



Tomorrow's Menu for Today's Chefs

**FUTURE
MENU**
2024

SOLUSI TREN INOVATIF *Bisnis Kuliner*

#RamaikanBisnisKulinermu



Unilever
Food
Solutions

KATA PENGANTAR

“Future Menu dibuat berdasarkan inspirasi berbagai makanan terbaik dari budaya Indonesia.”

“Kami mendukung Anda untuk dapat membuat resep sesuai tren dengan lebih banyak bahan bergizi, sesuai prinsip berkelanjutan dengan jejak karbon lebih rendah, dan teknik kuliner yang menghasilkan rasa terbaik di setiap masakan”

Chef Gungun Handayana

**Executive Chef
Unilever Food Solutions Indonesia**



DAFTAR ISI



KATA PENGANTAR	02
TANTANGAN BISNIS	05
FUTURE MENU DALAM SKALA GLOBAL	08
FUTURE MENU DI INDONESIA	09
5 TREN INOVASI KULINER	10
FLAVOR SHOCK	11
IGA BAKAR BETUTU	13
NASI AYAM SAMBAL HITAM SZECHUAN	15
TRUFFLE BALL FERMENTED CASSAVA	17
SALTED CARAMEL CENDOL	18
LOW WASTE MENU	19
SOP IKAN KUAH PUTIH	21
MIE UDANG SEUTUHNYA	23





MODERNIZED COMFORT FOOD	25
AYAM BAKAR MANDAY	27
UBI UNGU BRULEE	29
NASI GORENG SURF & TURF	31

THE NEW SHARING	33
CIRENG BUMBU SOTO	35
TAGOR KRIBO	37
SOTO ASAP	39

FEEL GOOD FOOD	41
FISH COLLAGEN RAMEN	43
TEMPE SANDO	45
MEATLESS SOURDOUGH PIZZA	47

TENTANG UFS	49
--------------------	-----------



TANTANGAN BISNIS

Tren kuliner terus berevolusi mengikuti banyaknya permintaan dalam bisnis. Dengan perubahan tren yang cepat, para chef dan operator bisnis kuliner di skala berbeda dihadapkan berbagai tantangan dalam mengadaptasikan tren sesuai keunggulannya masing-masing untuk meramaikan bisnisnya.

01 LIMITASI BUDGET

Menghambat proses adaptasi tren kuliner terbaru.

02 EFISIENSI OPERASIONAL

Membatasi kemampuan implementasi tren sepenuhnya.

03 BERINOVASI & JADI BEDA

Menjadi kebutuhan yang harus dipenuhi untuk bisa meramaikan bisnis kuliner para operator.





FUTURE MENU BY UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Tetap up-to-date tren menu terkini menjadi tantangan khususnya di tengah kemajuan dan perkembangan digital saat media sosial mendominasi pesat.



Baik *chef* maupun para penikmat kuliner menginginkan pengalaman baru, namun sulit terpenuhi seiring harga bahan yang terus meningkat, kekurangan tenaga kerja, dan penyesuaian biaya operasional yang terjadi di tingkat global.

Maka Future Menu 2024 dari Unilever Food Solutions menjadi panduan

berdasarkan penelitian mendetail para ahli digabungkan dengan **masukan dari 1603 chef dari 21 negara di seluruh dunia dengan menganalisa 178 tren report**, yang memberi inspirasi serta solusi bagi berbagai tantangan besar di industri kuliner, dan untuk menyiapkan bisnis mereka jadi lebih bernilai tinggi di masa depan.

FUTURE MENU DI INDONESIA



Bermunculannya beragam kuliner baru memberikan urgensi bagi para chef dan pelaku industri kuliner untuk terus up-to-date.

Future Menu hadir setiap tahunnya memberikan dukungan dengan memuat tren terkini yang relevan dengan industri kuliner dan selera masyarakat Indonesia yang terus berkembang serta berbagai contoh penerapannya.

Tim Unilever Food Solutions Indonesia menghadirkan inspirasi melalui sederet resep istimewa dari 5 tren kuliner yang telah disusun oleh para chef terbaik kami untuk bisa diaplikasikan menjadi berbagai menu andalan di bisnis kuliner atau restoran Anda.

5 TREN INOVASI KULINER

FLAVOR SHOCK



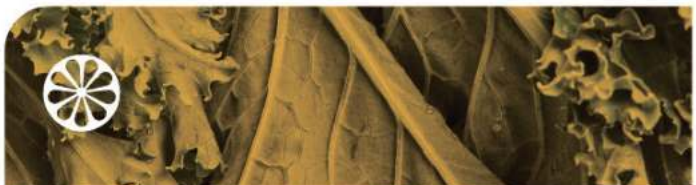
LOW-WASTE MENU

MODERNIZED COMFORT FOOD



THE NEW SHARING

FEEL - GOOD FOOD



FLAVOR SHOCK

Buat Pengalaman Kuliner Mengejutkan



Bagi para chef dan operator bisnis kuliner, ini panggilan mereka untuk jadi lebih kreatif dan inovatif.



Chef Tassa

Rasa yang mengejutkan dan berani, menggabungkan bahan-bahan unik seperti rempah eksotis atau fermentasi inovatif yang berikan sensasi baru dan pengalaman kuliner yang menggelitik indera.



Di tengah era masifnya peran media sosial, lahir eksplorasi tren kuliner baru yang menggabungkan selera, inovasi, dan kreativitas dalam satu sajian unik nan otentik.

Berani keluar dari aturan-aturan konvensional, dan terus bereksperimen membuat menu kuliner 'mengejutkan' yang menguji lidah pelanggan, dengan kombinasi rasa yang belum pernah ada sebelumnya.



Iga Bakar Betutu

Iga bakar yang dimarinasi dengan rempah khas betutu Bali. Disajikan dengan kuah rempah serta nasi campur asap, dan sambal tomat nanas matah.



Chef Gun

Berbahan dasar unggas dan diolah dengan dibakar atau dikuah. Memadukan rempah Betutu khas Bali, diungkep dengan iga sapi dan disajikan bersama sambal pelengkap khas Betutu, berikan pengalaman baru untuk *diners* Anda.





BUMBU RAJANG

Royco Ayam Kuning	60 gr
Bawang putih	50 gr
Bawang merah	100 gr
Ketumbar bubuk	2 gr
Jintan bubuk	2 gr
Minyak goreng	100 gr
Terasi udang	8 gr
Kemiri bakar	10 gr
Lengkuas	40 gr
Serai	30 gr
Kencur	15 gr
Jahe	20 gr
Cabai merah besar	150 gr

BAHAN UNGKEP DAGING

Knorr Beef Powder	20 gr
Daging iga sapi	2000 gr
Gula merah	30 gr
Daun salam	3 gr
Daun jeruk	10 gr
Pala	10 gr
Cengkeh	3 gr
Air	300 ml
Lada putih	3 gr
Bumbu rajang tumis	100 gr

BAHAN SAMBAL BUAH

Knorr Pronto	100 gr
Knorr Lime Powder	2 gr
Cabai rawit merah	5 gr
Bawang putih	30 gr
Minyak kelapa	50 gr
Terasi	5 gr
Garam	1 gr
Gula pasir	15 gr
Jeruk bali	100 gr
Nanas	100 gr
Beras	300 gr

BAHAN KUAH

Knorr Beef Powder	10 gr
Kuah ungkep daging	1000 gr
Air	500 ml
Bawang goreng	10 gr
Bawang putih goreng	10 gr

BAHAN URAP KACANG PANJANG

Kacang panjang, rebus	300 gr
Bumbu rajang tumis	60 gr
Kelapa serut bakar	10 gr
Bawang goreng	10 gr

Cara membuat:

1. Rajang bumbu hingga halus, lalu masak hingga beraroma dan matang, sisihkan.
2. Campurkan bahan ungkep daging iga, masak dalam presto selama 1 jam, sisihkan.
3. Campurkan bahan sambal buah, sisihkan
4. Campurkan bahan urap, sisihkan.
5. Masukkan beras dalam terakota, tambahkan air kaldu, iga dan 100 gr bumbu rajang tumis, tutup lalu masak dengan api sedang.
6. Setelah matang, sajikan dengan kuah kaldu daging dan urap kacang panjang.

Nasi Ayam Sambal Hitam Szechuan

BAHAN BUMBU HITAM

Knorr Chicken Powder	15 gr
Royco Bumbu Kuning	60 gr
Cabai rawit merah	10 gr
Cabai merah keriting	100 gr
Szechuan pepper	15 gr
Keluak	1 pcs; 60 gr
Kelapa serundeng giling	30 gr
Bawang putih	30 gr
Bawang merah	50 gr
Kemiri	10 gr
Daun serai	100 gr
Lengkuas	70 gr
Ketumbar	2 gr
Jahe	50 gr
Daun jeruk	30 gr
Air asam Jawa	50 gr
Gula	30 gr

Ayam broiler, potong
4 bagian 3 ekor 700 gr

BUMBU UNGKEP AYAM

Knorr Chicken Powder	3 gr
Tepung tapioka	127 gr
Tepung beras	28 gr
Garam	2 gr
Baking powder	2 gr
Bumbu ungkep ayam	200 ml
Kuning telur	20 gr
Santan	20 gr

BAHAN SALAD KYURI

Knorr Lime Powder	2 gr
Kyuri	300 gr
Garam	1 gr
Basil	50 gr
Kacang tanah giling kasar	100 gr

BAHAN NASI JAGUNG

Knorr Lime Powder	1 gr
Beras	300 gr
Jagung pipil	200 gr
Bawang putih goreng	20 gr
Bawang merah goreng	30 gr
Serai	30 gr
Salam	2 gr
Minyak kelapa	50 gr

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus hingga beraroma dan matang, tambahkan 1 liter air dan ayam potong.
2. Setelah ayam matang, sisihkan, lanjutkan memasak dengan api sedang, hingga sisa bumbu menyusut.
3. Campurkan bahan kremesan, hingga tidak menggumpal.
4. Panaskan minyak 160°C, tuang 30ml cairan kremesan, masak hingga matang dan renyah.
5. Campurkan bahan salad kyuri.
6. Campurkan bahan nasi jagung dalam rice cooker.

Ayam peking ungkep goreng disajikan dengan kremesan, sambal hitam szechuan pepper, tomat matah, dan nasi jagung. Menghasilkan perpaduan unik dari rasa pedas, asin, gurih, manis, dan segar.

Chef Rikrik



Perpaduan bumbu khas Madura ditambah rempah mala yang khas, memberi pengalaman rasa pedas unik yang menggugah selera





Truffle Ball Fermented Cassava

Bola-bola singkong yang difermentasi dipadukan gurihnya truffle. Ideal sebagai camilan mewah atau hidangan pembuka yang istimewa.

Chef Nadya



Variasi dessert dari gabungan dark chocolate dengan colenak khas Jawa Barat bercita rasa manis ala gula merah serta lezatnya tape singkong panggang.

BAHAN ISIAN UNTI

Tape singkong	500 gr
Kelapa parut	100 gr
Gula merah	150 gr
Air	120 gr
Vanila	2 gr
Daun pandan	2 gr
Garam	2 gr
Chocolate compound	150 gr

Cara membuat:

1. Siapkan panci. Masukkan air, gula merah, daun pandan, garam, dan vanili. Rebus hingga gula larut, lalu saring.
2. Masukkan kelapa parut, masak hingga menyusut.
3. Haluskan tape, lalu bentuk bulat, isi dengan unti, lalu panggang 180°C 2-3 menit. Setelah matang lalu dinginkan hingga 4°C dalam chiller.
4. Lelehkan cokelat dengan cara double boiler hingga suhu 40°C - 50°C.
5. Campurkan bahan nangka chutney, masak hingga matang. Lalu masukkan kembali nangka untuk teksturnya.
6. Celupkan tape yang sudah diisi unti, ke dalam cokelat leleh, lalu biarkan hingga mengeras.
7. Setelah mengeras, taburi dengan cokelat bubuk dan sajikan dengan nangka chutney.

BAHAN NANGKA CHUTNEY

Knorr Lime Powder	5 gr
Nangka giling (Nangka)	400 gr
(Air)	250 gr
Cabai rawit iris	200 ml
Cabe merah besar	2 gr
Gula	15 gr
Garam	42 gr
Air	3 gr
Nangka potong dadu kecil	200 ml
Coklat converture 80%	200 gr
Cokelat bubuk	200 gr





Salted Caramel Cendol

Manisnya cendol suji bercampur sirup karamel berpadu dengan rasa unik kecap manis Bango, memberi cita rasa istimewa untuk disajikan di momen spesial keluarga Anda.



Chef Teduh

Salah satu minuman tradisional Indonesia dari Jawa Tengah yang creamy dan manis gurih ala kecap Bango ditambah aroma daun pandan dan buah nangka, berikan kesegaran yang unik di lidah Anda.



BAHAN

Bango Kecap Manis	25 gr
Sirup Karamel	50 gr
Cendol Suji	150 gr
Susu Segar	250 gr
Creamer Bubuk	250 gr
Nangka	50 gr
Es Batu	500 gr

Cara membuat:

1. Campurkan **Bango Kecap Manis** dan sirup karamel.
2. Campurkan susu segar dan creamer bubuk.
3. Tuang campuran **Bango Kecap Manis** dan campuran susu agar ber-layer/lapis.
4. Hias dengan nangka dan pandan.

LOW - WASTE MENU

Maksimalkan Bahan, Dukung Keberlanjutan



Sisa bahan masakan terkecil sekali pun, bisa jadi hidangan terbaik yang mengundang atensi.

Chef Rikrik



Menu ini secara kreatif memanfaatkan satu bahan dari bagian-bagian yang sering dibuang untuk berbagai masakan sekaligus memperkenalkan cita rasa Lokal dan Fusion yang inspiratif.



Tantangan harga-harga bahan yang terus naik tiap tahun jadi sinyal para chef dan operator bisnis kuliner untuk terus berinovasi dengan meminimalisir cost produksi.

Salah satunya dengan cara, memaksimalkan pemanfaatan satu bahan tanpa sisa ke masakan untuk membuat cita rasa istimewa dan mendukung keberlanjutan.



Sop Ikan Kuah Putih

BAHAN KALDU

Tulang ikan kakap	1500 gr
Bawang bombay	100 gr
Daun bawang	50 gr
Wortel	100 gr
Daun salam	3 gr
Air	3 liter

BAHAN SUP

Knorr Mashed Potato	100 gr
Knorr Soup Base	40 gr
Knorr Chicken Powder	5 gr
Kaldu ikan	1000 ml
Susu segar	200 ml
Cream cair	100 ml
Lada bubuk	2 gr

BAHAN ADONAN IKAN

Knorr Chicken Powder	5 gr
Ikan kakap merah fillet	500 gr
Tepung kentang	75 gr
Gula pasir	25 gr
Garam	18 gr
Lada bubuk	5 gr
Cream cair	30 gr
Es batu	100 gr
Putih telur	63 gr

Cara membuat:

1. Rebus bahan kaldu ikan. Setelah mendidih, kecilkan api dan buang busa bagian atasnya, masak selama 2 jam.
2. Saring kaldu ikan dan sisihkan.
3. Haluskan kakap fillet, tambahkan gula, garam, lada, knorr chicken powder dan cream cair.
4. Masukkan tepung kentang, es batu dan putih telur,
5. Siapkan air panas 80°C, bentuk adonan ikan menjadi silinder, lalu masukkan ke dalam air panas, masak hingga mengapung dan matang.
6. Siapkan kaldu ikan, tambahkan bahan Sup ikan, lalu aduk hingga tidak menggumpal, lalu panaskan hingga matang dan mengental.
7. Sajikan sup ikan dengan potongan ikan silinder yang sudah pan seared.



Cream soup yang terbuat dari kaldu tulang ikan kakap disajikan dengan pan seared pempek lenjer dan keripik kulit ikan yang semuanya terbuat dari semua bagian ikan kakap merah.

Chef Rikrik



Sop ikan khas Palembang yang dikreasikan dengan rasa creamy, asam, dan gurih susu, berpadu dengan pempek ikan kakap dan renyah gurihnya kulit ikan kakap goreng, langsung menggugah selera sejak suapan pertama.

Mie Udang Seutuhnya

Mie lebar gurih yang terbuat dari kulit udang disajikan dengan kuah dan pangsit goreng yang terbuat dari udang seutuhnya, tumis kulit melinjo, jamur tiram, serta potongan udang.

BAHAN BUBUK UDANG

Kulit udang 500 gr

Panaskan di oven 120°C selama 2 jam lalu blender halus.

BAHAN MIE UDANG

Knorr Rostip 3 gr
Telur ayam 200 gr
Baking powder 10 gr
Tepung protein tinggi 400 gr
Kulit udang bubuk 200 gr



Chef Gun

Memanfaatkan semua bagian bahan adalah tantangan dalam menciptakan masakan, namun bernilai jual tinggi dan hadirkan kejutan bagi *diners*. Seperti halnya bahan dasar udang yang dimanfaatkan semuanya (kulit, kepala, daging) pada menu ini.

BAHAN KALDU UDANG

Knorr Chicken Powder	10 gr
Knorr Tom Yum	50 gr
Kulit udang	1 kg
Air	2000 ml
Daun bawang	40 gr
Jahe	10 gr

BAHAN MINYAK BAWANG

Daun bawang, iris	200 gr
Bawang merah, iris	30 gr
Bawang putih, iris	20 gr
Jahe, iris	50 gr
Minyak goreng	500 gr
Minyak wijen	35 gr

Goreng bawang 100°C selama 1 jam sampai kecokelatan, saring, lalu masukkan 35 gr minyak wijen

BAHAN SAUS ASIN

Knorr Oyster	200 gr
Knorr Chicken Powder	2 gr
Kecap asin	20 gr
Air	120 ml
Kecap ikan	20 gr

BAHAN CHILI OIL UDANG

Bawang putih	25 gr
Bawang bombay	60 gr
Bawang merah	25 gr

Goreng bawang 100°C selama 1 jam sampai kecokelatan, saring.

BAHAN AROMA MINYAK

Biji ketumbar	10 gr
Batang kayu manis	6 gr
Bunga lawang	5 gr
Kapulaga	2 gr
Szechuan <i>pepper</i>	15 gr
Jahe	5 gr

Knorr Rostip

Cabai kering serpih	110 gr
Cuka hitam/ black vinegar	30 gr
Udang bubuk	50 gr

BAHAN TOPING MELINJO JAMUR

Minyak goreng	20 gr
Kacang panjang; iris	100 gr
Kulit melinjo; rebus empuk	100 gr
Jamur tiram	300 gr
Chili oil udang	60 gr
Udang AK 30, kupas	200 gr

BAHAN PELENGKAP

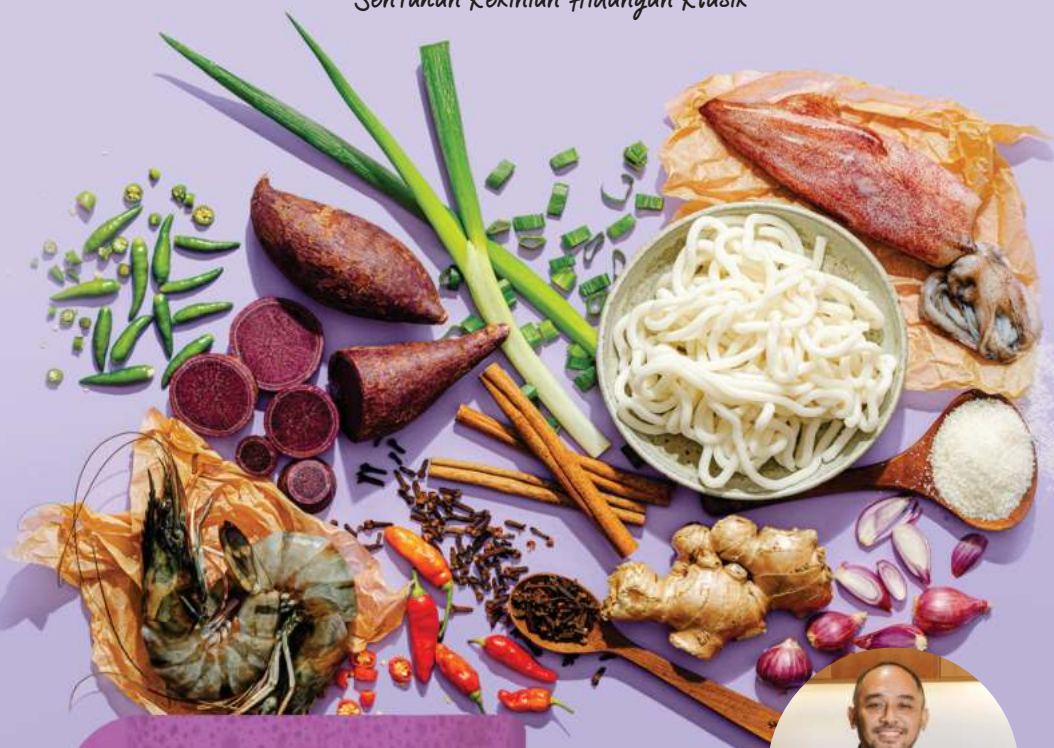
Pangsit goreng (dari mie udang digoreng)	10 pcs
Daun bawang	50 gr
Bawang goreng	20 gr
Bawang putih goreng	20 gr

Cara membuat:

1. Oven kulit udang 120°C 2 jam, lalu setelah dingin, blender halus.
2. Campurkan bahan mie udang, setelah rata, istirahatkan 1 jam dalam chiller.
3. Aduk kembali adonan, lalu istirahatkan kembali 1 jam, setelah itu, sebagian di cetak untuk mie, sisanya untuk pangsit goreng.
4. Campurkan bahan kaldu udang, Masak selama 2 jam, lalu saring.
5. Masak minyak bawang 100°C 1 jam sampai bawang kecokelatan, saring, setelah dingin, tambahkan minyak wijen.
6. Campurkan bahan saus asin.
7. Masak minyak aroma 100°C 1 jam sampai bawang kecokelatan, saring.
8. Selagi panas, tuangkan kedalam cabi kering, lalu tambahkan Knorr Rostip, cuka hitam dan udang kering bubuk.
9. Tumis udang, masukkan chili oil, kulit melinjo, kacang panjang dan jamur tiram.
10. Tuangkan dalam mangkuk, 3 gr Saus asin, 3 gr minyak bawang.
11. Rebus mie 100°C 1-2 menit, lalu masukkan kedalam mangkuk aduk rata, beri topping, pangsit goreng, kaldu udang dan pelengkap.

MODERNIZED COMFORT FOOD

Sentuhan Kekinian Hidangan Klasik



Dengan memaksimalkan bahan lokal favorit, cita rasa otentiknya tak terganti dan terus meningkat.

Chef Gun



Di era penuh perubahan cepat diperlukan adaptasi yang kuat, begitu pun dalam hal kuliner. Tren ini dapat menginspirasi Anda dengan masakan lokal comfort food yang dapat beradaptasi lebih modern tanpa kehilangan otentisitas rasa aslinya



Hidangan kuliner klasik memiliki cita rasa yang selalu digemari serta dapat dipadukan dengan bahan atau teknik inovatif lain yang bisa meningkatkan kualitas rasanya.

Tren ini menyajikan makanan comfort food masyarakat Indonesia sebagai escape relief dengan eksplorasi resep yang aman.

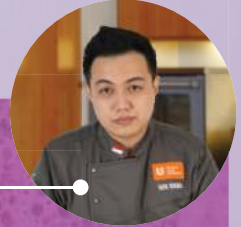
Beberapa contoh *dish* tren ini yang banyak digemari masyarakat Indonesia seperti olahan ayam (22%), mie ayam (10%), nasi goreng (6%), dan bakso (6%)*.

**)Sumber: Streetbees 2022*

Ayam Bakar Manday

Cara baru nikmati ayam panggang, berbalut saus BBQ cempedak yang unik. Disajikan dengan tumis udon, kangkung, dan manday goreng yang renyah, berikan tekstur yang berbeda untuk menu ini.

Chef Ryan



Manday berikan warna baru cita rasa ayam bakar jadi lebih unik dan nikmat, sekaligus menambah wawasan keberagaman jenis kuliner Indonesia.





BAHAN AYAM UNGKEP

Bango Kecap Manis	300 gr
Knorr Oyster Sauce	20 gr
Dada ayam, tanpa kulit	1000 gr
Cempedak	400 gr
Serai	36 gr
Daun salam	4 gr

Cara membuat:

1. Masak bumbu halus dan tambahkan cempedak, serai, salam, Bango Kecap Manis dan Knorr Oyster Sauce.
2. Masukkan ayam, rebus 45 menit,
3. matikan api lalu rendam 1-2 jam.
4. Panggang ayam hingga matang dan oleskan dengan unkep yang telah disaatkan.

BUMBU HALUS

Bawang merah	60gr
Bawang putih	24 gr
Lengkuas	18 gr
Ketumbar bubuk	6 gr
Jahe	18 gr
Minyak goreng	120 gr

KANGKUNG RENYAH

Knorr Chicken Powder	12 gr
Kangkung, goreng garing	800 gr
Bawang putih, iris	24 gr
Bawang merah, iris	40 gr
Cabe rawit, iris	8 gr
Cabe merah keriting, iris	20 gr
Daun bawang, iris	20 gr
Minyak goreng	80 gr

Cara membuat:

1. Panaskan minyak 190°C, masak kangkung hingga renyah.
2. Masak bawang putih, bawang merah, cabe rawit dan merah keriting, lalu tambahkan Knorr Chicken Powder dan kangkung.

TUMIS UDON MANDAY

Bango Kecap Manis	60 gr
Knorr Chicken Powder	6 gr
Minyak goreng	40 gr
Bawang putih, iris	12 gr
Bawang merah, iris	20 gr
Cabe merah, iris	10 gr
Cabe hijau, iris	10 gr
Terasi, bakar, haluskan	6 gr
Manday, suwir	160 gr
Udon	500 gr

Cara membuat:

1. Masak bawang putih, bawang merah, cabai merah, cabai hijau, terasi, manday, Bango Kecap Manis, Knorr Chicken Powder dan udon.

BAHAN SAMBEL SERUIT CAVIAR

Knorr Chicken Powder	6 gr
Bawang merah	20 gr
Cabe rawit merah	12 gr
Cabe merah keriting	200 gr
Tomat rampai merah	140 gr
Gula	10 gr
Terasi, bakar, haluskan	6 gr
Jeruk limau	10 gr
Agar-agar bening	6 gr
Minyak sayur, 4°C	500 gr

Cara membuat:

1. Blender halus bahan sambal, masak hingga mendidih.
2. Teteskan sambal pada minyak dingin.

Ubi Ungu Brulee

Ubi ungu 200 gr

Cara membuat Ubi Ungu Brulee:

1. Panaskan oven 200°C.
2. Panggang ubi ungu 55 menit.

ISIAN UBI UNGU

Knorr Golden

Salted Egg 20 gr

Isi ubi ungu 150 gr

Mentega tawar 20 gr

Susu putih UHT 40 gr

Whipping cream 20 gr

Garam 1 gr

Cara membuat isian:

1. Setelah matang dan selagi panas, keluarkan isi ubi lalu campurkan mentega tawar, susu UHT, whipping cream, garam dan Knorr Golden Salted Egg, campur hingga halus.
2. Lalu masukkan kembali ke dalam ubi.

Bahan Gula Karamel

Gula pasir 30 gr

Cara membuat gula karamel:

1. Tutupi dengan gula pasir lalu bakar hingga gula jadi karamel.

Ubi Ungu panggang dengan topping saus Crème Brulee Salted egg. Rasa balance antara manis dari ubi, dan asin gurih cream serta tekstur otentik ubi berpadu dengan kelembutan krim, menghasilkan cara baru menikmati ubi.

Chef Nadya



Hidangan dari ubi ungu diolah dengan teknik creme brulee yang berikan lapisan karamel di atasnya, menghasilkan perpaduan tekstur renyah, lembut asin, dan manis yang seimbang.



Nasi Goreng Surf & Turf

Nasi goreng khas Indonesia dengan sentuhan mewah cumi segar dan potongan daging yang juicy.



Chef Tassa

Nasi goreng kombinasi bumbu empal gentong khas Cirebon dengan seafood segar dan daging sapi, kaya rasa dan berani. Sentuhan empal menambah kelezatan otentik, mengangkat nasi goreng ke level baru.



BAHAN UNGKEP DAGING

Knorr Beef Powder	20 gr
Royco Bumbu Kuning	
Serbaguna	60 gr
Daging sapi Saikoro	500 gr
Lengkuas	10 gr
Sereh	40 gr
Daun salam	2 gr
Air	2 liter

BUMBU KERING HALUS

Pala bubuk	5 gr
Lada bubuk	5 gr
Ketumbar sangrai bubuk	15 gr

BUMBU UTUH

Kayumanis	5 gr
Kapulaga	3 gr
Cengkeh	3 gr
Lengkuas	10 gr
Sereh	100 gr
Daun salam	12 gr

BUMBU BASAH HALUS

Knorr Rostip	20 gr
Royco Bumbu Kuning	
Serbaguna	60 gr
Jahe bakar	20 gr
Kemiri sangrai	10 gr
Bawang merah	50 gr
Bawang putih	20 gr
Cabe merah besar	200 gr
Gula pasir	10 gr

BAHAN NASI GORENG

Minyak goreng	180 gr
Telur	300 gr
Nasi putih	1000 gr
Bumbu basah	60 gr
Daging sapi Saikoro	300 gr
Udang Jirebung AK 30	500 gr
Cumi-cumi	300 gr
Cabai rawit	6 gr
Cabai merah	10 gr
Daun bawang	30 gr
Daun seledri	30 gr

BAHAN SIDE DISH

Bawang merah goreng	12 gr
Acar nanas	100 gr
Jeruk nipis	50 gr
Telur sunny side up	600 gr
Kerupuk kulit	60 gr

Cara membuat:

1. Campurkan bahan ungkep daging, presto 40 menit, tiriskan, iris tipis melebar.
2. Masak bumbu basah, tambahkan bumbu utuh dan kering, hingga beraroma dan matang.
3. Panaskan minyak, masukkan bawang putih, telur, setelah matang, masukkan sisa bahan nasi goreng lainnya, masak hingga matang dan beraroma.
4. Sajikan nasi goreng dengan pelengkapanya.

THE NEW SHARING

Porsi Besar untuk Bersama



Hidangan berporsi besar ini membantu kita terhubung dengan orang lain untuk menciptakan ikatan emosional penuh kesan.

Chef Ryan



Hidangan yang disajikan bersama yang memengaruhi cara kita berinteraksi bersama kerabat ataupun keluarga, yang tidak hanya memenuhi kebutuhan tubuh tetapi juga mempererat hubungan.



Dalam berbagai budaya, makan bersama adalah aktivitas yang lekat dengan kebiasaan masyarakat dan tercermin dalam menu masing-masing negaranya, seperti Korean BBQ, Tapas, Sushi Roll, hingga Nasi Tumpeng di Indonesia.

Tren ini dipilih karena menghadirkan makanan berporsi besar adalah langkah pertama dalam memberikan pengalaman kuliner menyenangkan, seiring preferensi 60% orang Indonesia yang lebih menikmati style makan komunal*.

**)Source: Nielsen 2019*

Cireng Bumbu Soto

Cireng bumbu soto memberikan sensasi gurih dengan tekstur renyah dan kenyal di dalam, bersama aroma rempah dari bumbu soto. Disajikan dengan saus kacang lembut dan sedikit pedas, serta taburan koya kacang yang renyah.



Chef Gun



Cireng dan soto merupakan masakan Indonesia favorit dari generasi ke generasi. Rasa gurih kaya rempah soto sangat cocok dipadukan dengan karakter cireng, menghasilkan rasa yang unik bagi lidah diners.





BAHAN ADONAN

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

20 gr

Royco Bumbu Kuning Serbaguna

30 gr

Air	300 gr
Tepung tapioka	170 gr
Bawang putih halus	15 gr
Daun bawang, iris	10 gr
Ketumbar bubuk	4 gr
Daun jeruk, iris	8 gr
Daun Seledri, iris	20 gr

Tepung tapioka 1	150 gr
Tepung tapioka 2	100 gr

Cara membuat:

1. Campurkan bahan adonan 1 hingga merata.
2. Masak hingga mengental dan matang.
3. Tuangkan ke dalam tepung tapioka, aduk merata.
4. Cetak adonan dan lumuri dengan tepung tapioka 2.
5. Goreng kemuning 180°C hingga matang.
6. Cincang bahan koya kacang, hingga halus.
7. Untuk saus kacang, masak bawang putih dan cabai merah keriting.
8. Masukkan bahan lain, masak perlahan hingga matang dan mengental.

BUMBU KOYA KACANG

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

2 gr

Bawang putih goreng	20 gr
Kerupuk udang matang	100 gr
Kacang tanah matang	60 gr

BAHAN SAUS KACANG

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

4 gr

Knorr Potato Flakes	30 gr
Kacang tanah goreng, giling	200 gr

Cabai merah keriting, giling	50 gr
Bawang putih, giling	5 gr
Minyak	100 gr
Gula merah, sisir	60 gr
Daun jeruk	5 gr
Air asam jawa	60 gr
Air	200 gr

Cara membuat:

1. Untuk saus kacang, masak bawang putih dan cabai merah keriting.
2. Masukkan bahan lain, masak perlahan hingga matang dan mengental.



Tagor Kribo

BAHAN ISIAN

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

	6 gr
Tenggiri giling segar	500 gr
Labu siam, parut dan peras kering	125 gr
Lemak ayam giling/kulit ayam giling	80 gr
Garam	3 gr
Gula pasir	30 gr
Merica putih	3 gr
Putih telur	30 gr
Bawang putih besar	10 gr
Bawang merah sedang	20 gr
Tepung sagu	200 gr
Daun bawang, iris	30 gr

Es batu 100 gr

Bawang bombai, iris	400 gr
Wortel, iris	400 gr
Buncis, iris	400 gr
Tahu putih	30 gr

Cara membuat:

1. Campurkan bahan isian.
2. Masukkan bawang bombai, wortel, buncis.
3. Masukkan adonan dalam tahu.
4. Goreng batagor kribo 170°C hingga matang.
5. Untuk saus kacang, masak bawang putih dan cabai merah keriting.
6. Masukkan bahan lain, masak perlahan hingga matang dan mengental.

BAHAN SAUS KACANG

Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam

	8 gr
Knorr Potato Flakes	60 gr
Kacang tanah goreng, giling	400 gr
Cabai merah keriting, giling	100 gr
Bawang putih, giling	10 gr
Minyak	200 gr
Gula merah, sisir	120 gr
Daun jeruk	10 gr
Air asam jawa	120 gr
Air	400 gr

Adonan ikan tenggiri yang dicampur potongan sayur, diisikan ke dalam tahu dan digoreng renyah. Disajikan dengan saus kacang yang kaya dan lezat yang memiliki keseimbangan rasa manis, gurih, dan sedikit pedas.

Chef Tassa



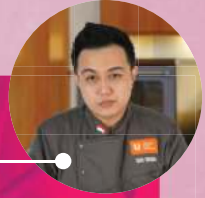
Inovasi gabungan cita rasa klasik batagor Bandung dan tekstur renyah kakigae Jepang berikan dimensi baru hidangan unik antara tradisi lokal Indonesia dan teknik masak Jepang.



Soto Asap

Soto istimewa dengan kuah gurih dipenuhi aroma daging asap yang menggugah selera.

Chef Ryan



Sejenis sup khas Indonesia berkuah kuning kaya rempah. Memiliki cita rasa smoky, berikan aroma dan pengalaman menyantap soto jadi lebih menggugah selera.





BAHAN ISIAN

Royco Bumbu Kuning Serbaguna	80 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	30 gr
Daging sapi sandung lamur	1000 gr
Paru sapi	1000 gr
Udang jerbung AK30	300 gr
Jahe bakar	30 gr
Kemiri bakar	20 gr
Sereh, memarkan	50 gr
Merica putih bubuk	3 gr
Ketumbar bubuk sangrai	3 gr
Daun jeruk	5 gr
Daun salam	5 gr
Gula pasir	10 gr
Air	4000 ml
Arang	200 gr
Minyak kelapa	50 gr

Cara membuat:

1. Campurkan bahan soto dalam panci presto, masak 45 menit.
2. Saring daging dan paru, iris tipis, lalu asap dengan arang selama 1 jam.

PERKEDEL

Knorr Potato Flakes	100 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam	6 gr
Air panas	300 ml
Garam	2 gr
Merica	2 gr
Bawang goreng	10 gr
Daun bawang	10 gr
Daun seledri	10 gr
Pala bubuk	2 gr
Telur ayam	200 gr

Cara membuat:

1. Campurkan bahan perkedel, bentuk masing-masing 30 gr.
2. Celupkan pada telur lalu goreng 180°C selama 1-2 menit hingga kecoklatan.

TAHU BAKSO

Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	30 gr
Paha ayam cincang	340 gr
Daging sapi cincang	240 gr
Bawang putih	30 gr
Bawang goreng	10 gr
Tepung tapioka	150 gr
Telur ayam	200 gr
Es batu	100 gr
Gula pasir	30 gr
Tahu putih	900 gr

Cara membuat:

1. Campurkan bahan tahu bakso, isikan pada tahu.
2. Goreng 160°C selama 5 menit, angkat, lalu goreng kembali di suhu 180°C selama 2-3 menit

PENDAMPING SOTO

Bawang goreng	50 gr
Seledri	60 gr
Daun bawang	60 gr
Kerupuk udang	500 gr
Sambal soto	
Jeruk nipis	

Sajikan soto daging beserta pendampingnya, tambahkan perkedel dan tahu bakso.



Inovasi kuliner lahir seiring dengan fenomena yang berkembang di masyarakat. Dengan meningkatnya kesadaran pentingnya menjaga kesehatan, pilihan kuliner lezat nan sehat semakin dicari konsumen.

Tren ini hadir di tengah meningkatnya permintaan selera makanan yang nikmat pun sehat di masyarakat.

Sebanyak 56 % orang mencari makanan sehat saat makan di luar*, sementara 63% dari mereka mau membayar lebih untuk opsi makanan yang lebih sehat.**

**)Nielsen - Health and Wellness in South-east Asia*

****)Technomic - Healthy Eating Consumer Trend Report - Indonesia*

Fish Collagen Ramen

Sajian ramen yang lebih bernutrisi dari ikan kembung ber-Omega 3 tinggi dipadukan dengan mie soba sebagai pengganti karbohidrat dan gluten free.

Chef Rikrik



Sup ramen dari konsep cuisine JSK dengan kaldu ikan kembung dan kombinasi bahan lokal Indonesia bercita rasa unik asam, pedas, dan kaya nutrisi.





BAHAN KALDU IKAN EKOR KUNING

Ikan ekor kuning, sudah dibersihkan	1000 gr
Bawang putih	30 gr
Bawang bombay	100 gr
Jahe	30 gr
Bawang daun	50 gr
Air	2500 ml

BUMBU KUAH

Knorr Chicken

Seasoning Powder	10 gr
Kaldu ikan	1000 gr
Gochujang paste	90 gr
Gochugaru powder	5 gr
Kecap asin	30 gr
Kecap ikan	60 gr
Gula pasir	10 gr
Katsuobushi	100 gr

BAHAN PENDAMPING

Baso ikan	200 gr
Eomuk	200 gr
Jamur enoki	120 gr
Jamur tiram raja	120 gr
Tahu putih	120 gr
Collagen ikan	250 ml
Mie soba	100 gr
Daun bawang	15 gr

Cara membuat:

1. Rebus bahan kaldu ikan. Setelah mendidih, kecilkan api dan buang busa bagian atasnya, masak selama 2 jam.
2. Haluskan kaldu dengan chopper hingga halus, lalu saring. dengan kain.
3. Masukkan bumbu kuah masak hingga matang dan beraroma.
4. Sajikan dengan bahan pendamping.



Tempe Sando

BAHAN AYAM SINGGANG

Dada ayam broiler fillet tanpa kulit	1000 gr
Air	1000 ml
Santan	100 gr

BUMBU HALUS

Royco Ayam Kuning	60 gr
Bawang putih	20 gr
Bawang merah	30 gr
Cabai merah besar	200 gr
Kemiri	10 gr
Lengkuas	50 gr
Jahe	30 gr
Serai	30 gr
Jinten	2 gr
Merica bubuk	1 gr
Ketumbar bubuk	2 gr
Minyak goreng	100 gr

BUMBU UTUH

Knorr Rostip	15 gr
Daun salam	2 gr
Daun kunyit	2 gr
Daun jeruk	2 gr
Gula	5 gr

BAHAN KURMA CHUTNEY

Knorr Tomato Pronto	500 gr
Minyak goreng	30 gr
Bawang merah	20 gr
Bawang bombay	50 gr
Cabai bubuk	2 gr
Daun kari	3 gr
Kurma, cincang	200 gr
Mustard kuning	15 gr
Jinten	2 gr

BAHAN KENTANG MUSTOFA

Knorr Rostip	30 gr
Minyak goreng	2000 gr
Kentang serut	500 gr
Air	1500 ml

BAHAN CAESAR DRESSING

Hellmanns Real Mayo	200 gr
Mustard kuning	5 gr
Bawang putih giling	5 gr
Saus Worcestershire	3 gr
Keju parmesan	30 gr
Ikan teri	5 gr
Daun ubi rebus	300 gr

PENDAMPING

Tempe	500 gr
Selada	200 gr
Kol ungu	200 gr

Cara membuat:

1. Masak bumbu halus dan bumbu utuh hingga beraroma dan matang.
2. Masukkan dada ayam, air dan santan
3. Setelah matang, suwir lalu asapkan.
4. Campurkan bahan kurma chutney, masak dengan api sedang hingga mengental.
5. Cuci kentang sampai air nya bening. Lalu rendam kentang dan tambahkan Knorr Rostip, diamkan 1 jam.
6. Campurkan bahan caesar dressing, lalu tambahkan daun ubi rebus.
7. Panggang tempe, setelah itu isi dengan selada, ayam suwir, kol ungu dan kurma chutney.

Baked tempe mendoan diisi dengan ayam suwir bumbu kuning, spicy kurma chutney, pickle, kentang mustofa, dan daun ubi salad.

Chef Tassa



Perpaduan tempe dengan ayam suwir bumbu singgang, *caesar dressing*, kurma *chutney*, dan kentang mustofa *crispy*, kaya tekstur dan rasa. Tidak hanya lezat dan bergizi, namun juga inovatif, dengan sentuhan lokal dan modern di tiap gigitan.



Meatless Sourdough Pizza

Adonan pizza yang terbuat dari tepung mocaf gluten free dengan 4 topping jamur, cocok sebagai alternatif menu sehatmu.

BAHAN POOLISH

Tepung terigu protein tinggi	100 gr
Air	100 ml
Ragi instan	1 gr`

Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, air, dan ragi instan dalam mangkuk.
2. Aduk hingga rata, lalu tutup mangkuk dengan plastic wrap.
3. Diamkan pada suhu ruang selama 12-16 jam atau hingga berbuih dan mengembang.

Chef Nadya



Kombinasi antara *sourdough* dan tepung *mocaf* menawarkan cita rasa unik dengan tekstur berbeda pada adonan pizza.





BAHAN ADONAN

Tepung terigu protein tinggi	200 gr
Tepung mocaf	100 gr
Air	150 gr
Garam	10 gr
Ragi instan	5 gr
Minyak zaitun	10 gr

Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, tepung mocaf, dan ragi instan dalam mangkuk besar.
2. Tambahkan poolish yang sudah jadi, air, dan minyak zaitun. Aduk hingga membentuk adonan.
3. Tambahkan garam, lalu uleni adonan hingga elastis dan kalis (sekitar 10-15 menit).
4. Tutup adonan dengan plastik wrap atau kain bersih, dan diamkan selama 1-2 jam hingga mengembang dua kali lipat.
5. Setelah mengembang, Kempiskan adonan dan bagi sesuai kebutuhan.
6. Bentuk adonan menjadi bulat, lalu diamkan lagi selama 15-20 menit sebelum dipipihkan dan diberi topping.

BAHAN DASAR SAUS TOMAT

Knorr Tomato Pronto	500 gr
Knorr Mushroom & Vegetable	1 sdt
Knorr Italian Herb Paste	1 sdm
Bawang putih, cincang halus	2 siung
Bawang bombay kecil, cincang halus	1 buah
Minyak zaitun	2 sdm
Gula pasir	1 sdt
Basil kering	1 sdt
Lada hitam bubuk	½ sdt
Pasta tomat	1 sdm

Cara membuat:

1. Tumis minyak zaitun, bawang bombay, hingga layu dan harum, sekitar 5 menit. Tambahkan bawang putih dan tumis sebentar hingga harum.

2. Masukkan Knorr Tomat Pronto, tambahkan Knorr Mushroom & Vegetable, gula, Knorr Italian Herb, basil, lada hitam, dan pasta tomat.
3. Masak saus dengan api kecil selama 20-30 menit, aduk sesekali, hingga saus mengental dan rasa tomatnya lebih pekat.
4. Tiriskan, lalu blender hingga halus.

BAHAN TOPPING

Saus tomat dasar	80 gr
Jamur Champignon	50 gr
Jamur Portobello	50 gr
Jamur Tiram Raja	50 gr
Jamur Shitake	50 gr
Keju mozarella	100 gr
Tomat kecil	30 gr
Bawang bombay	30 gr
Daun basil	10 gr

Cara membuat:

1. Panaskan oven 240°C.
2. Lebarkan 200 gr adonan pizza, topping bersaus tomat dasar sebanyak 80 gr, 20 gr keju mozarella, jamur champignon, jamur portobello, jamur tiram raja, jamur shitake, tomat kecil, bawang bombay, daun basil dan keju mozarella.
3. Panggang pizza selama 10-12 menit.

TENTANG UFS

Kami menyediakan beragam bahan makanan profesional inovatif dan berkualitas hasil lebih dari 250 chef profesional.

Merek-merek kami meliputi **Knorr, Royco, Bango, Hellmanns, Buavita, Lipton, Sariwangi**

Melalui Future Menu, UFS menciptakan inspirasi tren bagi para chef dalam membuat solusi menu lezat dari demand pelanggan.

Sebagai bagian integral Unilever's Nutrition Business, UFS memiliki visi menjadi 'World-class Force for Good in Food' yang memaksimalkan keuntungan dan membantu peralihan pola makan lebih sehat untuk mengurangi dampak lingkungan dari rantai makanan global sebagai upaya mencapai net zero target di seluruh value chain kami di tahun 2039.

Future Menu akan membangun ke arah keberlanjutan lebih besar dalam layanan makanan, memberdayakan para profesional kuliner, dan memberikan inspirasi hidangan untuk populerkan bisnis kulinermu.





Tim UFS Indonesia (L-R): Tassa Ramadhita - Sous Chef Chain Account; **Rik Solehudin** - Sous Chef Application; **Chef Gungun Handayana** - Executive Chef UFS; **Teduh Suryndra** - Sous Chef Culinary Surabaya; **Nadya Risdiana** - Sous Chef Jakarta; **Ryan Rinaldi** - Sous Chef Bandung


Tetap Terhubung Dengan Kami

Kunjungi

<https://www.unileverfoodsolutions.co.id/>

 @unileverfoodsolutionsid

 UFSIndonesia

 @UnileverFoodSolutionsIndonesia



Knorr Beef Seasoning Powder



Knorr Rostip Bumbu Rasa Ayam & Bawang



Knorr Cheese Sauce Mix



Knorr Barbeque Sauce



Knorr Tom Yam Paste



Knorr Saus Tiram



Knorr Chicken Seasoning Powder



Knorr Salted Egg Powder



Knorr Lime Flavoured



Knorr Potato Flakes



Knorr Mushroom & Vegetable



Knorr Cheese Sauce Mix



Knorr Italian Herb Paste



Knorr Demi Glace Sauce Mix



Tomorrow's Menu for Today's Chefs

FUTURE MENU 2024



Unilever
Food
Solutions