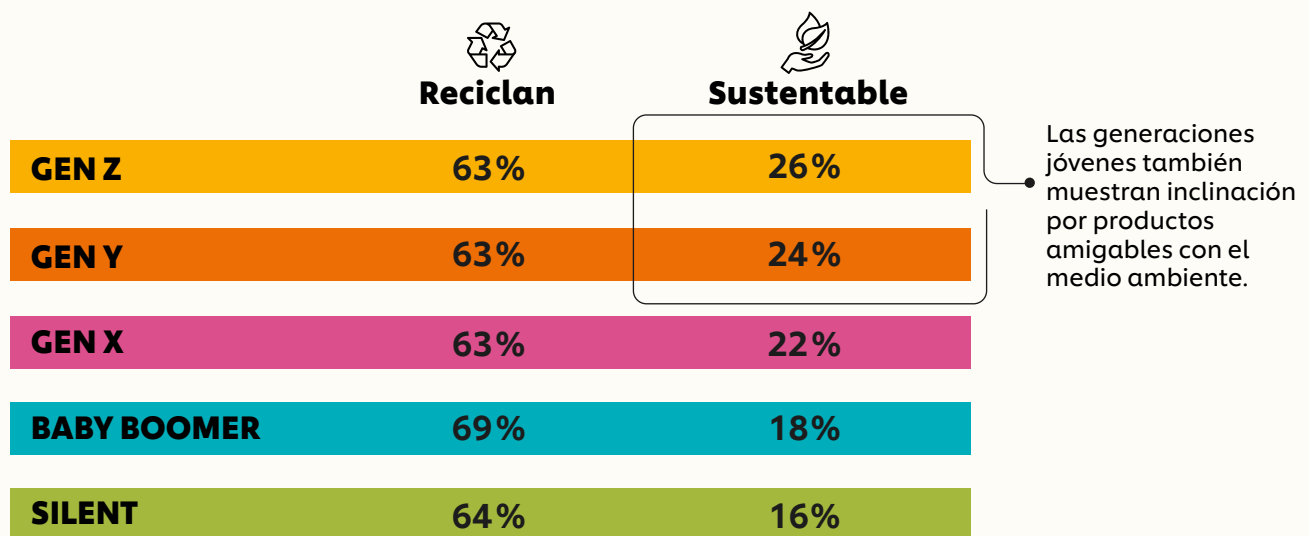
34%

De los mexicanos consideró que los *fabricantes* podrían hacer la *mayor diferencia* para controlar y limitar el daño ambiental.

ACCIONES ANTE EL CAMBIO CLIMÁTICO

El reto de equilibrar bienestar y alimentación

Similar al resto de las generaciones, **reciclar se vuelve una parte central en la filosofía joven**. Mientras se envejece, se puede apreciar dejar compras 'fashion' y viajar menos en avión.



LA SALUD EN MÉXICO:

La salud es una de las principales preocupaciones en México. Aunque el 41.9% de la población está atenta a su bienestar, el 43% admite que no cuida su salud como debería, especialmente los jóvenes de 18 a 24 años.

La gastronomía mexicana, además de ser patrimonio cultural, puede ser una aliada en la salud.

Ingredientes tradicionales como el maíz, los frijoles y los chiles son altamente nutritivos.

Además, los **superalimentos** han cobrado relevancia por sus beneficios nutricionales. Alimentos como el amaranto, el nopal y el cacao, ricos en antioxidantes, fibra y proteínas, pueden mejorar la salud.

BIENESTAR Y ALIMENTACIÓN:

El vínculo entre la comida y nuestras emociones

Comer no es solo una necesidad física, también es un acto emocional. Los alimentos impactan nuestro estado de ánimo y nuestras emociones influyen en lo que elegimos comer.

Una dieta equilibrada, rica en
**FRUTAS, VERDURAS,
CEREALES INTEGRALES Y
PROTEÍNAS MAGRAS,**
puede reducir el estrés, la ansiedad
y los síntomas de la depresión.

Sin embargo, en momentos de estrés o tristeza, es común recurrir a la **alimentación emocional**, comiendo no por hambre, sino por consuelo. Aquí entra el concepto de *comfort food*, platillos que nos reconfortan y evocan recuerdos felices: una sopa casera, un postre de la infancia o un guiso familiar. Aunque brindan bienestar momentáneo, su consumo excesivo puede derivar en hábitos poco saludables.



INTELIGENCIA ARTIFICIAL:

La revolución gastronómica que está cambiando todo

La Inteligencia Artificial (IA) está transformando la gastronomía, **optimizando la eficiencia en los restaurantes y mejorando la experiencia del comensal**. Desde predecir la demanda hasta gestionar inventarios en tiempo real, **la IA evita desperdicios y reduce costos**. Además, automatiza tareas como la toma de pedidos y la asignación de mesas, agilizando el servicio y reduciendo tiempos de espera.

La personalización es otro de sus grandes aportes. Chatbots y asistentes virtuales sugieren platillos según las preferencias del cliente, gestionan reservas y responden dudas en segundos, creando un vínculo más cercano con los comensales. También, algoritmos avanzados permiten a los chefs innovar con nuevas recetas, combinando sabores y tendencias para desarrollar menús más sostenibles.

*¿Estás listo para probar el **menú del futuro**?*



REDES SOCIALES:

El ingrediente clave para el éxito de los restaurantes

Hoy en día, las redes sociales son el escaparate digital de cualquier restaurante. Algunas plataformas digitales como Instagram, TikTok, YouTube y Facebook han dejado de ser solo entretenimiento para convertirse en **poderosas herramientas de promoción**.

Más que publicar imágenes, se trata de contar una historia. Compartir la esencia del restaurante, su ambiente y los momentos especiales crea una **conexión genuina** con los clientes. Además, la interacción en tiempo real permite recibir comentarios y sugerencias, mejorando la oferta gastronómica y fortaleciendo la comunidad.

Una gestión inteligente de redes sociales no solo aumenta la visibilidad, sino que mejora la reputación y fideliza a los comensales. ¿Tu restaurante ya está aprovechando su potencial digital?

Las redes mantienen incrementos

Gracias al incremento de la población y la expansión del internet individual, existen más usuarios de redes sociales en 2024.

¿Tu restaurante ya está aprovechando su potencial digital?

POBLACIÓN TOTAL EN MÉXICO

129.5
MILLONES



USUARIOS EN REDES SOCIALES

90.2
MILLONES



CRECIMIENTO ANUAL

+7.7%
+6.5 MILLONES



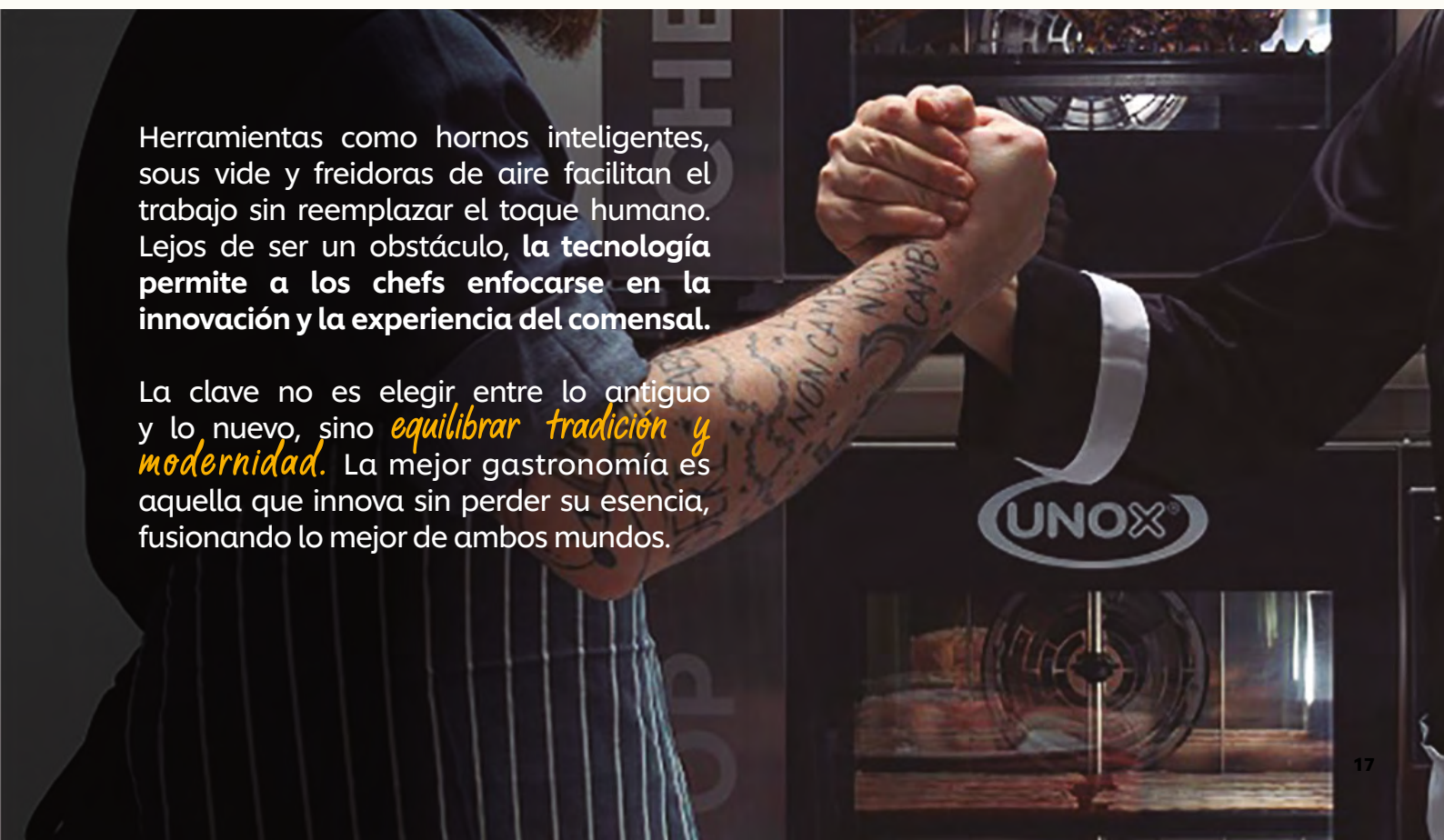
¿RESISTIRSE A LA TECNOLOGÍA O APROVECHARLA EN LA GASTRONOMÍA?

Mientras la tecnología avanza, algunos prefieren lo tradicional y rechazan su uso en la cocina. Este movimiento, llamado **"anti-tecnología"**, busca rescatar técnicas manuales, argumentando que los dispositivos pueden restar creatividad e identidad culinaria.

El *Slow Food*, nacido en Italia en los 80, promueve ingredientes locales y métodos tradicionales para contrarrestar la rapidez de la vida moderna. Aunque su esencia es valiosa, **la tecnología no es una amenaza, sino una aliada que optimiza procesos sin sacrificar calidad ni creatividad.**

Herramientas como hornos inteligentes, sous vide y freidoras de aire facilitan el trabajo sin reemplazar el toque humano. Lejos de ser un obstáculo, **la tecnología permite a los chefs enfocarse en la innovación y la experiencia del comensal.**

La clave no es elegir entre lo antiguo y lo nuevo, sino **equilibrar tradición y modernidad.** La mejor gastronomía es aquella que innova sin perder su esencia, fusionando lo mejor de ambos mundos.



RAÍCES CULINARIAS

Impulsados por el deseo de obtener un conocimiento más profundo y experiencias auténticas, los chefs están recuperando y celebrando recetas y técnicas tradicionales y microregionales como una forma de preservar el auténtico patrimonio culinario.

Estamos viendo surgir una nueva confianza en la celebración de platos e ingredientes patrimoniales menos conocidos. Tanto los chefs como los comensales buscan preservar y comprender mejor los alimentos tradicionales. Hay una renovada apreciación por la especificidad regional y un orgullo por preservar el patrimonio culinario local. Al igual que *Cocina sin Fronteras*, esto tiene sus raíces en el interés y la sensibilidad cultural. No se trata de querer cerrar fronteras, sino de otra vía para explorar y honrar las culturas.

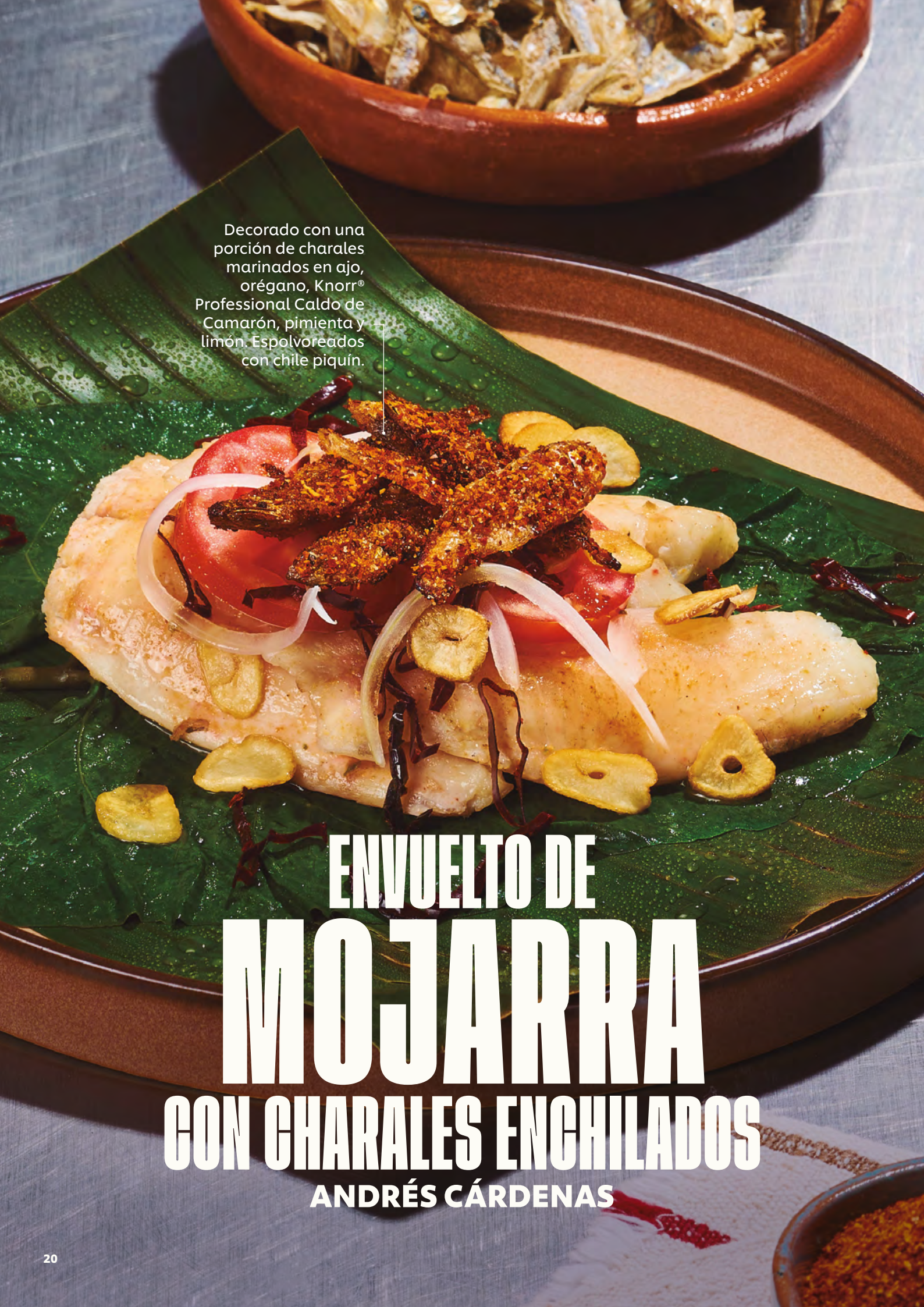
AMARANTO, QUINOA, NOPALES, ARROZ SALVAJE Y FRIJOLES

INGREDIENTES
PRINCIPALES



TÉCNICAS CULINARIAS:

TANDORI, FERMENTACIÓN, AHUMADOS, CONSERVAS,
INFUSIONES, MADURADOS, COCCIONES LENTAS,
MARINADOS, CURADOS, SALMUERAS



Decorado con una
porción de charales
marinados en ajo,
orégano, Knorr®
Professional Caldo de
Camarón, pimienta y
limón. Espolvoreados
con chile piquín.

ENVUELTO DE MOJARRA CON CHARALES ENCHILADOS

ANDRÉS CÁRDENAS

TÉCNICA CULINARIA:

Pilte/ fritura/ vapor

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Mojarra, hoja de pozol, charales

TIP CULINARIO:

La cocción dentro de una hoja de plátano permite evitar el uso de aceite en la preparación, con ahorro de uso de ingredientes y un beneficio nutricional en la reducción de calorías del platillo.



Escanea y conoce
más del Chef



“EN CADA RECETA, UNA HISTORIA QUE SE PRESERVA, COMO LAS TÉCNICAS DE LOS envueltos EN CADA REGIÓN DEL PAÍS”

ANDRÉS CÁRDENAS

Chef Ejecutivo OL Restaurante

INGREDIENTES

Para el pilte:

480g Filete de mojarra
86g Hoja santa
6pz Hoja de pozol/hoja de plátano
30g Cebolla fileteada
120g Jitomate en rodajas
6g Guindilla de chile ancho
6g Guindilla de chile guajillo
8g Láminas de ajo
28g Knorr® Professional Caldo de Camarón

Para los charales enchilados:

300g Charales secos y limpios
16g Knorr® Professional Caldo de Camarón
1g Orégano
1g Pimienta entera negra
12g Diente de ajo
90ml Jugo de limón
6g Chile piquín en polvo
35ml Aceite vegetal

PREPARACIÓN

Paso 1.- Para el pilte: Extender una porción de hoja de plátano previamente asada, encima colocar una porción de hoja santa, seguido el filete de mojarra; sazonar con Knorr® Professional Caldo de Camarón, seguido las láminas de ajo, guindillas de los chiles, cebolla fileteada y una rodaja de jitomate y envolver con la hoja, colocar dentro de una vaporera y cocinar durante 20 minutos.

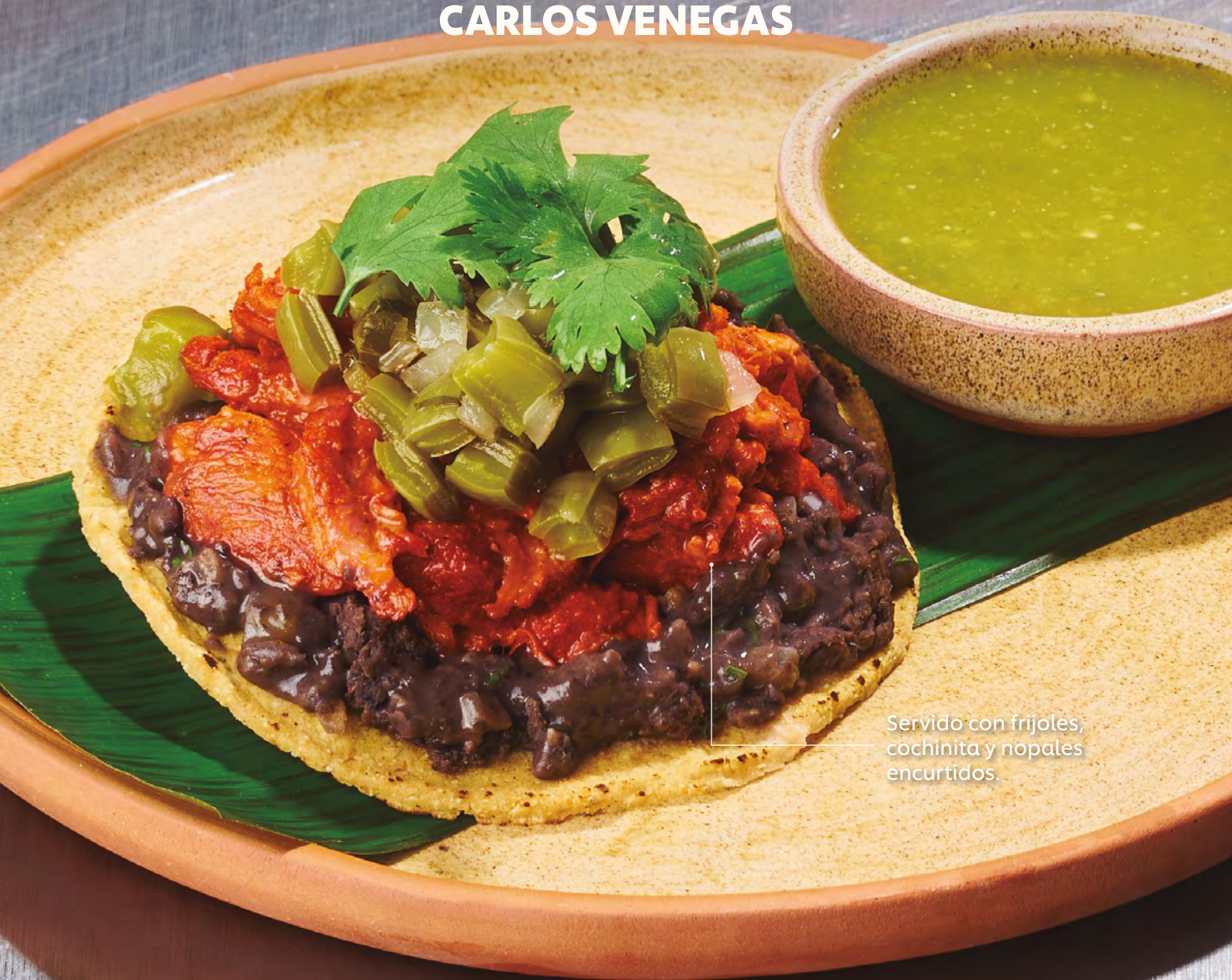
Paso 2.- Para los charales enchilados: Haremos mojo en un molcajete o licuadora martajando el ajo, orégano, Knorr® Professional Caldo de Camarón, pimienta y jugo de limón; agregar esta mezcla en los charales y mezclar perfectamente; dejar marinar al menos una hora; en un sartén colocar el aceite y agregar los charales y dorar moviendo constantemente hasta que estén crujientes; retirar y colocar sobre un papel absorbente; seguido espolvorear con el chile piquín.

Paso 3.- Para el montaje: Colocar en un plato el pilte y encima de este decorar y acompañar con una porción de los charales.

Descarga el
calendario de
ingredientes por
temporada

TOSTADA DE COCHINITA Y CONSERVA DE NOPALES

CARLOS VENEGAS



Servido con frijoles,
cochinita y nopales
encurtidos.

TÉCNICA CULINARIA:

Marinado/ cocción lenta/ conserva

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Nopales, frijoles negros

TIP CULINARIO:

Uno de los principales beneficios nutricionales de los nopales es su contenido de fibra; incluirlos en los platillos contribuye al volumen de la preparación permitiendo reducir el uso de alimentos proteicos. Una taza de nopales cocidos contiene 3 gramos de fibra.



Conoce más
de Knorr®
Professional
Caldo de Pollo



**“DE LA TIERRA A LA MESA, TRADICIÓN
QUE SE CONSERVA COMO UN INGREDIENTE
EMBLEMÁTICO DE MÉXICO: EL *nopal*”**

CARLOS VENEGAS

Chef Especialista para Marketing y Digital

INGREDIENTES

1Kg Lomo de cerdo cortado
en trozos

30g Manteca de cerdo

4 Hojas de plátano

Para el marinado:

65g Cebolla blanca

14g Diente de ajo

1g Comino en polvo

1g Orégano

1g Pimienta negra entera

**35g Knorr® Professional
Caldo de Pollo**

56g Pasta de achiote

65ml Vinagre blanco

Para los nopales en conserva:

Frasco de cristal de 1L

250g Nopales cortados en
cubitos pequeños

45g Cebolla morada en brunoise

12g Ajo entero

8g Chile habanero en brunoise

18g Cilantro finamente picado

1.5L Agua

18g Sal

Para los frijoles refritos:

**50g Knorr® Professional
Frijoles Refritos Negros en Polvo**

125ml Agua

9g Manteca de cerdo o
aceite vegetal

4g Ajo picado finamente

6g Cebolla finamente picada

1g Epazote finamente picado

**2g Knorr® Professional
Condimix® Pollo**

Para el montaje:

5pz Tostadas de maíz

20g Hojas de cilantro

PREPARACIÓN

Paso 1.-Para el marinado: Licuar todos los ingredientes hasta obtener una pasta, y sazonar con Knorr® Professional Caldo de Pollo y dejar reposar en refrigeración al menos 6 hrs; seguido en un inserto colocar las hojas de plátano previamente asadas y extenderlas, encima colocar la mitad de la manteca de cerdo, seguido la carne con el marinado y terminar con el resto de la manteca, envolver con las mismas hojas y tapar con papel aluminio; llevar al horno a 160°C durante 3 hrs; retirar y dejar enfriar un poco para deshebrar. Reservar y mezclar con el jugo que resultó de la cocción.

Paso 2.- Para la conserva: Destapar el frasco y llevar junto con la tapa a una olla con agua hirviendo durante 20 min; pasado el tiempo retirar y colocar sobre papel absorbente boca abajo cuidando de no contaminarlo; mientras tanto cocinar los nopales con todos los ingredientes cuidando que quede ligeramente duros, servir en el frasco hasta junto con el líquido dejando un dedo aproximadamente de espacio entre la tapa y la superficie del producto. Tapar y cerrar perfectamente y colocar boca abajo hasta que enfrien por completo. Reservar al menos unos 3 días para usar.

Paso 3.-Para los frijoles: En una olla calentar la manteca, sofreír cebolla y seguido el ajo hasta dorar ligeramente, agregar el epazote y seguido el agua, calentar hasta que suelte primer hervor y apagar; añadir Knorr® Frijoles Refritos Negros en Polvo y tapar. Dejar reposar por 10 minutos; pasado el tiempo mover y mezclar con un batidor y reservar.

Paso 4.-Para el montaje: Abrir el frasco de conserva de nopal y drenarlo; se puede llevar a un sartén para asarlos. Colocar sobre la tostada una cucharada de frijoles seguido de la cochinilla y terminar con una porción de los nopales encurtidos y decorar con unas hojas de cilantro.

Escanea para ver
el video de la receta

CULTURA DE COMIDA CALLEJERA

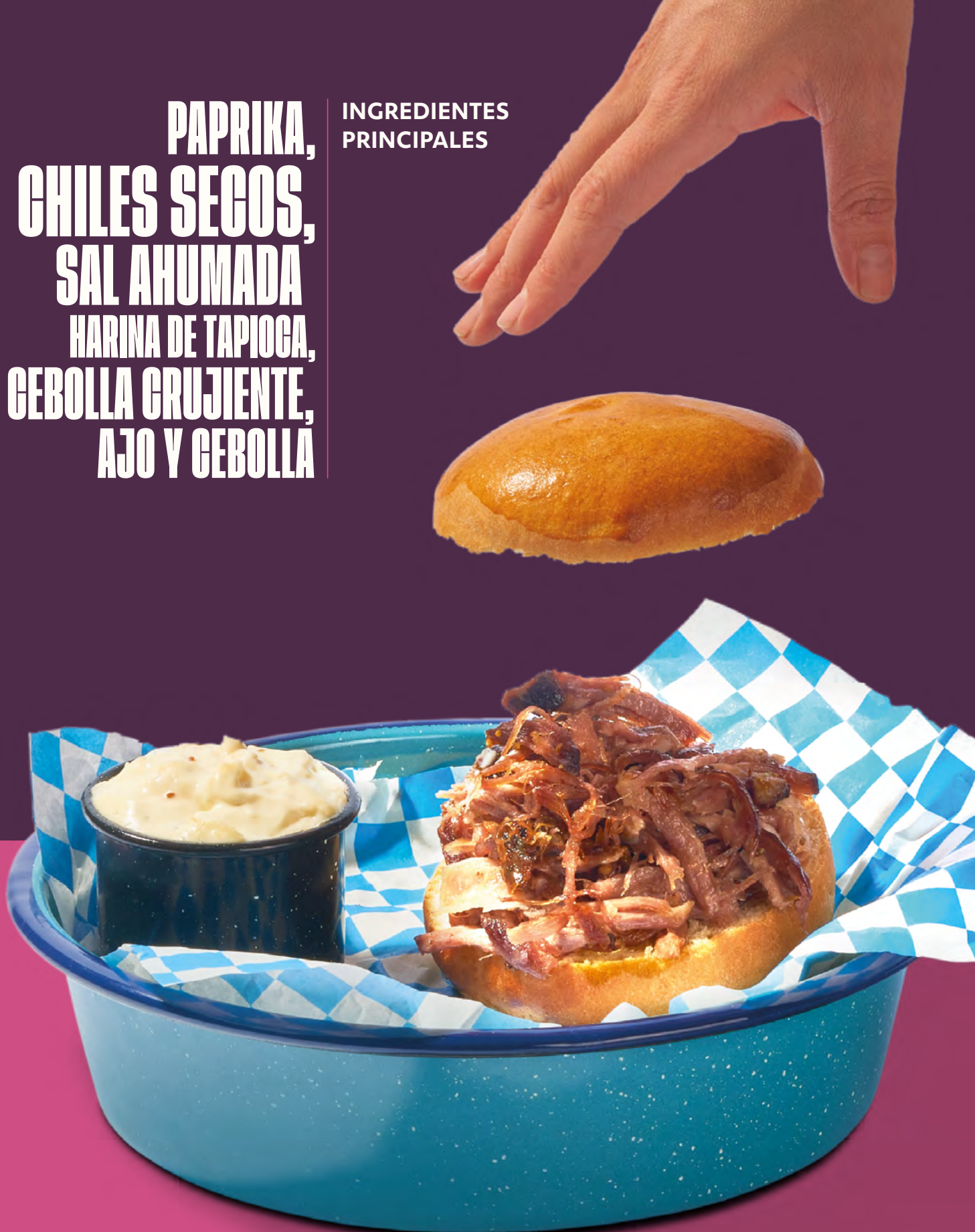
Impulsada por una crisis del costo de vida, sumada al deseo de la Generación Z y experiencias valiosas, vemos cómo la comida callejera se ha convertido en opciones intrigantes, más saludables e interesantes. Experiencias gastronómicas que ofrecen un *lujo accesible* - Icono de validez por la comunidad.

Hay una combinación de tres factores:

1. Los comensales más jóvenes que buscan mejor costo, propuestas interesantes y experiencias informales.
2. Chefs reuniendo inspiración e innovación.
3. Espacios en desuso que son replanteados como lugares interesantes. Esto significa que la comida callejera está evolucionando tanto en términos de lo que se sirve y cómo se sirve.

**PAPRIKA,
CHILES SECOS,
SAL AHUMADA
HARINA DE TAPIOCA,
CEBOLLA CRUJIENTE,
AJO Y CEBOLLA**

**INGREDIENTES
PRINCIPALES**



TÉCNICAS CULINARIAS:

GRILL, FERMENTACIÓN, AHUMADOS, COCINA
CON BROCHETAS, FRITOS, ESTOFADOS,
ASADOS, MARINADOS, MASAS MADRES Y
PANES, NIXTAMALIZADO

Acompañar con
una porción de kimchi
en un ramekin.

CANASTA DE ALBONDIGAS DE FRIJOL Y KIMCHI

LALO PLASCENCIA

TÉCNICA CULINARIA:

Fermentado

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Lentejas, frijoles negros

TIP CULINARIO:

La fermentación de los vegetales como la col, permite aprovechar las partes más imperfectas de los vegetales contribuyendo a reducir el desperdicio, al consumirlos crudos se conservan los microorganismos vivos que se forman conocidos como probióticos.



Escanea y conoce
más del Chef



“UNA técnica Y UN ingrediente QUE PUEDEN
MOSTRAR TRADICIÓN Y VANGUARDIA AL
FUSIONARSE EN UN SOLO PLATO.”

LALO PLASCENCIA

Chef Investigador Gastronómico Mexicano
Fundador CIG México

INGREDIENTES

Para las brochetas de frijol y lenteja:

80g Knorr® Professional Frijoles Negros Refritos en Polvo

200ml Agua

286g Lentejas

29ml Aceite vegetal

78g Cebolla finamente picada

25g Ajo finamente picado

42g Pimiento rojo en brunoise

1g Orégano en polvo

247g Avena molida

6g Knorr® Professional Caldo de Pollo

Para el Fermento de kimchi:

250g Col blanca rallada

5g Harina de arroz

4g Diente de ajo

18g Jengibre fresco

15g Azúcar

1L Agua

22g Pasta de soya

125g Sal en grano

30g Salsa de pescado

5g Chile en polvo

7g Ajonjolí

PREPARACIÓN

Paso 1.- Para las brochetas de frijol y lenteja:

En una olla hervir el agua y agregar Knorr® Professional Frijoles Negros Refritos en Polvo, mezclar y dejar reposar durante 15 minutos; pasado el tiempo mezclar con un batidor globo y mezclar con el resto de los ingredientes; colocarte unos guantes y mezclar todo con fuerza para aplastar las lentejas; formar bolitas de 25g y colocarlas en una charola engrasada a 180°C para hornear durante 5 minutos retirar y colocar en plato de presentación. Reservar.

Paso 2.- Para el fermento de kimchi: En un bowl diluir la sal junto con el agua para formar una salmuera e introducir la col finamente picada y dejamos reposar durante 12 hrs aprox; mientras tanto el resto de los ingredientes los vamos a moler en un mortero hasta hacer una pasta y dejaremos reposar el mismo tiempo que la col; pasado el tiempo colamos la col y mezclamos con la pasta y colocaremos dentro del frasco. Tapamos perfectamente y dejaremos reposar al menos 3 días; puedes dejarlo a temperatura ambiente que no sobrepase los 20°C sin luz directa para intensificar su sabor. Reservar.

Paso 3.- Para el montaje: Colocar las albóndigas en un plato de presentación y acompañar con una porción del kimchi en un ramekin.

Descarga las
principales
Ideas de cultura
callejera del
mundo en México

SÁNDWICH DE BRISKET DE CORDERO

DARYL RUIZ

Acompañar con una
porción de aderezo de
ajo a las brasas.



TÉCNICA CULINARIA:

Marinados/ fermentación de masas/ vapor/ brasas

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Masa madre, ajo rostizado, papa deshidratada

TIP CULINARIO:

La fermentación es una técnica culinaria de un proceso natural donde la levadura convierte el azúcar en dióxido de carbono, lo que da como resultado que la masa suba; la fermentación contribuye a la salud intestinal una tendencia global para incluir en los platillos.



Conoce más
de Knorr®
Professional
Puré de Papa



**“LOS SABORES DE SIEMPRE, TRANSFORMADOS
EN ARTE CULINARIO, EMPLEANDO NUEVOS
ingredientes PARA DARLE UN GIRO GOURMET”**

DARYL RUIZ

Chef de Hoteles Nacional

INGREDIENTES

Para el rub de res:

8g Knorr® Professional Consomé
de Res

6g Sal

6g Pimienta recién molida

2g Ajo en polvo

2g Cebolla en polvo

Para la cocción del costillar
de cordero:

1.4Kg Costillar de cordero

12g Tomillo

24g Rub de res

Para el pan de papa:

60g Knorr® Professional Puré
de Papa

450g Harina de trigo

60g Azúcar

9g Sal

10g Levadura

280ml Agua

73g Mantequilla

50g Huevo

Para el aderezo de ajo:
Hellmann's® Mayonesa Real

60g Cabeza de ajo

4g Sal

1g Pimienta recién molida

20ml Vinagre blanco

PREPARACIÓN

Paso 1.-Para el rub de res:

Mezclar todos los ingredientes hasta
incorporar perfectamente.

Paso 2.- Para el costillar de cordero:

Colocar todo el sazónador por ambos
lados del costillar; seguido colocar
dentro de un inserto, encima agregar
las ramas de tomillo y tapar con
aluminio, llevar al horno durante 3 hrs
a 160°C y después subir temperatura en
el horno a 175°C por 4 hrs más; retirar
y desmenuzar para sacar la carne.

Paso 3.-Para el pan de papa: Hidratar
el puré de papa con la mitad de agua
hirviendo, mezclar con batidor globo
y reservar hasta enfriar; por otro lado
en el tazón de la batidora mezclar la
harina de trigo con el azúcar, levadura
y mezclar, añadir la otra mitad de agua
que queda que esté ligeramente tibia;
agregar sal, el huevo poco a poco que
se incorpore, seguido incorporar el puré
de papa hidratado, y la mantequilla
hasta formar una masa homogénea,
reposar para fermentar y que doble su
tamaño, retirar y extender con un rodillo
sobre la mesa con harina de trigo, cortar
con cortador de galletas del tamaño
deseado; colocar sobre charola y dejar
fermentar hasta que doblen su tamaño,
hornear a 160°C por 12 minutos, retirar

y dejar enfriar

Paso 4.-Para el aderezo de ajo: Cortar
a lo ancho de la cabeza de ajo la raíz;
y colocar esa parte hacia arriba sobre
una hoja de papel aluminio; agregar
aceite de oliva y sal; envolver por
completo y colocar sobre unas brasas
de carbón durante 20-30 min; retirar,
dejar que enfríe un poco y exprimir
para sacar la pulpa del ajo; colocar
en un bote junto con el resto de los
ingredientes y licuar con ayuda de una
licuadora de inmersión; reservar.

Paso 5.-Para el armado: Abrir una
porción del pan de papa y colocar
dentro de este la carne de cordero
desmenuzada y acompañar con una
porción de aderezo de ajo a las brasas.

Escanea para ver
el video de la receta

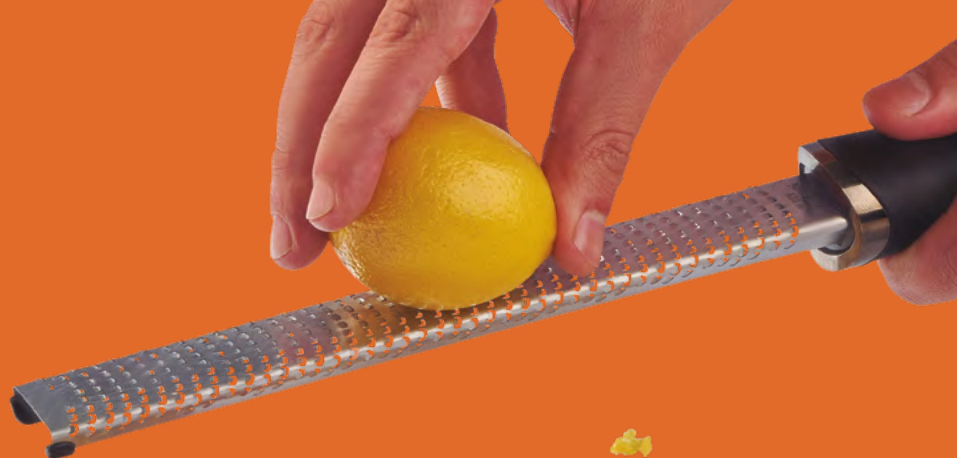
COCINA SIN FRONTERAS

Impulsado por la creciente globalización y migración, vemos el surgimiento de una *fusión creativa* de estilos de cocina y sabores de diferentes culturas y cocinas para crear nuevos platos que respetan sus distintivos orígenes.

Respondiendo al crecimiento de chefs interculturales y el continuo deseo de descubrir a los comensales, también su mayor necesidad de mantener su autenticidad. La comida está siendo construida fusionando creativamente cocinas auténticas en un ambiente más de forma refinada que refleja los orígenes de los ingredientes y las múltiples culturas que influyen para los comensales valientes que buscan a menudo más experiencias de cocina sofisticadas.

**SALSA DE MANGO,
MISO, MATCHA,
PLÁTANO CARAMELIZADO,
CHILTEPÍN, YUZU,
Y PESCADO CURADO**

**INGREDIENTES
PRINCIPALES**



TÉCNICAS CULINARIAS:

SOUS VIDE, FERMENTACIÓN, AHUMADO,
CONSERVAS, INFUSIONES, CARAMELIZACIÓN,
CURADOS, AL VAPOR, MARINADOS
Y SALMUERAS

Para agregar el ganache se puede apoyar de una manga pastelera con duya.

BIZCOCHO DE LIMON

Y GANACHE DE ALBAHACA

SAÚL SCHWARZ

TÉCNICA CULINARIA:

Infusión/ horneado

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Limón, albahaca, maíz blanco, fresas

TIP CULINARIO:

La utilización de hierbas y especias como la albahaca y la canela contribuyen al sabor de la preparación, lo que permite reducir el uso de azúcar en las preparaciones dulces.



Escanea y conoce
más del Chef



"LA FUSIÓN DE COCINAS, LA CREACIÓN DE EXPERIENCIAS INOLVIDABLES EXPLORANDO LAS *infusiones* COMO TÉCNICA PARA PLATOS DULCES"

SAÚL SCHWARZ

Chef Creador de Contenido en Técnicas del Mundo

INGREDIENTES

Para el bizcocho de limón:

246g Carte D'Or® Harina para Hot Cakes

150g Huevo

204g Azúcar

216ml Aceite de oliva

72ml Leche

60ml Jugo de limón

Para la ganache de albahaca:

250ml Crema para batir

55g Albahaca fresca

300g Chocolate blanco

Para las tostaditas dulces de maíz blanco:

300g Masa de maíz blanco

45g Azúcar

2g Canela

1L Aceite para freír

Para el montaje:

20g Hojas de albahaca

350g Láminas de durazno caramelizado

PREPARACIÓN

Paso 1.-Para el bizcocho de limón: En el tazón de la batidora y con el globo romper el huevo junto con el azúcar y trabajar hasta blanquear ligeramente. En un bowl mezclar el aceite junto con el jugo de limón; en la batidora seguir trabajando el huevo e incorporar la mitad de la mezcla del aceite; agregar la mitad de la harina, agregar la mitad de la leche, trabajar unos segundos a velocidad media; volver a agregar el resto de la mezcla de aceite, seguido de la harina y terminar con la otra parte de la leche. Volver a trabajar unos segundos hasta unificar, retirar de la batidora y vaciar en nuestro molde engrasado y enharinado y llevar a hornear a 175°C por 18 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Paso 2.-Para la ganache de albahaca: En un contenedor trozar la albahaca y mezclar con la crema para batir y tapar; dejar reposar toda una noche; seguido llevar a calentar a fuego bajo que no alcance los 75°C durante 10-15 minutos; una vez listo retirar las hojas de albahaca y agregar al chocolate blanco; dejar que tome temperatura y mezclar con ayuda de una licuadora de inmersión; dejar reposar en refrigeración al menos 5 hrs; reservar hasta su uso.

Paso 3.-Para las tostaditas de masa dulce: Mezclar la masa junto con el azúcar y la canela; formar molotes de masa pequeños y aplanar con la prensa; calentar ligeramente en un sartén y luego a fritura hasta que este doraditas; retirar y colocar sobre un papel absorbente.

Paso 4.-Para el montaje: Colocar una porción del bizcocho desmijado ligeramente; encima de éste una porción de ganache; se puede apoyar de una manga pastelera con duya y seguido decorar con una tostadita y las láminas de durazno.

Descarga las
principales
técnicas
culinarias y
cocinas en México

ENSALADA VERDE CON CURADO DE SALMÓN

ERIKA GUTIÉRREZ



Acompañar con unos cubos de plátano, unos puntos de gel de betabel y de la mayonesa de chiltepín.

TÉCNICA CULINARIA:

Curado/ conserva

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Salmón, mango, chiltepín, plátano macho

TIP CULINARIO:

En el curado la sal y el azúcar permiten extraer una parte del contenido de agua de los alimentos lo que permite su conservación por más tiempo. Incluir elementos como el eneldo te permite personalizar la sazón del platillo y por lo tanto aumentar la versatilidad.



Conoce más
de Knorr®
Hellmann's®
Mayonesa Real



“TÉCNICAS ANTIGUAS Y MODERNAS COMO EL *curado* DE ALIMENTOS PARA PRESERVARLOS Y BRINDAR UN VIAJE DE SABORES SIN FRONTERAS.”

ERIKA GUTIÉRREZ

Chef para Autoservicios, CPU y Tiendas de Conveniencia

INGREDIENTES

Para el curado de salmón:

800g Filete de salmón
18g Knorr® Professional Caldo de Camarón

50g Azúcar
82g Sal gruesa
26g Eneldo
4g Pimienta recién molida

Para el aderezo de limón amarillo:

30ml Jugo limón amarillo
70ml Aceite de oliva
8g Miel

8g Mostaza dijon
2g Sal

1g Pimienta molida
15g Tahini (opcional)

Para la mayonesa de chiltepín:

400g Hellmann's® Mayonesa Real

12g Chiltepín
20ml Jugo limón
1g Pimienta negra entera
4g Sal

Para el plátano caramelizado:

500ml Aceite para freír
400g Plátano macho cortado en cubitos
50g Azúcar

Para el puré de betabel:

180g Puré de betabel ligero
150 ml Agua
30g Azúcar
4g Agar agar

Para la ensalada:

200g Hojas de betabel
150g Hojas de espinaca
150g Lechuga sangría

PREPARACIÓN

Paso 1.- Para el curado de salmón:

En un bowl mezclar Knorr® Professional Caldo de Camarón, azúcar, sal y la pimienta. En una charola honda colocar la mitad de esta mezcla, sobre ésta disponer el salmón, cubrir el mismo con hojas de eneldo, y cubrir con la otra mitad de la mezcla, tapar con papel film y colocarle un peso suave. Dejar en refrigeración durante 24 horas. Retirar, enjuagar bien el filete con agua limpia, secarlo y cortar bien fino. Reservar.

Paso 2.- Para el aderezo de limón:

Mezclar todos los ingredientes en un bowl con ayuda de un batidor globo y reservar.

Paso 3.-Para la mayonesa de chiltepín:

En molcajete o licuadora colocar el chiltepín junto con el jugo de limón, sal, pimienta y moler; una vez mezclado todo agregar a Hellmann's® Mayonesa Real y mezclar perfectamente; colocar dentro de una mamila y reservar.

Paso 4.-Para el plátano caramelizado:

Cortar en cubos pequeños y freír en el aceite; retirar y colocar sobre papel absorbente, seguido revolver en un bowl con el azúcar y reservar.

Paso 5.-Para el puré de betabel: Mezclar todos los ingredientes en una olla y llevar a calentar hasta que alcance el primer hervor; retirar y dejar que enfríe;

una vez que esté cuajado, colocar dentro de un contenidor de litro y licuar hasta conseguir consistencia de puré fino y homogéneo.

Paso 6.-Para el montaje: En un bowl mezclar las hojas verdes y mezclar con el aderezo de limón, colocar una cama de éstas sobre el plato y seguido encima unas láminas delgadas del curado de salmón; acompañar con unos cubos de plátano, unos puntos del gel de betabel y de la mayonesa de chiltepín.

Escanea para ver
el video de la receta

PERSONALIZACIÓN CULINARIA

Impulsado por el hecho de que la Generación Z es nativa digital y exige experiencias y contenidos seleccionados, vemos el creciente surgimiento de experiencias personalizadas e *inmersivas*, facilitadas por la participación práctica de los comensales para *experimentar* comidas que reflejen sus gustos y preferencias únicas.

Una evolución de las expectativas y preferencias de los consumidores nativos digitales, particularmente de la Generación Z. Los restaurantes seguirán experimentando con la tecnología y creatividad para ofrecer un alto personalizado, multisensorial encuentro gastronómico que satisfaga las necesidades y deseos individualizados de los comensales de hoy.

MOSTAZA, BETABEL, AGUACATE, HUMO LÍQUIDO Y LIMÓN AMARILLO

INGREDIENTES
PRINCIPALES



TÉCNICAS CULINARIAS:

EXPERIENCIAS CON NITRÓGENO, ORDENAR DESDE LA TABLET, ESPUMAS EN LAS BEBIDAS, PURÉS PARA DECORAR UN PLATO EN LA MESA, COCINA MOLECULAR, SOUS VIDE, GRILL EN LA MESA, SIFONES, FERMENTOS, PERSONALIZACIÓN DE MENÚ POR RECOMENDACIÓN, IMPRESIONES EN 3D



CAMARONES AL GRILL CON ESPUMA DE PAPA

KARLA NEGRETE Y AARÓN TORRES



Sirve la espuma de papa seguida de salsa martajada.

TÉCNICA CULINARIA:

Grill/ sifón

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Camarones, papa

TIP CULINARIO:

Los camarones son muy bajos en grasa, cada 100 gramos crudos aporta tan solo 0.5 gramos de grasa. Su aporte de colesterol NO tiene implicaciones en la salud del corazón, prepararlos al grill contribuye a reducir el uso de aceite en el platillo.



Escanea y conoce
más del experto
en IA



GUSTAVO TOMÉ

Consultor Gastronómico especializado
en Inteligencia Artificial y Digitalización

KARLA NEGRETE

Chef de Innovación

AARÓN TORRES

Chef para Cadenas de Restaurantes

INGREDIENTES

Para la espuma de papa:

128g Knorr® Profesional Puré
de Papa

420ml Agua

53ml Aceite de oliva

32g Diente de ajo

188ml Crema para batir

9g Sal

Para la salsa martajada:

29g Knorr® Professional Base
de Tomate

2g Chile de árbol

60g Cacahuete tostado

10ml Aceite vegetal

5g Ajo

25g Cebolla

9g Knorr® Professional Condix®
de Pollo

250ml Agua

1g Orégano

Para los camarones al grill:

500g Camarón grande con cáscara

19g Knorr® Professional Caldo
de Camarón

18ml Aceite vegetal

PREPARACIÓN

Paso 1.- Para la espuma de papa: En un sartén pequeño colocar los ajos con el aceite desde frío y calentar a fuego bajo hasta que se doren ligeramente cuidando de no quemarlos; mientras tanto hidratar Knorr® Professional Puré de Papa con el agua hirviendo y mezclar perfectamente con un batidor globo, agregar la crema para batir, el ajo y el aceite frío y la sal; licuar. Colar para obtener una preparación tersa y vaciar en el sifón; colocar dos cargas de gas y agitar; mantener en agua caliente a 64°C; reservar hasta servir.

Paso 2.- Para la salsa martajada: Tatemar el chile sin semilla e hidratar en agua caliente, tostar el cacahuete, asar la cebolla y el ajo y llevar a licuar todos los ingredientes excepto la base de tomate dejando ligeramente martajada la salsa; una vez listo en una olla y calentar el aceite; sofreír la salsa, una vez caliente incorporar Knorr® Professional Base de Tomate; mezclar perfectamente con un batidor globo y listo, dejar enfriar para acompañar.

Paso 3.- Para los camarones: En un bowl mezclar el aceite junto con Knorr® Professional Caldo de Camarón y los camarones con cáscara. Reservar. Colocar sobre el grill de mesa y dorar por ambos lados hasta obtener cocción deseada.

Paso 4.- Para el montaje: Colocar en un plato extendido una porción de la espuma en el centro; seguido colocar una cucharada de salsa martajada y una vez listos los camarones colocarlos encima de estos.

Descarga la
guía para
conocer más de
la IA

Coloca otro plato
con los elementos de
acompañamiento como
lechuga, pan pita, tostadas.

RULETA DE TACOS DEL MUNDO

MARIANA MORALES

TÉCNICA CULINARIA:

Parrillado

INGREDIENTE PRINCIPAL:

Maíz, carne, chipotle

TIP CULINARIO:

Una función de los alimentos es dar placer, marinar es una técnica que permite dar versatilidad en los sabores y las texturas de los platillos aumentando la experiencia de los consumidores.



Conoce más
de Knorr®
Professional
Condiments® Pollo



“LA MESA ES EL LUGAR DONDE LA *creatividad* CULINARIA SE CONVIERTE EN EXPERIENCIA.”

MARIANA MORALES

Chef Coordinadora del Centro Culinario en Unilever México

INGREDIENTES

Para la carne estilo bulgogi:

300g Carne de res en cortes delgados
14g Knorr® Professional Consomé de Res
9g Diente de ajo finamente picado
30 g Cebolla cambray finamente picada
3g Jengibre fresco rallado
5g Pasta de chile
7g Azúcar
5ml Salsa de soya
10ml Aceite de sésamo
5ml Aceite vegetal
5g Semilla de ajonjolí tostado
Para el shawarma de pollo:
300g Muslos de pollo deshuesado y sin piel
8g Knorr® Professional Condiments® Pollo
30ml Aceite de oliva
1g Comino molido
1g Pimienta de cayena
1g Cúrcuma molido
1g Pimienta negra recién molida
2G Ajo en polvo

Para el ceviche de pescado:

300g Filete de corvina en cubos
12g Knorr® Professional Caldo de Camarón
100ml Jugo de limón
150g Pepino sin semilla
5g Chile serrano sin semilla
5g Cilantro
30g Cebolla morada finamente picada
60g Mango en cubos

Para acompañar:

4pz Hojas de lechuga romana
4pz Tostadas
4pz Pan pita

PREPARACIÓN

Paso 1.- Para la carne bulgogi: Envolver la carne en plástico film y guardar en el congelador durante 30 min; mientras tanto en un bowl mezclamos el ajo picado, jengibre, pasta de chile, salsa de soya, azúcar, aceite de ajonjolí y Knorr® Professional Consomé de Res; mezclar perfectamente. Retirar la carne del congelador y con los cortes finos añadirla al bowl, dejamos marinar al menos 2 horas. Pasado el tiempo en un sartén con aceite a fuego medio-alto. Introducimos la carne y cocinamos bien, dándole la vuelta a la carne para que no se queme durante 2-3 min; servir caliente en platón; se puede decorar con tallos de cebolla cambray finamente picados y las semillas de ajonjolí.

Paso 2.- Para el shawarma de pollo:

En un bowl mezclar con ayuda de un batidor globo, Knorr® Professional Condiments® Pollo, aceite de oliva, especias, agregar los muslos de pollo y mezclar para marinar bien; colocar dentro de una bolsa resellable con todo el líquido, tapar y dejar reposar en refrigeración un mínimo de 2 hrs. Precalentar el horno a 200°C y cubrir una charola con papel aluminio, y engrasar ligeramente con aceite y colocar el pollo separándolas para dejar una capa y dorar durante 15 min aprox. dando vueltas a la piezas a

mitad del tiempo. Una vez que salga se puede terminar de darle crocantes al pollo en un sartén por unos 2 minutos. Reservar.

Paso 3.-Para el ceviche de pescado:

Licuar la mitad del pepino, con el jugo de limón, cilantro, chile serrano, Knorr® Professional Caldo de Camarón; una vez listo agregar al pescado tapar y dejar reposar en refrigeración al menos 2 hrs, pasado el tiempo, retirar y mezclar con el mango, cebolla y el resto del pepino cortado en cubitos, se puede rectificar en caso de ser necesario el punto de sazón con Knorr® Professional Caldo de Camarón.

Paso 4.- Para el montaje: Colocar los platones de los platillos y colocar otro plato con los elementos de acompañamiento como lechuga, pan pita, tostadas.

Escanea para ver
el video de la receta

CÓMO SE VIVEN LAS 4 TENDENCIAS EN EL DÍA A DÍA

Las tendencias gastronómicas en México son la clave para entender cómo evoluciona el mercado de la cocina y cómo los chefs, empresarios y emprendedores pueden adaptarse a los cambios para destacar en el sector. Algunas de las ideas de conexión en estas tendencias son:

COMIDA SALUDABLE Y SOSTENIBLE.

Los consumidores están cada vez más interesados en opciones saludables, locales y amigables con el medio ambiente.



COCINA FUSIÓN SIN CONFUSIÓN.

La cocina innovación en la cocina mexicana a través de la fusión de ingredientes tradicionales con técnicas modernas o influencias internacionales crea nuevas experiencias gastronómicas.



MARKETING Y DIFERENCIACIÓN.

Usar la creatividad para comunicar cómo se están siguiendo estas tendencias, como la sostenibilidad o la cocina de autor, para atraer clientes que valoran esos aspectos.



PLATAFORMAS DIGITALES

Ofrecer experiencias gastronómicas a través de pedidos en línea y utilizar, las redes sociales para llegar a una audiencia más amplia, destacando las propuestas innovadoras.



COLABORADORES



Así es como un equipo de chefs está dispuesto a apoyarte para compartirte más ideas creativas sobre las tendencias para los diferentes tipos de negocios en México.





ANDRÉS CARDONA

UFS Chef & Demand Generation Manager México

Con amplia experiencia en la industria de food service, especializado en restaurantes de alto nivel y en la industria de producción. Con una sólida formación en altas tecnologías, ha liderado equipos de alto rendimiento, fomentando un ambiente colaborativo y proactivo enfocado en la generación de soluciones innovadoras para la industria. Su pasión por la gastronomía le impulsa a investigar y experimentar con sabores y texturas, aplicando técnicas de vanguardia y explorando la riqueza de la gastronomía latinoamericana. Con habilidades en liderazgo, creatividad y un compromiso constante con la excelencia, busca seguir aportando con su experiencia y conocimiento en el desarrollo de propuestas culinarias que superen las expectativas del cliente. “La disciplina y el aprendizaje constante son los ingredientes secretos que transforman la pasión en maestría”

 @andres_chef_ufs



CARLOS VENEGAS

Chef Especialista para Marketing y Digital

Realizó sus primeros estudios en administración hotelera y turística, para después iniciar su carrera de gastronomía especializándose en las artes dulces de repostería, realizando prácticas culinarias en las principales cadenas de hoteles en México.

Inició su trayectoria en banquetes, para después ampliar su experiencia en restaurantes aprendiendo junto a grandes chefs reconocidos y abriéndose camino en el mundo de las cocinas de las cadenas más importantes de hoteles en Cancún.

Trabajó como desarrollador de planeación de nuevos menús para una de las cadenas de autoservicio top en México en el área de cocina gourmet y alta repostería; apasionado de la cocina mexicana por sus sabores y sus técnicas, considerando que el conocimiento debe ser compartido adaptándolo a nuestra época actual a través del soporte y capacitación en el uso de tecnologías de equipo y de producto; además de ser promotor de las buenas prácticas en sustentabilidad en la cocina.

 @chefcarlosvenegas



MARIANA MORALES

Chef Coordinadora del Centro Culinario en Unilever México

Graduada en Gastronomía en 2002, ha desarrollado una destacada carrera en la industria culinaria. Su experiencia incluye trabajos en prestigiosos hoteles como de la Ciudad México,

Además de su experiencia en el sector hotelero y de restaurantes, ha impartido clases de gastronomía, compartiendo su conocimiento y pasión con futuros profesionales del área. Desde 2012, forma parte del equipo de Unilever Food Solutions, donde inicialmente trabajó en el área de ventas durante dos años. Posteriormente, se unió al Centro Culinario, donde actualmente se desempeña como Coordinadora del Centro Culinario en México.

 @chefmarianaufsmx



KARLA JANNET NEGRETE PACHECO

Chef de Innovación R&D

Gastrónoma orgullosamente mexicana, egresada de la Universidad Tecnológica de México. Ha tenido la oportunidad de colaborar en diversas cocinas de especialidad, lo que la inspiró a estudiar una maestría en Cocinas del Mundo. Desde pequeña, se involucró en la cocina, donde descubrió que la comida es una forma de sentir, compartir y expresar, al mismo tiempo que experimentas y te diviertes.

"Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida" - Confucio

📷 @jaann_is



DARYL RUIZ

Chef Ejecutivo Nacional de Hoteles

Orgullosamente mexicano, especializado en planeación de negocios. Cocinando desde los trece años en el Mercado de Jamaica "Patrimonio cultural Intangible de la Ciudad de México" en donde nació su amor por la gastronomía. Con experiencia activa y creativa en apertura de negocios en México.

"Cocinar es una receta perfecta con los ingredientes más importantes y de la mejor calidad: familia, amigos, cultura, tradición y mucho amor".

📷 @chefdaryl03



ERIKA GUTIÉRREZ

Chef Ejecutivo para Autoservicios, CPU

Chef mexicana, amante del buen comer; estudió Gastronomía en la CDMX. Su primera experiencia laboral fue en la Hotelería, cocinando varios años para los restaurantes de uno de los hoteles más importantes de Polanco en la CDMX.

Gracias a la experiencia adquirida de grandes chefs franceses, le permitió tomar el reto en la docencia universitaria, y más tarde enfocarse en el área de Food Service, mostrando su experiencia en otras empresas del sector.

📷 @cheferikaufsmx



AARON TORRES

Chef Ejecutivo para Cadenas de Restaurantes

Nacido en la Ciudad de México, su trayectoria lo llevó a hacer prácticas profesionales fuera de México para llevarlo a iniciar su carrera en comedores industriales de grandes marcas en el país y en algunos restaurantes de la CDMX. Años más tarde, para incorporarse en el mundo de la hotelería fuera de México trabajando con una gran cadena. Actualmente se desempeña como chef del sector Food Service, sumando un total de 10 años de experiencia en la industria de alimentos y bebidas.

📷 @aaronfranc





“**COCINAR ES UNA RECETA PERFECTA CON LOS INGREDIENTES MÁS IMPORTANTES Y DE LA MEJOR CALIDAD: FAMILIA, AMIGOS, CULTURA, TRADICIÓN Y MUCHO AMOR.**”

CHEF DARYL RUIZ





**“ LA DISCIPLINA Y EL APRENDIZAJE
CONSTANTE SON LOS INGREDIENTES SECRETOS QUE
TRANSFORMAN LA PASIÓN EN MAESTRÍA ”**

CHEF ANDRÉS CARDONA

TESTIMONIALES

“ COMO CHEF ES IMPORTANTE LA INFORMACIÓN, ES IMPORTANTE EVOLUCIONAR, SABER LO QUE ESTÁ PASANDO EN EL MUNDO. NO ES UN SECRETO QUE EL MUNDO VA EVOLUCIONANDO, QUE EL MUNDO VA CAMBIANDO. TENEMOS QUE IR HACIA LAS TENDENCIAS, NO QUEDARNOS EN EL PASADO. LA INFORMACIÓN DE MENÚS DEL FUTURO ES IMPORTANTE PARA ESTAR SIEMPRE AL DÍA. ”

Eder Camacho

Chef Restaurante Brunno, CDMX.



Escanea para conocer
más de la experiencia
del chef

“ A CIENCIA CIERTA Y A GRANDES RASGOS, CREO QUE LAS TENDENCIAS CULINARIAS SON COMO LA TECNOLOGÍA; EN EL DÍA A DÍA TENEMOS QUE IR REVOLUCIONÁNDONOS Y EL PUNTO PRINCIPAL ES OFRECERLE NUEVAS COSAS, NUEVOS SABORES, NUEVAS ESENCIAS A NUESTRO HUÉSPED, Y TAMBIÉN, DESDE LUEGO, SIN DEJAR A UN LADO LA OPERACIÓN, PORQUE PARA NOSOTROS EL PRODUCIR ALIMENTOS CON LA MISMA CALIDAD EN MENOS TIEMPO ES UN FACTOR INDISPENSABLE. ”

Iván Rueda

Chef Ejecutivo Hotel Emporio, CDMX.



Escanea para conocer
más de la experiencia
del chef





Adriana Vickino

Head Marketing

UFS Latinoamérica

Como líder de marketing para Latinoamérica es un honor haber presentado el reporte de Menús del futuro 2025 de Unilever Food Solutions, sin duda es una herramienta esencial para la industria gastronómica en México que buscan mantenerse a la vanguardia en un mundo gastronómico cada vez más cambiante. Este reporte no solo ofrece una visión de las tendencias emergentes, sino también proporciona estrategias prácticas y materiales diseñados para facilitar la operación diaria mostrando algunas ideas creativas para hacer procesos operativos más simples.



Ubaldo Aguirre

Marketing Operator and Digital Manager

UFS México



Esperamos que este reporte funcione como una guía completa, ofreciendo inspiración para crear menús innovadores y sostenibles que respondan tanto a las nuevas exigencias generacionales como a las realidades operativas de la industria gastronómica. Además de ser un apoyo con información diseñada para hacer más sencilla y eficiente la implementación de las ideas y propuestas; desde soluciones de ingredientes hasta herramientas digitales para optimizar procesos.

Estamos aquí para apoyarte y ser un aliado para crear experiencias gastronómicas excepcionales sin comprometer la operatividad ni la calidad, te invitamos a seguir de cerca todo sobre “Menús del Futuro” este 2025.

**Escanea y conoce
más del Chef
Andrés Cárdenas**

**Descarga
calendario de
ingredientes por
temporada**

**Conoce más de Knorr®
Professional Caldo de Pollo**

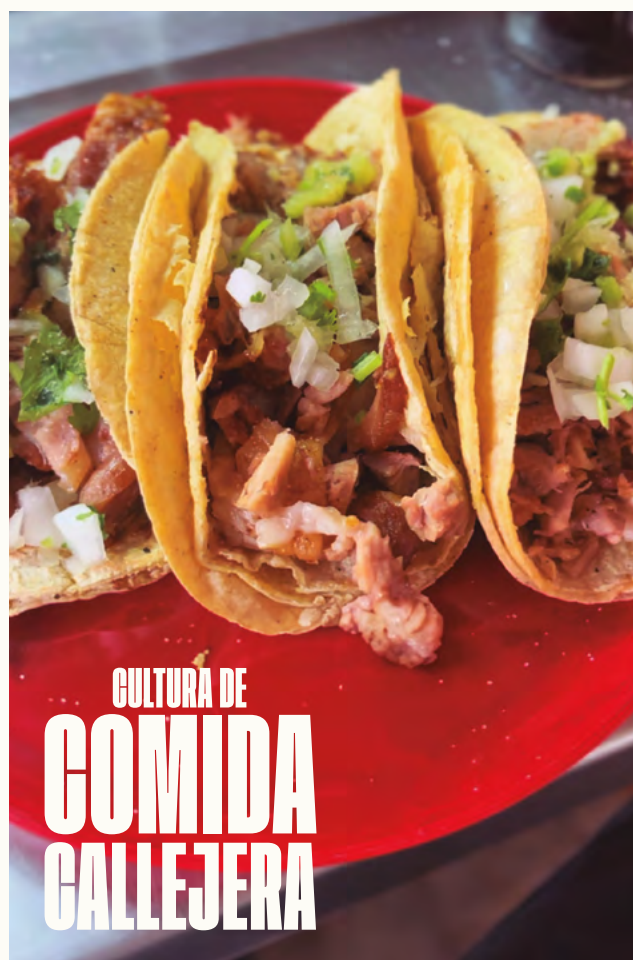
**Tostada de cochinita y
conserva de nopales:
Escanea para la
receta completa**

**Escanea y conoce
más del Chef
Lalo Plasencia**

**Descarga las
principales ideas de
cultura callejera del
mundo en México**

**Conoce más de Knorr®
Professional Puré de Papa**

**Sándwich de
brisket de cordero:
Escanea para la
receta completa**



Escanea y conoce
más del Chef
Saúl Schwarz

Descarga las
principales técnicas
culinarias y cocinas
en México

Conoce más de
Hellmann's® Mayonesa Real

Ensalada verde con
curado de salmón:
Escanea para la
receta completa

Escanea y conoce
más del experto
en IA

Descarga la
guía para
conocer más
de la IA

Conoce más de Knorr®
Professional Condимix® Pollo

Ruleta de tacos
del mundo:
Escanea para la
receta completa



Carlos Venegas - Chef Marketing y Digital Unilever Food Solutions
Diego Cerón - Diseñador de Comunicación Gráfica Unilever Food Solutions
Andrés Monroy - Coordinador de Contenido Unilever Food Solutions
Alexis Tellez - Coordinador de CMI Unilever Food Solutions
Georgina Gómez - Nutrition Manager
MDM - Máquina de Mercadotecnia



Unilever
Food
Solutions