



Tomorrow's Menu for Today's Chefs

# FUTURE MENU



Ayam Bakar  
Manday

3 Tren Inovasi  
Kuliner *Indonesia*



Unilever  
Food  
Solutions



# FORE -word “

Future Menu dibuat dengan inspirasi berbagai makanan terbaik dari budaya Indonesia. Kami dapat mendukung Anda membuat resep sesuai tren dengan lebih banyak bahan bergizi, sesuai prinsip berkelanjutan dengan jejak karbon yang lebih rendah, dan teknik kuliner yang menghasilkan rasa terbaik di setiap masakan.

**Chef Gun Gun Handayana**  
Executive Chef Unilever Food Solutions Indonesia



# All About



Tomorrow's Menu for Today's Chefs

# FUTURE MENU

Dengan munculnya beragam kuliner baru di industri yang kompetitif, pemahaman akan tren terkini adalah hal yang wajib dilakukan chef atau pelaku industri kuliner. Untuk itu, Unilever Food Solutions menghadirkan *Future Menu* setiap tahunnya. E-book ini memuat tren up-to-date di industri kuliner dan memberikan contoh penerapannya pada menu Anda.

**Unilever Food Solutions** bekerja sama dengan mitra industri dan chef-chef ahli untuk memilih delapan tren penting dalam dunia kuliner. Melibatkan 1603 chef dari 21 negara dengan menganalisa 178 tren report, menghasilkan sederet resep istimewa yang bisa diaplikasikan pada menu Anda.

**Unilever Food Solutions** senantiasa memberikan inspirasi dan dukungan kepada para chef serta pelaku industri kuliner. Di tahun ini, *Future Menu* merangkum 3 tren yang telah disusun oleh chef terbaik, diterjemahkan menjadi sederet resep andalan yang dapat diterapkan di restoran Anda. Penasaran?

Dalam e-book ini, Anda akan menemukan:

- Informasi mendalam tentang 3 tren *Future Menu*
- 12 resep istimewa berdasarkan 3 tren yang menggugah selera
- Bahan-bahan lokal pilihan untuk menciptakan resep-resep istimewa tersebut.

# 3 Tren Inovasi Kuliner *Indonesia*



1  
**Modernized  
Comfort  
Food**



2  
**The New  
Sharing**



3  
**Feel-Good  
Food**



# MODERNIZED *Comfort Food*

**Berikan sentuhan kekinian pada hidangan klasik untuk menghadirkan cita rasa baru.**



**Meski cita rasa khas kuliner klasik terus digemari, banyak orang terus mencari rasa baru. Misalnya dengan tambahan bahan atau bumbu, menggabungkan beberapa resep, atau menerapkan teknik inovatif yang bisa meningkatkan rasa makanan.**



“Menaikkan value tanpa merubah cita rasa otentik di setiap hidangan, membuat hidangan lebih menarik dengan memaksimalkan bahan lokal.”

Chef Ryan Rinaldi



Contohnya Ayam Geprek Mozzarella, yang memadukan rasa pedas menggigit favorit orang Indonesia dengan lembutnya lelehan keju mozzarella. Sementara itu, Siomay Mentai memadukan rasa khas siomay dengan sentuhan saus mentai yang creamy.

Di dalam tren ini **Unilever Food Solutions** berinovasi menggabungkan hidangan khas dengan

**teknik dan  
bahan  
modern.**

# Nasi Tutug Oncom Hot Plate



# Behind THE DISH

Nasi tutug oncom adalah hidangan khas Sunda, disajikan dengan modern di atas *hot plate*. Campur nasi dengan lauk pendamping, lalap, dan sambal pedas. Penggunaan *hot plate* memberikan pengalaman penyajian yang menarik dalam menikmati Tutug Oncom.

## BAHAN (10 Porsi)

### BAHAN UTAMA:

Oncom, cincang kasar	600 gr
Kemangi	30 gr
Nasi Putih	1200 gr

### BUMBU HALUS:

Bawang Putih	45 gr
Bawang Merah	90 gr
Kencur	30 gr
Cabai Merah Besar	150 gr
<b>Knorr Rostip</b>	18 gr
Gula	60 gr
Minyak Goreng	90 gr

### SAMBAL:

Minyak Goreng	90 gr
Bawang Merah	18 gr
Bawang Putih	6 gr
Cabai Merah Keriting	300 gr
Rawit Merah	30 gr
<b>Knorr Pronto Tomato Sauce</b>	150 gr
Terasi	15 gr
Gula	9 gr
<b>Knorr Rostip</b>	30 gr
Air	300 gr

### AYAM, TAHU, TEMPE GORENG:

Dada Ayam, tanpa kulit	1500 gr
Tahu Kuning	600 gr
<b>Royco Bumbu Kuning</b>	
Serbaguna	90 gr
Jahe, parut	30 gr
Lengkuas, parut	15 gr
Serai	45 gr
Daun Salam	6 gr
Daun Jeruk	6 gr
Terasi	15 gr
Ketumbar Bubuk	6 gr
<b>Knorr Rostip</b>	15 gr

### HIDANGAN SAMPINGAN:

Kemangi
Daun pisang
Leunca
Jagung pipil
Tauge Jepang
Daun bawang
Bawang goreng

## CARA MEMBUAT

- Masak bumbu halus, tambahkan oncom dan kemangi
- Masak sambal hingga matang
- Masak bahan ayam, tahu, tempe goreng
- Sajikan masing-masing bahan dalam *hot plate*

## BEHIND THE *pass*

Oncom adalah kacang kedelai yang difermentasi oleh kapang. Biasanya digunakan sebagai isian comro dan lontong, juga bisa dicampur pada sambal dan laksa.



# Royal Beef Ramen



# Behind THE DISH

Royal Beef Ramen menggunakan kaldu sumsum sapi yang biasa ditemui di masakan Indonesia, membuat menu ramen lebih unik dan kaya rasa. Kaldu ramen terasa semakin spesial dengan **Knorr Demi Glace Sauce** dan **Knorr Beef Seasoning Powder**.

## BAHAN (10 Porsi)

### BAHAN 1:

Tulang Sumsum	1000gr
Daun Bawang	40 gr
Bawang Merah	10 gr
Bawang Putih	20 gr
Bawang Bombai	100 gr
Jahe	40 gr
Shitake Kering	10 gr
Air	5 Liter

### BAHAN 2:

Kaldu Dasar	3.2 Liter
Bonito	40 gr

### Knorr Beef

Seasoning Powder	10 gr
Knorr Demi Glace Sauce	20 gr

### DAGING SAPI CHASU:

Daging Has Dalam	1000 gr
Knorr Beef Powder	20 gr
Merica Hitam Bubuk Kasar	4 gr
Kulit Ayam	400 gr

### MARINASI CHASU :

Daun Bawang	42 gr
Jahe	16 gr
Bawang Putih	40 gr
Kecap Asin Jepang	400 gr
Gula Merah	400 gr
Air	2 Liter
Telur Ayam	8 Butir
Mi Ramen, matang	1000 gr

### MINYAK BAWANG :

Bawang Putih	200 gr
Bawang Merah	200 gr
Minyak Goreng	1000 gr

### PENDAMPING :

Mi Ramen, Telur Ayam, Shitake Kering

## CARA MEMBUAT

### KALDU DASAR:

- Rebus tulang hingga mendidih, ganti air yang baru, masukkan Bahan 1
- Setelah menyusut sebagian, masukkan Bahan 2

### DAGING SAPI CHASU :

- Bumbui daging dengan **Knorr Beef Seasoning Powder**, tutup dengan kulit ayam
- Masak dengan sous vide 60°C selama 1 jam

### MARINASI CHASU :

- Campurkan semua bahan, masak hingga matang
- Siapkan air mendidih
- Masukkan telur ayam, rebus 6 menit, lalu masukkan ke dalam air es, kupas
- Masukkan daging chashu dan telur, diamkan 6 jam dalam lemari pendingin
- Sajikan ramen, kuah, telur dan chashu

## BEHIND THE pass

Tulang sumsum sering digunakan dalam berbagai hidangan Indonesia, contohnya sup, soto, bakso, daging panggang, hingga kari. Tulang sumsum dapat memberi rasa gurih dan memperkaya tekstur kaldu.



# *Ayam Bakar Manday* Sambal Seruit



# Behind THE DISH

Buah tropis seperti cempedak dapat memberi ciri khas pada masakan. Hidangan ini memberikan sensasi barbecue (BBQ) dengan cita rasa buah cempedak.

## BAHAN (10 Porsi)

### UNGKEP AYAM :

Dada Ayam, tanpa kulit	1000gr
Cempedak	400gr
Serai	36gr
Daun Salam	4gr
<b>Bango Kecap Manis</b>	300gr
<b>Knorr Oyster Sauce</b>	20gr

### BUMBU HALUS :

Bawang Putih	24gr
Bawang Merah	60gr
Lengkuas	18gr
Jahe	18gr
Ketumbar Bubuk	6gr
Minyak Goreng	120gr

### KANGKUNG RENYAH :

Kangkung, goreng garing	800gr
Bawang Putih, iris	24gr
Bawang Merah, iris	40gr
Cabe Rawit, iris	8gr
Cabe Merah Keriting, Iris	20gr
Daun Bawang, iris	20gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	12gr
Minyak Goreng	80gr

### TUMIS UDON MANDAY :

Minyak Goreng	40gr
Bawang Putih, iris	12gr
Bawang Merah, iris	20gr
Cabai Merah, iris	10gr

Cabai Hijau, iris	10gr
Terasi, bakar, haluskan	6gr
Manday, suwir	160gr
<b>Bango Kecap Manis</b>	60gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	6gr
Udon	500gr

### SAMBAL SERUIT CAVIAR :

Bawang Merah	20gr
Cabai Rawit Merah	12gr
Cabai Merah Keriting	200gr
Tomat Rampai Merah	140gr
Gula	10gr
Terasi, bakar, haluskan	6gr
Jeruk Limau	10gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	6gr
Agar-agar Bening	6gr
Minyak Sayur , 4°C	500gr

## CARA MEMBUAT

### AYAM UNGKEP :

- Masak bumbu halus dan tambahkan cempedak, serai, salam, **Bango Kecap Manis** dan **Knorr Oyster**
- Masukkan ayam, rebus 45 menit, matikan api lalu rendam 1-2 jam.
- Panggang ayam hingga matang dan oleskan dengan ungkep yang telah didiamkan sesaat

## CARA MEMBUAT

### KANGKUNG RENYAH :

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

### TUMIS UDON MANDAY :

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

### SAMBAL SERUIT CAVIAR :

- Blender halus bahan sambal, masak hingga mendidih
- Teteskan sambal pada minyak dingin

## BEHIND THE *pass*

---

**Manday** merupakan fermentasi kulit cempedak dengan rasa asin, memiliki tekstur dan aroma yang khas. Bahan ini sering ditemui di Kalimantan Selatan.





# Seblak Fung Zau



# Behind THE DISH

Resep ini terinspirasi dari menu jajanan tradisional yaitu Seblak Ceker, disajikan dengan lebih modern melalui metode memasak yang digunakan pada menu Fung Zau (Dim Sum). Kelembutan ceker dipadu dengan aroma kencur pada bumbu seblak.

## BAHAN (10 Porsi)

### BUMBU HALUS SEBLAK :

Siung Bawang Merah	60gr
Siung Bawang Putih	28gr
Butir Kemiri	12gr
Terasi	16gr
Kencur	40gr
Cabai Rawit Merah	24gr
Cabai Merah Keriting	200gr
Merica Putih Bubuk	12 gr
Minyak Goreng	240gr
<b>Knorr Oyster Sauce</b>	30gr
<b>Knorr Tom Yam Paste</b>	20gr
Gula	20gr
<b>Knorr Rostip</b>	10gr
Air	1000ml
Ceker Ayam	1500gr

### MINYAK DAUN JERUK :

Daun Bayam	200gr
Minyak Sayur	500gr
Daun Jeruk	50gr

## CARA MEMBUAT

- Goreng ceker ayam yang sudah dibersihkan di suhu 220°C hingga kecokelatan, lalu masukkan ke dalam air dingin dan es batu
- Masak bumbu halus seblak, tambahkan **Knorr Oyster Sauce**, **Knorr Tom Yam Paste**, gula , **Knorr Rostip** dan air
- Campurkan ceker dan bumbu seblak, kukus 1 jam
- Blender halus bahan minyak daun jeruk, lalu masak hingga matang

## BEHIND THE pass

Kencur merupakan tanaman tropis yang tumbuh dengan subur di berbagai pelosok Indonesia, sering digunakan sebagai bahan rempah aromatik di makanan dan jamu Indonesia.



"Sisi pandang lain dari cara penyajian yang unik, sentuhan kearifan lokal, sedikit percikan pedas dan kreasi, menjadikan daya tarik baru pada hidangan yang sering kita nikmati."

**Chef Tassa Ramadhita**



# THE NEW Sharing

Merupakan konsep menu dengan porsi yang besar untuk dinikmati

*bersama-sama.*

Dalam berbagai budaya, aktivitas berbagi ini tercermin dalam menu seperti Korean BBQ, Tapas, Sushi Roll, hingga di Indonesia sendiri terdapat Nasi Tumpeng.



Menu *sharing* dapat menguntungkan pemilik bisnis karena ditujukan untuk beberapa orang atau kelompok, sehingga menghasilkan pesanan yang lebih besar dan meningkatkan keuntungan.



Konsep ini bisa membantu kita terhubung dengan orang lain. Saat berkumpul bersama untuk menikmati makanan, orang-orang dapat saling berbagi cerita, tawa, dan momen serta menciptakan ikatan emosional yang penuh kesan.



"Ini tentang berbagi dan bersosialisasi, dijemput dengan hidangan."

**Chef Rik Solehudin**

**BAHAN UTAMA:** KECOMBRANG, DAGING HAS DALAM, BUMBU TALIWANG,  
SAUS GOCHUJANG

**TEKNIK MEMASAK:** DEEP FRY, SOUS VIDE, BAKAR

# Gorengan Platter

(Pisang Goreng Tabur Emas, Bakwan Goreng Nori, Cippoki)



# Behind THE DISH

Platter gorengan adalah sajian beragam camilan yang digoreng. Tekstur utama camilan yang disukai masyarakat Indonesia biasanya renyah dan kenyal. Oleh karena itu, menu ini memberikan kombinasi keduanya dalam satu menu bersama.

## BAHAN (10 Porsi)

### BAKWAN NORI:

Wortel	100 gr
Bawang Bombai	100 gr
Buncis	100 gr
Tepung	200 gr
Tepung Beras	60 gr
Telur	2 gr

### Knorr Mushroom &

Vegetable Seasoning	6 gr
Air	160 gr
Nori 20x20 cm	6 lembar

### BUMBU TABUR:

Knorr Chicken Powder	10 gr
Cabe Bubuk	2 gr
Bawang Putih Bubuk	8 gr
Gula Bubuk	20 gr

### CIPOKKI:

Bahan biang cireng:	
Air Panas	250 gr
Tepung Tapioka	100 gr
Bawang Putih Halus	10 gr
Knorr Rostip	5 gr
Tepung Tapioka (campur dengan biang)	16 gr
Tepung Tapioka (untuk pelapis)	16 gr
Minyak Goreng	
Daun Bawang, iris	20 gr

### PISANG GORENG BUBUK EMAS:

Knorr Golden Salted Egg	135gr
Bubuk gula donat	30gr

Bubuk emas	2gr
Garam	8gr
Pisang gepok kuning	300gr
Tepung Terigu	100gr
Tepung Beras	20gr
Baking powder	3gr
Gula merah	20gr
Air	120gr

## CARA MEMBUAT

- Campurkan bahan bakwan nori, tambahkan air perlahan hingga menyatu
- Tempelkan pada nori, goreng hingga matang. Setelah tidak terlalu panas, campurkan bahan bumbu tabur
- Campurkan bahan biang cireng. Setelah rata, tambahkan tepung tapiokadan daun bawang. Setelah halus, bentuk dan lapisi dengan tapioka
- Goreng di suhu 180°C hingga mengembang, setelah ditiriskan, goreng kembali hingga kering
- Masak bahan saus topokki. Setelah matang dan mengental, saring
- Campurkan tepung terigu, tepung beras, baking powder, gula merah dan air
- Masukkan potongan pisang, goreng di suhu 180°C hingga matang
- Taburkan bubuk telur emas

## BEHIND THE pass

Cipokki (Cireng Topokki) megajak kita merasakan sensasi berbeda melalui perpaduan Cireng dan Saus Gochujang.

## BAHAN (10 Porsi)

### SAUS TOPPOKI:

Air	400 gr
Bubuk Dashi	5 gr
Bawang Perai	13 gr
Jamur Shitake	7 gr
Tepung terigu	30 gr
Gula	60 gr
Paprika Bubuk	20 gr
Pasta Gochujang	50 gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	12 gr
Bawang Putih Goreng	6 gr

### BUBUK TELUR EMAS:

<b>Knorr Golden Salted Egg</b>	135 gr
Gula Bubuk	30 gr
Bubuk Emas	2 gr
Garam	8 gr



"Gurih kerenyahan camilan di saat obrolan, merupakan jembatan keakraban di setiap momen."

**Chef Teduh Suryndra**







# Rujak Fountain Kecombrang



# Behind THE DISH

Rujak adalah hidangan favorit masyarakat Indonesia dengan rasa manis, asam, dan pedas. Rujak ini disajikan dalam bentuk *fountain*, yang pada umumnya menggunakan keju atau coklat yang dilelehkan.

## BAHAN (10 Porsi)

### SAMBAL KEKOMBRANG :

Gula Aren	500gr
Cabai Rawit Merah	15gr
Kecombrang	75gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	5gr
Garam	2gr
Air	200gr

### BUBUK AROMA :

Gula Bubuk Donat	150gr
Garam	18gr
Cabai Bubuk	25gr
Kayu Manis Bubuk	3gr
Lawang Bubuk	1gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	18gr
Bubuk Emas	5gr

### ASINAN :

Cabai Merah Besar	100gr
Gula Pasir	50gr
Air	200gr
<b>Knorr Tom Yam Paste</b>	10gr
Kecap Ikan	16gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	7gr
Tepung Terigu	10gr
Garam	3gr
Kacang Mede	50gr

### BAHAN PENDAMPING :

Bengkuang	125gr
Timun	125gr
Mangga	125gr
Kedondong	125gr
Jambu Air	125gr
Pepaya	125gr
Nanas	125gr
Stroberi	125gr

## CARA MEMBUAT

- Blender halus bahan sambal kecombrang, masak hingga matang, masukkan dalam alat *fondue*
- Campurkan bahan bubuk aroma lalu campurkan bahan bumbu asinan, masak hingga matang, sajikan dengan kacng mede matang
- Susun bahan pendamping dalam tusuk sate, sajikan dengan sambal kecombrang, bubuk aroma atau bumbu asinan

## BEHIND THE pass

Buah kecombrang (asam cakala) adalah tanaman aromatik yang bisa dimakan dan sebagai penguat rasa. Bahan ini memiliki keunikan rasa dan aroma yang menggugah selera.



# Se'i Sapi Sambal Embe



# Behind THE DISH

Se'i adalah hidangan daging yang diasap selama ±8 jam, berasal dari Nusa Tenggara Timur. Daging Se'i dalam menu ini disajikan dengan teknik pengasapan singkat sehingga pelanggan dapat menikmati sensasi aroma asap saat penyajian. Dipadukan dengan Nasi Sela, Sambal Embe, Tumis Daun Singkong, trio hidangan pelengkap ini mencerminkan keberagaman kuliner Indonesia yang cocok untuk dimakan bersama.

## BAHAN (10 Porsi)

### DAGING SOUS VIDE:

Daging Has Dalam	1000gr
Merica Hitam Bubuk	10gr
<b>Knorr Beef</b>	
Seasoning Powder	10gr
Paprika Bubuk	6gr
Minyak Goreng	12gr
Knorr BBQ Sauce	30gr
Yellow Mustard	8gr

### NASI SELA :

Nasi Putih	750gr
Singkong, rebus,	
potong dadu	45gr
Ubi Ungu, rebus,	
potong dadu	45gr
Ubi Cilembu, rebus,	
potong dadu	45gr

### Knorr Mushroom &

Vegetable Seasoning	15gr
---------------------	------

### SAMBAL EMBE :

Bawang Merah, goreng,	
cincang	30gr
Bawang Putih, goreng	
cincang	20gr
Cabai Rawit Merah,	
cincang	12gr

Cabai Merah Keriting,

cincang 110gr

Terasi Bakar, haluskan 10gr

**Knorr Rostip** 6gr

Jeruk Limau

Minyak Goreng 20gr

### TUMIS SINGKONG :

Singkong, rebus	400gr
Bawang Putih, iris	12gr
Bawang Merah, iris	20gr
Cabai Rawit, iris	4gr
Cabai Merah Keriting, Iris	10gr
Daun Bawang, iris	10gr
<b>Knorr Rostip</b>	6gr
Minyak Goreng	40gr

## CARA MEMBUAT

- Campurkan bahan Daging Sous Vide, sous vide 60°C 1 jam
- Campurkan bahan Nasi Sela
- Masak bahan Sambal Embe, setelah matang, peraskan jeruk limau
- Tumis bawang putih, bawang merah, cabai dan daun bawang, tambahkan **Knorr Rostip**
- Campurkan bahan sayur, panggang hingga matang
- Panaskan teflon, masak daging hingga warna kecokelatan
- Bakar arang kelapa, tata disamping daging iris, beri minyak zaitun pada arang dan tutup rapat, untuk mendapatkan aroma asap

## BAHAN (10 Porsi)

### SAYUR PANGGANG :

Bombai Merah	40gr
Asparagus	100gr
Wortel Mini (Baby Carrot)	100gr
Terong Ungu	100gr
Paprika Merah	100gr
Paprika Kuning	100gr
King Mushroom	100gr
Minyak Zaitun	40gr
<b>Knorr Mushroom &amp; Vegetable Seasoning</b>	<b>160gr</b>

### BEHIND THE pass

Proses mendapatkan sensasi aroma asap umumnya menggunakan arang batok kelapa, kayu mangga, atau kayu rambutan.





# Kambing Bakar Taliwang



# Behind THE DISH

Berawal dari menu kambing guling bakar yang biasanya ditemui di jamuan pernikahan maupun acara kebersamaan lainnya. Menu ini disajikan dengan rasa pedas bumbu Taliwang khas Lombok, bersama plecing kangkung, perkedel dan nasi rempah tampah, untuk makan bersama.

## BAHAN (10 Porsi)

<b>PAHA KAMBING</b>	<b>1.5 kg</b>
---------------------	---------------

### BUMBU HALUS TALIWANG:

Lengkuas	20gr
Jahe	24gr
Kencur	20gr
Bawang Putih	30gr
Bawang Merah	80gr
Kemiri	15gr
Cabai Merah Besar	100gr
Cabai Keriting	200gr
Cabai Kering, rendam hingga mengembang	100gr
Minyak Goreng	50gr

### BUMBU AROMATIK :

<b>Royco Bumbu Kuning</b>	
<b>Serbaguna</b>	30gr
Daun Jeruk	5gr
Daging Kelapa Tua, bakar, bersihkan, parut	100gr
Serai	30gr
<b>Kecap Manis Bango</b>	50gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	20gr
Ketumbar Bubuk	2gr

### NASI BASMATI :

Beras Basmati	300gr
Daun Salam	2gr

Cengkeh	2gr
Kayu Manis	5gr
Kapulaga	2gr
Bunga Lawang	2gr
<b>Knorr Mushroom &amp; Vegetable Seasoning</b>	15gr
Air	500gr
<b>Royco Bumbu Rempah Serbaguna</b>	25gr
Saffron Kering	2gr

### PLECING KANGKUNG :

Kangkung, rebus	400gr
Cabai Rawit Merah, rebus	10gr
Bawang Putih	6gr
Bawang Merah	20gr
Terasi	16gr
Gula Pasir	6gr
Jeruk Limau	6gr

## CARA MEMBUAT

- Masak bumbu Taliwang , masukkan bumbu aromatik
- Lumuri kambing dengan bumbu Taliwang
- Campurkan bahan basmati, masak hingga air menyusut, kukus hingga matang
- Rebus rawit, bawang putih dan bawang merah
- Haluskan, tambahkan terasi, **Knorr Tomato Pronto**, gula pasir dan jeruk limau, sajikan dengan kangkung
- Campurkan bahan perkedel, bentuk dan goreng dengan telur

## BAHAN (10 Porsi)

### PERKEDEL REMPAH :

<b>Knorr Potato Flakes</b>	100gr
Air Panas	250gr
Bumbu Taliwang	30gr
Seledri, iris	30gr
Cabai Merah Cincang	30gr
Daun Bawang	30gr
Telur	100gr



## BEHIND THE *pass*

Bumbu Taliwang adalah bumbu masakan khas Lombok yang memiliki cita rasa pedas berempah.







# FEEL-GOOD *Food*

**Dalam dunia yang semakin sadar akan pentingnya menjaga kesehatan, terutama untuk menghadapi tantangan dan kesibukan sehari-hari, konsumen semakin menghargai pilihan kuliner yang lezat sekaligus sehat.**



"Keseimbangan penyajian beragam bahan makanan yang lezat dan menenangkan namun menyehatkan"

**Chef Nadya Risdiana**

**Menghadapi fenomena ini, tren Feel Good Food hadir untuk menawarkan hidangan inovatif dengan bahan-bahan alternatif—misalnya kadar lemak jenuh rendah, potongan daging *lean* dengan kualitas premium, serta olahan saus yang lebih ringan.**



Tren ini mengajak Anda untuk mengeksplorasi teknik memasak yang dapat menjaga kandungan nutrisi bahan makanan, seperti mengukus, menumis atau memanggang.

**BAHAN UTAMA : BIT, ARROWROOT, SALMON, MOCAF  
TEKNIK MEMASAK : STIR-FRY, PANGGANG, POACH**

# *Nasi Goreng Bit Cakalang*



# Behind THE DISH

Nasi goreng merupakan salah satu hidangan favorit masyarakat Indonesia. Dalam menu ini, beras diganti dengan nasi jali yang penuh serat, dan dipercantik dengan warna merah dari buah bit yang kaya vitamin dan mineral.

## BAHAN (10 Porsi)

### BAHAN DASAR :

Minyak Goreng	20 gr
Telur Ayam	50 gr
Bumbu Merah	30 gr
Cakalang Asap, cincang	50 gr
Jamur Shimeji	50 gr
Nasi Jali	180 gr
Cabe Merah, iris	5 gr
Daun Bawang, iris	5 gr
<b>Knorr Oyster</b>	10 gr
<b>Knorr Mushroom &amp; Vegetable Seasoning</b>	5 gr

### NASI JALI :

Jali	450 gr
Beetroot giling	900 gr
Air	400ml
Minyak	30gr

### BUMBU MERAH GILING :

Bawang Merah	10 gr
Bawang Putih	10 gr
Cabai Merah Keriting	200 gr
Daun Jeruk	2 gr
Terasi Bakar	5 gr
Minyak Goreng	50 gr

### ACAR :

Kyuri, potong dadu	30 gr
Wortel, potong dadu	30 gr

### ACAR :

Nanas, potong dadu	30 gr
Bawang Merah, potong dadu	30 gr
Cabai rawit merah, potong dadu	30 gr
Garam	2 gr
Gula	10 gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	5 gr

## CARA MEMBUAT

- Rendam beras jali, lalu kukus hingga matang
- Masak bumbu merah hingga matang
- Larutkan garam, gula dan **Knorr Lime Powder**, lalu masukkan bahan acar lainnya
- Masak telur, bumbu merah, cakalang dan jamur shimeji
- Masukkan nasi jali, cabai merah, daun bawang, **Knorr Oyster** dan **Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning**

## BEHIND THE pass

Buah bit memiliki kandungan antioksidan yang tinggi, serta memberikan rasa manis alami pada olahannya.



# Kue Ararut Jeruk Nipis



# Behind THE DISH

Menu ini menggunakan tepung ararut sebagai pengganti tepung terigu untuk konsumen yang memiliki alergi gluten. Perpaduan **Knorr Lime Powder** memberikan cita rasa khas jajanan tradisional.

## BAHAN (10 Porsi)

### BAHAN 1 :

Kuning telur	6pcs
Minyak goreng	65gr
Susu Almond	130gr
Garam	1gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	2gr
Pengembang (Baking Powder)	6gr
Tepung ararut	100gr
<b>Knorr Potato Flakes</b>	30gr
Putih telur	6pcs
Gula	100gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	2gr
Tepung Almond	25gr
Tepung Beras	25gr

### MERINGUE SHARD JERUK NIPIS :

Putih telur	200gr
Gula	200gr
<b>Knorr Lime Powder</b>	2gr
Kelapa kering bubuk	50gr
Kulit jeruk nipis parut	2gr

### KARAMEL JERUK NIPIS :

Gula	80gr
Air	100gr
Jeruk nipis, iris	100gr

### GULA JERUK NIPIS (LIME SUGAR) :

Gula	100gr
Knorr Lime Powder	2gr
Pewarna makanan hijau	2 tetes
Kulit jeruk nipis parut	8gr

## CARA MEMBUAT

### KUE ARARUT :

- Panaskan Oven hingga 150°C.
- Campurkan bahan I
- Kocok telur dan gula, kemudian dituangkan ke campuran bahan I
- Panggang 1 jam di dalam suhu 150°C

### MERINGUE JERUK NIPIS :

- Kocok putih telur dan gula
- Ratakan tipis di loyang, taburkan **Knorr Lime Powder**, parutan kulit jeruk nipis dan kelapa kering bubuk
- Panggang di 175°C selama 1 jam 30 menit

### KARAMEL JERUK NIPIS :

- Masak gula dan air hingga mengental
- Masukkan irisan jeruk nipis

### GULA JERUK NIPIS :

- Campurkan semua bahan hingga merata

## BEHIND THE pass

Bahan ararut (arrowroot) menghasilkan kue dengan tekstur yang lembut meski tanpa gluten. Kue ini dipadukan dengan jeruk nipis untuk menghadirkan cita rasa khas jajanan tradisional.



“Kekayaan rempah dan hasil alam Indonesia dalam makanan seperti jali, ararut, tepung mocaf dan buah bit adalah sebagian kecil bahan alternatif, yang sejak dulu menjadi manfaat bagi penikmatnya.”

**Chef Tassa Ramadhita**

# Poached Salmon Lontong Nasi Merah



# Behind THE DISH

Menu ini dimasak dengan teknik *poaching* untuk mempertahankan nutrisi bahan. Salmon dipadukan dengan nasi merah yang kaya serat, vitamin, dan mineral untuk hidangan yang seimbang.

## BAHAN (10 Porsi)

**Salmon Filet** 200gr

### BUMBU HALUS :

Bawang Merah	50gr
Bawang Putih	30gr
Cabai Merah Besar	200gr
Cabai Rawit Merah	60gr
Lengkuas	30gr

### Royco Bumbu Kuning

<b>Serbaguna</b>	20gr
Jahe	20gr
Kemiri Sangrai	10gr
Bubuk Ketumbar	10gr
Minyak Goreng	60gr

### BUMBU REMPAH :

Batang Serai	40gr
Kembang Lawang	4gr
Kulit Kayu Manis	20gr
Butir Biji Pala	4gr
Daun Kunyit	10gr
Daun Jeruk	6gr
Daun Salam	6gr
Santan Instan	400gr
Asam Jawa	60gr
Air	4liter
Gula Merah	30gr
<b>Knorr Chicken Powder</b>	20gr
Katsuobushi	40gr

### LABU PARANG ASAP :

Labu Parang	400gr
<b>Knorr Mushroom &amp; Vegetable Seasoning</b>	6gr

### LONTONG NASI MERAH :

Beras Merah	200gr
Beras Ketan	200gr
Air	800ml
<b>Knorr Mushroom &amp; Vegetable Seasoning</b>	10 gr

## CARA MEMBUAT

- Masak bumbu halus, tambahkan bumbu rempah, santan, asam jawa, air, gula merah, **Knorr Chicken Powder**, Katsuobushi
- Masak salmon perlahan (*poaching*)
- Rebus labu parang, setelah matang, campurkan **Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning** lalu diasap
- Campurkan semua bahan, masak hingga matang dan lembutkan
- Cetak dalam daun pisang, kukus 1 jam

## BEHIND THE *pass*

Salmon merupakan bahan yang rendah kolesterol dan tinggi omega 3. Protein ini baik untuk kesehatan jantung, otak, serta sistem syaraf.



# Mocaf Pizza Jamur



# Behind THE DISH

Tepung terigu yang biasa digunakan untuk adonan pizza digantikan oleh tepung *mocaf* bebas gluten, dengan topping empat jenis jamur untuk menciptakan pizza yang lebih sehat dan lezat.

## BAHAN (10 Porsi)

### PIZZA :

Tepung Mocaf	520gr
Susu Bubuk	50gr
Gula	20gr
Garam	12gr
Air	370gr
Ragi Instan	10gr

### BAHAN DASAR SINGKONG :

Tepung Tapioka	200gr
Air Panas	400gr
Tepung Semolina, untuk melebarkan pizza	200gr

### SAUS KEJU :

<b>Knorr Cheese Sauce Mix</b>	115gr
Tepung Maizena	20gr
Air	200gr

### SAUS TOMAT :

<b>Knorr Pronto Tomato Sauce</b>	200gr
Puree Tomat	250gr
<b>Knorr Italian Herbs Paste</b>	45gr

### TOPPING PIZZA :

Keju Mozarella, parut	600gr
Bawang Bombai, iris	60gr
Tomat Ceri, iris	60gr
Jamur Champignon, iris	150gr

### TOPPING PIZZA :

Jamur Shimeji	150gr
Jamur Portobello, iris	150gr
Jamur King Oyster, iris	150gr

### OLESAN MINYAK AROMATIK :

Minyak Goreng	15gr
<b>Knorr Italian Herbs Paste</b>	3gr

## CARA MEMBUAT

- Campurkan bahan dasar singkong hingga merata
- Campurkan olesan aromatik
- Masak **Knorr Cheese Sauce Mix** hingga mengental
- Masak saus tomat hingga mengental
- Campurkan bahan pizza dan bahan dasar singkong hingga halus, lalu diamkan 30 menit
- Bentuk adonan pizza, tambahkan saus tomat, keju mozarella, taburan pizza, saus keju dan keju mozarella
- Panggang di suhu 240°C selama 4-5 menit
- Setelah matang, oleskan minyak aromatik sebelum disajikan

## BEHIND THE pass

*Mocaf* yaitu tepung yang berasal dari singkong yang telah mengalami proses modifikasi melalui fermentasi dan pengeringan. Tepung *mocaf* ini tidak mengandung gluten seperti tepung terigu pada umumnya.





Sejak berdiri dari tahun 1828, Knorr telah menjadi bagian tak terpisahkan dari industri kuliner dunia. Dengan pengalaman mendampingi Chef dan pengusaha kuliner selama lebih dari 180 tahun, kini kami hadir dengan wajah baru, Knorr Professional.

**Knorr Professional** telah menjadi brand yang menginspirasi para Chef untuk berani bereksplorasi dengan pilihan bahan makanan yang beragam serta lebih sehat, sehingga menjaga ketahanan pangan yang berkelanjutan. Ini penting karena 75% pasokan makanan global ternyata hanya berasal dari 12 jenis bahan nabati dan 5 protein hewani. Padahal, masih ada berbagai bahan makanan lain yang bisa kita olah.

Inilah komitmen **Knorr Professional** sebagai bagian dari **Unilever Food Solutions** untuk selalu mendukung dan menginspirasi industri kuliner. Dan kini, dengan **Knorr Professional**, kami memberi kebebasan para Chef untuk berani #EksplorRasa menu andalan jadi luar biasa. Para Chef bisa membebaskan ide, eksplor resep dan teknik untuk menciptakan menu yang luar biasa.



Knorr Beef Seasoning Powder



Knorr Rostip



Knorr Chicken Powder NAM



Knorr Tom Yam Paste



Knorr Oyster Sauce



Knorr Chicken Seasoning Powder



Knorr Mushroom & Vegetable Seasoning



Knorr Golden Salted Egg



Knorr Lime Powder



Knorr Barbeque Sauce



Knorr Potato Flakes



Knorr Cheese Sauce Mix



Knorr Italian Herb Paste



Knorr Demi Glace

# ABOUT

# us



**UFS menyediakan beragam bahan makanan profesional inovatif dan berkualitas tinggi yang diciptakan oleh lebih dari 250 chef profesional Kami, mencakup lima puluh masakan dalam 200 juta hidangan setiap hari.**

Merek-merek UFS meliputi antara lain **Knorr Professional**, **Royco**, **Bango**, **Hellmann's**, **The Vegetarian Butcher**, serta **Lipton**, semuanya diciptakan oleh para chef untuk para chef.

Dengan peluncuran laporan *Future Menu*, UFS menciptakan tren dan menginspirasi para chef untuk menerapkannya dalam menu mereka melalui resep dan teknik. Solusi menulezat kami terinspirasi dari tren dan demand dari pelanggan.

Sebagai bagian integral dari *Unilever's Nutrition Business*, UFS berkontribusi untuk menjadi 'World-class Force for Good in Food' yang berarti memaksimalkan keuntungan/kinerja keuangan sembari membantu orang beralih ke pola makan yang lebih sehat untuk mengurangi dampak lingkungan dari rantai makanan global. Ini termasuk mencapai *net zero target* di seluruh *value chain* kami pada tahun 2039.

*Future Menu* akan memberikan ruang tambahan untuk membangun ke arah keberlanjutan yang lebih besar dalam layanan makanan, memberdayakan para profesional kuliner, dan menginspirasi hidangan hari ini dan esok hari.



Unilever  
Food  
Solutions



Stay  
connected *visit*  
**UFS.COM**



@unileverfoodsolutionsid  
/UFSIndonesia  
@UnileverFoodSolutionIndonesia



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



---

*Tomorrow's Menu for Today's Chefs*

# FUTURE MENU

