

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO**

**COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO**

**“INSTITUTO DE ARTE CULINARIO”**

*TESIS en Restaurante Marcus Apicius*

**Menú Ecuatoriano: “EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO”**

**Patricia Magdalena Villafuerte Mayorga**

**Homero Miño Ortiz, Ing. MA. C.E.C, Director de Tesis**

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de Licenciado en  
Administración de Alimentos y Bebidas

**Universidad San Francisco de Quito**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo “Instituto de Arte  
Culinario”**

**HOJA DE APROBACION DE TESIS**

**Menú Ecuatoriano: “EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO”**

**Homero Miño Ortiz. Ing. MA. C.E.** .....

**Director de tesis**

**Mauricio Cepeda** .....

**Decano del CHAT**

**Quito, 14 de diciembre de 2012**

**DERECHOS DE AUTOR**

### **Dedicatoria**

Con Amor a mis padres que me apoyan cada día y me han enseñado que solo el que ama lo que hace triunfa en la vida y a mi hermano que me demostró que para ser feliz se tiene que primero ser valiente.

### **Agradecimiento**

Agradezco sinceramente a mis profesores y amigos que forman parte de la Universidad San Francisco de Quito que me han brindado sus conocimientos profesionales y su confianza incondicional.

## **RESUMEN**

La cocina ecuatoriana es sin duda una de las más completas de Latinoamérica y además está llena de tradiciones gastronómicas que nos han abrigado desde antes de nacer.

Hoy en día se está tratando de rescatar las tradiciones ancestrales del Ecuador mediante la preparación de la comida con recetas originales para lograr que las nuevas generaciones adopten en su paladar y en su corazón estos platos con los que crecieron sus antepasados.

El menú “En la Variedad está el Gusto” hace un recorrido por la Sierra y por la Costa ecuatoriana mediante algunos platillos que normalmente no se expenden en un restaurante, pero que sin duda están llenos de los ingredientes propios de cada región combinados con el cariño que su gente agrega al prepararlos.

## TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	6
INTRODUCCION .....	9
Capítulo I.....	10
Antecedentes de la elección del menú .....	10
Historia.....	12
Investigación de los platos .....	17
BONITAS AMBATEÑAS .....	17
CORVINA EN LOCRO.....	19
TIGRILLO DE MAR CON LANGOSTINOS .....	19
CHOCOLATE AMBATEÑO.....	20
CHICHA DE JORA .....	21
MENÚ PROPUPESTO PARA LA DEGUSTACIÓN .....	22
PRIMERA ENTRADA.....	22
SEGUNDA ENTRADA .....	23
FUERTE.....	23
POSTRE.....	23
JUSTIFICACIÓN .....	24
DEGUSTACIÓN .....	25
CAMBIOS EN EL MENÚ.....	25
MERCADEO Y PUBLICIDAD .....	26
INFORME DE COSTOS .....	26

TOTAL DE COSTOS .....	27
INFORME FINANCIERO.....	27
COSTO TEÓRICO UNITARIO .....	27
COSTO REAL .....	27
ANÁLISIS FINANCIERO .....	28
CONCLUSIONES DE COSTOS.....	28
CONCLUSIONES DEL MENÚ.....	29
RECOMENDACIONES .....	30
AGRADECIMIENTOS .....	31
BIBLIOGRAFÍA .....	31
ANEXOS .....	32
RECETAS ESTÁNDAR Y DE COSTOS .....	34
PRIMERA ENTRADA “BONITAS AMBATEÑAS” .....	34
SEGUNDA ENTRADA: “CORVINA EN LOCRO” .....	39
PLATO FUERTE: “TIGRILLO DE MAR” .....	42
POSTRE: “VASITO SERRANO” .....	48
ENTREMÉS DULCE: “CHOCOLATE CON BIZCOCHITOS” .....	56
MENÚ FISICO .....	58
REQUISICIÓN PARA LA DEGUSTACIÓN.....	59
REQUISICIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE LA SEMANA.....	62
TRANSFERENCIA POR DEVOLUCIÓN A BODEGA .....	65
KARDEX DEL MENÚ DURANTE LA SEMANA .....	66
FOTOGRAFÍAS DE LOS PLATOS .....	67

## INTRODUCCION

Las practicas culinarias en el Restaurante Marcus Apicius los estudiantes de la Universidad San Francisco las toman luego de haber aprobado todas las altas cocinas y de haber tomado las prácticas en los demás puntos de venta, pues durante su paso por el restaurante, se ponen a prueba los conocimientos y técnicas adquiridas durante toda la carrera, adicionalmente se realiza un entrenamiento para la vida real futura de esta profesión.

El restaurante Marcus Apicius es un restaurante abierto al público con un alto nivel de gastronomía y con un prestigio ganado que ofrece periódicamente a sus clientes los menús propuestos por los alumnos, entonces estas prácticas se convierten en un trabajo para los practicantes, pues como en cualquier otro restaurante existen horarios rotativos con fines de semanas y feriados con turno.

Los estudiantes en su paso por el restaurante pasan por todas las áreas en la cocina, pastelería y servicio al cliente para que al final del período de práctica se tenga una idea completa del funcionamiento de un establecimiento de este tipo.

El menú del que en las siguientes páginas se hablará fue presentado el verano del año pasado (2011), durante el cual estuvieron seis alumnos practicando en el restaurante Marcus y las políticas fueron un poco distintas a la actualidad en cuanto a la presentación de los menús y las degustaciones.

Entonces se realizó un solo menú por alumno y un menú conjunto de un tema especial elegido por los todos.

## **Capítulo I.**

### **Menú Ecuatoriano “En la variedad está el gusto”**

#### **Antecedentes de la elección del menú**

Se eligió la preparación del menú compuesto “En la variedad está el gusto” tomando en cuenta puramente gustos personales, es decir, una sola vez durante toda la carrera se tienen la oportunidad de poder plasmar los gustos y sentimientos en un menú para ofrecerlo al público, entonces se combinaron recuerdos con preferencias y lo que se obtuvo fue una combinación de las bonitísimas ambateñas con el chupé guayaquileño, el tigrillo zarumeño con los mariscos manteños, el postre quiteño-ambateño y el chocolate caliente de Ambato con los bizcochos que normalmente se compran por libras.

Cuando era niña no había sábado por la tarde en que no fuera a comprar con mi tía en la calle Fernández y Cuenca de la ciudad de Ambato las tradicionales “tortillas de nylon” que es como ahí se las llama con los deliciosos chochos con ají y la chicha con Fioravanti. Luego llegábamos a casa donde las compartíamos con mis abuelos y mis papás; Definitivamente uno de los más deliciosos recuerdos de mi infancia.

También lo que hacíamos algunos domingos del mes era ir al Mercado Central de Ambato a comer el chupé de corvina donde un amigo guayaquileño de mi papá que cariñosamente nos servía la porción mientras contaba algún chiste agrio como el limón que se usaba para comer este delicioso plato.

El tigrillo, una especialidad de mi tía que dice ser zarumeña de corazón porque ahí encontró al amor de su vida, era el que nos alegraba y todavía nos alegra algunos desayunos de domingo, pero la variación que se hizo fue ponerle los mariscos y acompañar con una salsa criolla hecha con pimientos, cebolla y tomate que mi abuela preparaba para comer con el arroz con huevo “al apuro”. Además se decidió coronar al plato con los langostinos grillados para darles un toque elegante y además para recordar las veces en que muy temprano en la mañana llegan los vendedores de mariscos cerca de mi casa a comercializar lo que según ellos está recién pescado a pesar de estar a seis horas del mar.

El postre es una combinación del arropo de mora que me comía por cucharadas, con el arroz con leche que hacía mi abuela con el dulce de babaco infaltable en su refrigerador de dulces, el bizcocho de naranja que es uno de los pocos postres que sabe hacer mi mamá, el helado de pinol que endulza, pero que no hace toser y el crocante de amaranto para usar algo que nunca me gustó pero que ahora trato de incorporar en todo lo que puedo para resaltar lo andino.

El chocolate caliente, hasta hay libros que se llaman así, y la razón es porque calienta el alma a cualquier hora, pero no se ha hablado del chocolate ambateño, que además de ser una bebida es un verdadero postre, pues al hacerlo al estilo de mi abuela, es una verdadera delicia que junto a los bizcochitos de anís son el post-postre perfecto que no solo alegran el estómago sino que llenan el corazón entero.

Como se puede notar claramente menciono numerosas veces a mi abuela, porque es la cocinera en mi familia que ha inspirado que yo me envuelva en este maravilloso mundo,

con sus mágicas sopas, sus increíbles guisos y sus deliciosos postres y dulces. Una mujer única y de un temperamento difícil que con sus golosinas nos ha encantado la vida entera a todos en mi casa.

### **Historia**

El Ecuador posee una riquísima y abundante variedad de cultura gastronómica, es una comida auténtica y mestiza, con tradición de siglos y en la que se han fundido conocidos condimentos y experiencias propias y de lejanos continentes.

Definitivamente los antepasados nuestros se plantaron en esta tierra y dejaron de ser nómadas porque vieron la generosidad que ofrecía. Donde se podía cultivar frutos, granos y existía una abundante cacería.

Aparecen entonces luego los mágicos instrumentos para cocinar: ollas, cántaros, piedras de moler, tiestos, cedazos, ralladores, moldes, platos, compoteras y vasijas.

Basados en los dos productos de la tierra , el maíz y las papas, los antiguos moradores andinos construyeron una variedad de platos admirable que se regulaba por la variación climática y las heladas y se engrandecía en las festividades. Se alternaba con fréjol, lenteja, haba, zanahoria, remolacha, col, coliflor, etc. (Pazos, 2008)

Con el maíz lograron hacer tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, se cocinaban tiernos, se hacía choclomote o se molía para preparar los chumales o humitas. Con la harina del maíz seco se preparaba la deliciosa chicha y de la caña se sacaba la miel para endulzar.

Las papas, se comían cocidas, asadas o en llapingachos, luego incorporándolas al loco, definitivamente la auténtica sopa serrana que sostenía el estómago para las largas jornadas de trabajo.

Los porotos se cocinaban tiernos o maduros y se brindaban a los vecinos como muestra de amistad.

La cocina indígena serrana provenía mayoritariamente de la caza y lo que se comía era: llamas, venados, guanacos, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas y patos.

La bebida universal fue la chicha de maíz y de algunas frutas como la mora. Además el chaguarmishqui obtenido del penco era un delicioso elixir para las fiestas.

Las cosechas sin duda eran la ocasión más espléndida para la preparación de exquisitos locros de cuy, quinua, aguamiel y chicha madurada para festejar a los peones y vecinos que ayudaban.

En la Costa, la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, muchas aves, animales salvajes y un sinnúmero de frutos tropicales lograron forjar platos exquisitos.

“Un cronista español de la conquista, Agustín de Zárate, encontró en nuestra costa «muy grandes pesquerías, de todos géneros de peces y muchos lobos marinos». Otro, Fernández de Oviedo, consignó en un «Sumario de la Historia Natural de las Indias» amplia lista de «excelentes pescados... que se toman en los

ríos en grande abundancia y asimismo camarones muy buenos» y agregó que «en la mar mismo se toman algunos de los de usos nombrados y palometas, y acedias, y pargos, y lizas, y pulpos, y doradas, y sábalos muy grandes, y langostas y xaibas, y ostras, y tortugas grandísimas, y muy grandes tiburones, y morenas, y otros muchos pescados, y de tanta diversidad y cantidad de ellos, que no se podía expresar sin mucha escritura y tiempo...» ( Núñez, Jorge)

Combinando todos estos elementos se lograron platos como cazuelas de mariscos y de pescado, salsas de coco, sal prieta, turrone con maní, bollos de yuca, camote, pescado, etc.

Definitivamente no hay cocina posible sin aderezos, los condimentos, las hierbas, salsas y colores que despiertan los sentidos.

Sin duda, el más noble condimento de la comida indígena fue el ají, que entero, molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue el saborizante por excelencia. Este dio el nombre a ciertos platos: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, etc. El ají con tomate de árbol formaron un dúo que sirvieron para complacer a ricos, pobres, grandes y pequeños.

El espléndido color a los platos fue aportado por el achiote que también fue destinado como amuleto contra enfermedades y brujería y como elixir de poder y resistencia.

La huella de toda esta riqueza indígena aún ronda nuestras cocinas en los locros de todo tipo, ajíes variadísimos, tortillas de tubérculos, humitas, llapingachos, bollos de mariscos y pescado, turrone de maní, cazuelas sustanciosas y sobretodo en el ají que hace que nuestras comidas sean más sabrosas, pues como se sabe:

*"Comida buena, con ají es más plena; comida mala, con ají resbala"*

Luego, llegaron los españoles y trajeron sorpresas con ellos. Se encontraron dos mundos y se complementaron para formar una gastronomía más que exuberante. Trajeron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.

Así, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.

La adopción del pavo, el cerdo, su piel y su manteca, las gallinas y el borrego permitió llegar a platos deliciosos como el hornado, la fritada, el seco de pollo, el seco de chivo, yahuarlocro, chanfaina, treinta y uno, mondongo cocinado, el aguado de gallina, etc, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

La carne de res ingresó en los platos, obteniéndose el sancocho, y el queso pasó a ser ingrediente indispensable de salsas, tortillas, empanadas, llapingachos, chigüiles, humitas, ajíes, pasteles, para el choclo, para el pan y para el maduro. En el siglo XIX, la cantidad de queso consumida en Quito era de 640000 libras al año, cosa que sorprendió a muchos viajeros que volvían a España a contar la realidad de estos lugares.

“Para ese entonces también se preparaban un sinnúmero de panes en Ambato y de galletas deliciosas, así como las famosas hallullas y se preparaban también 46 diversos platos y bollos de maíz, o en los que por lo menos el maíz es el principal ingrediente; de manera parecida, con papas, que se hacían 32 potajes, sin contar con los hechos de maíz y papas mezclados”. (Núñez, Jorge)

A mediados del siglo XIX también se preparaban los dulces de quito y los deliciosos helados que se brindaban como postre a los ilustres visitantes que luego iban y escribían crónicas enteras acerca de los manjares quiteños.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica y extensa tradición culinaria, en la que se han combinado elementos y costumbres de varios continentes, mezclados empíricamente en las ollas de barro con cuchara de palo, asados sobre tiestos con calor de leña y amasados con una el buen gusto popular.

La cocina ecuatoriana es la mejor del mundo, para los ecuatorianos y para muchos extranjeros también. Seguimos entusiasmado a todos con los locros, los ceviches, los secos, las cazuelas, los arroces, los envueltos, las chichas y las coladitas.

Las morcillas lampreadas hechas en casa, la fanesca, el pan de Ambato, la fritada quiteña, los helados de Ibarra o de Salcedo, el mote y las chugchucaras de Latacunga y el plátano verde como el rey de la Costa hacen que tengamos un abanico de posibilidades a la hora de ofrecernos a nosotros mismos un festín o “presumir” ante un invitado extranjero de los manjares del Ecuador.

### **Investigación de los platos**

La comida ecuatoriana requiere de mucha dedicación porque es laboriosa y diversa. Y su verdadera riqueza está en la gran variedad de sus succulentas sopas. (Larrea, 2003)

Porque la cocina de los pueblos, por fortuna, se enriquecen de la mezcla de muchas influencias, la ecuatoriana no es una excepción.

Definitivamente las recetas son solamente herramientas orientadoras que cada cocinero las usa mezclando su intuición, su gusto y su criterio para desarrollar los platos.

En nuestro país, tenemos la suerte de contar con productos que no son procesados ni químicos y que podemos comerlos directamente de la tierra o del mar sin ningún problema y a un bajo costo.

“Las recetas salen bien si se pone pasión y hay que cocinar cuando se está de buen genio” (Larrea, 2003).

A continuación se escribe una pequeña investigación de los platos que se presentaron en el menú “ En la Variedad está el Gusto”

### **BONITAS AMBATEÑAS**

Las bonitas ambateñas son unas bonitísimas hechas al estilo ambateño. Estas tortillas, a pesar de ser muy sabrosas y originarias de Ecuador, tienen muy poco que ver con sus antepasadas tortillas del tiempo prehispánico, pues los ingredientes que las

componen: la manteca de cerdo, el queso, la cebolla blanca y los huevos, son elementos que trajeron los españoles en la época de la conquista, aunque se conserva la tradición en el uso del achiote, el maíz y la cocción en tiesto (Reino, P)

Las tortillas de maíz están dentro de la lista del “Código regional serrano de 1982” en el libro de Julio Pazos luego de las tortillas de papa, el yahuarlocro, el caldo de pata, las papas con cuero de cerdo, las empanadas de morocho y antes que el mote, el capulí, las tunas, los chamburos y el choclo.

Estos pequeños bocadillos en forma de tortilla de maíz es un plato de tradición ibarreña, quiteña y ambateña. Hace 40 años, se vendían las bonitísimas en unas canastas de carrizo, cubiertas con mantel para conservarlas calientes y se acompañaban con los encurtidos, hechos con cebolla, zanahoria e higos pequeñitos y tiernos.

En Ambato desde hace sesenta años se preparan las “tortillas de nylon o de cemento” que son las bonitísimas al estilo de la familia Coronado, primero hechas en tiesto y que ahora en uno de los puntos de venta se hace en horno de gas pero con el mismo sabor y paciencia.

La guarnición para estas tortillas son chochos perfectamente pelados con ají, cebolla blanca y cilantro con agua y sal. Ají de piedra con cebolla blanca y cilantro y Chicha de jora mezclada con Fioravanti de fresa.

Las personas tienen que tomar “un turnito” y esperar desde cinco hasta veinte minutos dependiendo de la cantidad de personas esperando para poder degustar estas

delicias en un pequeño local con taburetes y mesas cuadradas abrigadas por el calor del horno. Otros prefieren llevarlas para comer en los autos o en la casa.

El nombre de tortillas de nylon es definitivamente por su consistencia arenosa y quebradiza. Estas tortillas se comen de dos mordiscos, pues su fragilidad no permite otra cosa.

### **CORVINA EN LOCRO**

Cuando somos niños, llega un punto en el que odiamos la sopa, pero definitivamente llega el punto también cuando voluntariamente la pedimos en un restaurante y se despiertan inevitablemente los recuerdos mediante los sabores y aromas encerrados en un solo plato, entonces vi necesaria la incorporación de una sopa en el menú. En este caso fue el chupe de corvina, pero el significado de chupé no estaba muy claro al principio, pues el chupé en la sierra es diferente al chupé costeño.

Julio Pazos (2008) en su libro menciona que un locro es un guiso, mientras que González Holguín (1608) menciona que es un potaje o guisado de ají con papas. Entonces no está muy lejos de la realidad decir que un chupé es un guiso de papas en un fondo de pescado con la adición posterior de trozos de pescado rebosado en harina y frito.

### **TIGRILLO DE MAR CON LANGOSTINOS**

El plátano también fue un elemento insertado en nuestra gastronomía por los españoles, pero que perfectamente se ha adaptado y ahora es el rey de la comida costeña, se lo consume como fruta, como vegetal o como carbohidrato; verde maduro, seco o

fresco. Como parte de nuestra cultura y de las tradiciones de nuestro pueblo, como una manifestación del arte culinario de la parte de El Oro, aparece un singular nombre para conceptualizar uno de los platos típicos de este sector, el tigrillo. Tigrillo es un plato típico de Zaruma, que de paso queda en la Provincia de El Oro y se llama así porque al servirlo, se pueden distinguir los mismos colores que los del tigrillo.

El Tigrillo normalmente se lo sirve en el desayuno o en la cena, se acompaña por un buen café zarumeño o lojano. Para la preparación son plátano verde, huevo frito, refrito de cebolla y queso.

Antiguamente se preparaba este plato asando el plátano verde al carbón, y la superficie bien cocida tiende a ponerse negra, entonces al aplastarlo aparece su interior amarillo logrando la combinación amarillo-negro del tigrillo.

La modificación que se hizo es agregar un refrito de mariscos y se omitió el queso y el huevo. Y se lo sirvió un poco más húmedo con la ayuda de agua de camarón y pescado.

### **CHOCOLATE AMBATEÑO**

El chocolate con leche en la Sierra es una verdadera tradición, se toma en el desayuno o en la tarde normalmente con cualquier pancito recién horneado.

En Ambato se consume con trozos de queso en el fondo de la taza, en la tarde y con máchica en el desayuno.

Ya mi bisabuela hace más de cien años preparaba las tabletas de chocolate en casa con la ayuda de un molinillo y de hojas de achira para darles la forma. Ella tomaba hasta tres tazas de chocolate al día, cosa que tal vez la mantuvo con vida por 106 años.

La calidad del chocolate ahora es regulada, pues hasta hace algunos años lo que se hacía era ponerle harina de trigo antes de que se solidifique para lograr luego un chocolate espeso.

Existen innumerables fábricas de tabletas de chocolate en un sector llamado Huachi Chico, iniciada por la familia López Guerrero junto a la carretera hace 100 años donde en casi todas las casas se tiene un molinillo de cacao y semanalmente llegan camiones de cacao para ser secado y procesado. Ahora, ese chocolate en tabletas de formas no definidas se exporta a varios países y lo que se está haciendo es estandarizar para que todas sean del mismo tamaño y tengan un logotipo marcado de la catedral de Ambato.

### **CHICHA DE JORA**

La chicha es una bebida muy difundida en toda América Central y América del Sur desde épocas prehispánicas, es decir desde antes de la llegada de los españoles. Por lo general es una bebida suave, de no muchos grados alcohólicos, y elaborada con medios artesanales.

La chicha de jora es la más común y la prepara con maíz germinado que se seca y se muele, luego se cocina en bastante agua y se la somete a la fermentación por tres o cuatro días para ser usada como bebida alcohólica y refrescante a la vez.

La chicha en el Ecuador se consume principalmente en la serranía y amazonía ecuatoriana, sin embargo también se lo hace en menor cantidad en la costa. La chicha bebida típica de las comunidades indígenas, quienes la consumen en sus principales fiestas y celebraciones como las de la mama negra y el Carnaval. Generalmente se toma a temperatura ambiente, en vasos plásticos o "pilche" que se busca tengan la forma de los keros de origen prehispánico. Generalmente, se la deja fermentar por periodos que van de tres a veinte días. También la beben los indígenas de la Amazonía, como los Shuar y los Kichwa, siendo de yuca o Chontaduro cocinados, masticados y fermentados. La preparación de la chicha es tarea de las mujeres.

## **MENÚ PROPUUESTO PARA LA DEGUSTACIÓN**

### **PRIMERA ENTRADA**

#### Bonitas ambateñas

Tortillitas de maíz calentado horneadas rellenas de queso con salsa especial de chochos hecha con ají y cilantro picados con chicha de jora y limón, salsa de aguacate licuado y ají molido en piedra con trozos de ají y cebolla blanca.

#### Fresco Guaytambo

Chicha de Jora con Fioravanti de fresa.

## **SEGUNDA ENTRADA**

### Corvina en loco

Chupé de corvina: Cremoso loco de papas hecho con fumet, servido con corvina rebosada, granos de choclo tierno frito, cebolla, ají y cilantro.

## **FUERTE**

### Tigrillo de mar

Langostinos marinados con ajo y naranja y cocinados al grill, acompañados de majado húmedo de plátano verde preparado con caldo de camarón mezclado con mariscos (pescado dorado, calamar y pulpo); y bañados de salsa tradicional ecuatoriana preparada con fondo mixto de pollo y camarón, cebolla, pimiento y tomate picados.

## **POSTRE**

### Vasito serrano

Arrope de moras gelificado, arroz con leche quiteño, bizcocho de naranja, dulce de babaco hecho con la carne y cáscara del babaco, helado de pinol y galleta crocante de amaranto.

### Entremés Dulce

Chocolate caliente tradicional con bizcochitos dulces de nata y anís.

## JUSTIFICACIÓN

Personalmente se eligieron los platos antes mencionados porque no son opciones que normalmente se encuentran en la carta de ningún restaurante en el país y que al mismo tiempo juntan la contundencia característica de nuestra comida ecuatoriana con la intensidad de sabores propios de cada región. Se realizó una mezcla entre platillos de la Costa y de la Sierra principalmente por una inclinación personal, pues fui criada con una mezcla de ambas gastronomías con una experta cocinera ambateña, mi abuela y una influencia totalmente marcada de la Costa en mi madre al ser criada en esta región.

La mezcla de tortillas de maíz con chicha es definitivamente una preferencia personal que la repito cada vez que puedo viajar a Ambato, de donde son características y no podía dejar de incluirlas en el menú.

De la combinación de un loco con corvina apanada surgió el chupé de corvina, siendo una sopa llena de sabor y entrando en la lista de las “sopitas de casa”.

En el plato fuerte resultó interesante transformar el plátano verde, que estamos acostumbrados a comerlo en el plato fuerte únicamente como patacón o como salsa para las cazuelas, en un majado y posteriormente mezclarlo con mariscos, obteniendo una guarnición contundente y muy sabrosa.

El postre, indiscutiblemente una fiesta para el paladar cuando se puede saborear en una misma cucharada, arrope de moras, arroz con leche, dulce de babaco, bizcocho de naranja y helado de pinol.

Y la nostalgia de muchos comensales comienza con el chocolate y los bizcochitos que nos recuerdan a las madres y abuelas que nos consentían con estas delicias.

La sorpresa final para todos, el recuerdo típico incluido en el menú que consistía en una canastita de mimbre rellena de tostado de dulce que servía sin duda como “cucacui” en la antigüedad y en el presente “para el camino”.

### **DEGUSTACIÓN**

Se presentó el menú Ecuatoriano “En la variedad está el gusto” el día 25 de mayo de 2011 a un panel de degustación compuesto por 6 chefs profesores de la Universidad San Francisco: Homero Miño, David Harrington, Omar Monteros, Claudio Ianotti, Ana Teresa Pérez y Mario Jiménez, se obtuvo una calificación de 24/25 y se realizaron pequeños cambios a los platos para que salieran a la venta la semana del 31 de mayo al 5 de junio de ese año.

### **CAMBIOS EN EL MENÚ**

**Primera entrada:** La sugerencia que se hizo fue la adición de mayor porcentaje de puré de papa a la masa de las bonitísimas para que guarden la humedad durante el horneado.

**Segunda entrada:** No hubo ninguna sugerencia para el chupé de corvina.

**Plato fuerte:** La sugerencia fue agregar al tigrillo de verde un poco más de caldo para darle humedad.

**Postre:** La sugerencia fue no agregar gelatina al dulce de babaco.

Entremés Dulce: No hubo ninguna sugerencia para el chocolate ni para los bizcochitos de anís.

## **MERCADEO Y PUBLICIDAD**

El Marketing se lo realizó con la elaboración de un Menú impreso con la respectiva explicación de cada plato, que se colocó en cada una de las mesas del Restaurante y con la presentación en la puerta de entrada de un cartel grande impreso que era visible al exterior del Restaurante, adicionalmente se envió un correo de invitación por el sistema interno a toda la universidad con el Menú, el mismo que durante toda la semana se transmitió por el circuito cerrado de pantallas de toda la Universidad, también se manejó el boca a boca con amistades y se publicó el menú y la invitación en redes sociales como Facebook y Twitter.

## **INFORME DE COSTOS**

Se presentan los costos actualizados tomando en cuenta la lista de precios del sistema utilizado por la universidad “Myinventory” para una comparación con el límite de costo permitido para este semestre en el restaurante y con el precio de venta al público actual (Diciembre 2012).

Las recetas estándar con los respectivos costos se encuentran en ANEXO 1.

**TOTAL DE COSTOS**

TOTAL DE COSTOS		
1 ENTRADA	\$	0,67
2 ENTRADA	\$	1,44
FUERTE	\$	4,00
POSTRE	\$	1,13
CHOCOLATE	\$	0,16
REGALO	\$	0,35
TOTAL	\$	7,84

**INFORME FINANCIERO****COSTO TEÓRICO UNITARIO****\$ 7,84****COSTO REAL**

Total de requisiciones:  $286,961 + 692,661 = 979,622$

Total de devoluciones y transferencias: 204,304

$$\text{COSTO} = 979,622 - 204,304 = 775,318$$

### ANÁLISIS FINANCIERO

	Cantidad vendida	Precio de venta	TOTAL
TOTAL MENÚS	127	19,5	2476,5
ENTRADAS	1	5,5	5,5
POSTRES	1	5,5	5,5
	<b>Ingresos =</b>	Venta total:	<b>2487,5</b>

**Food cost teórico del menú:  $7,84 / 19,50 = 40,2 \%$**

**Food cost del proyecto: costo / ingresos**

**Food cost del proyecto:  $775,318 / 2487,5$**

**Food cost real del proyecto: 31,2 %**

### CONCLUSIONES DE COSTOS

Realmente este menú tuvo un food cost real que está dentro de lo que un restaurante debe tener, el 33% es ideal y se logró mantenerlo por debajo de este valor gracias a la

utilización de materia prima económica en algunos platos como el verde, la papa y el maíz que tienen un bajo precio, la utilización de mariscos sin duda encareció un poco el menú pero se logró equilibrar adecuadamente. El obsequio que se dio a los comensales al final del menú fue un detalle muy bien pensado y que definitivamente estuvo dentro del costo por ser de un material barato como paja toquilla, muchas personas aún después de dos años lo siguen teniendo en su oficina o en su hogar.

## **CONCLUSIONES DEL MENÚ**

El menú resultó ser bastante atractivo para nacionales y extranjeros, pues hasta ese momento no se habían permitido realizar combinaciones en los platos de la costa y de la sierra, entonces tuvimos reservaciones para un evento con la ex Miss Universo Amelia Vega y con el tenista Nicolás Lapenti entre otros famosos, quienes estuvieron encantados con el postre específicamente que era una combinación de dulces tradicionales serranos.

Igualmente el mise en place para la realización del menú era fácil lo que permitía atender la demanda de los comensales, pues era en un período de verano que normalmente es bajo y que sin embargo tuvimos casi todos los días el restaurante lleno.

Lo que se puede agregar finalmente es que la gastronomía ecuatoriana es realmente fantástica, cada ingrediente, cada aroma, cada sabor, cada preparación y cada plato logrado encierran un sinnúmero de características que llenan el alma de quien los

cocina y de quien los consume. Es un verdadero orgullo ser ecuatoriana y haber podido cocinar hasta ahora en tres continentes la comida del Ecuador y mostrarla a los comensales, quienes con el aroma de un refrito o con el sonido de la fritura de una empanada son atraídos a la cocina donde la magia realmente está.

Nuestro reto está en dar a conocer la comida del Ecuador primero internamente, recordando las sopas, los postres y los guisos de antaño para que las presentes y futuras generaciones puedan llevar en alto y con una base de conocimiento los platos auténticamente ecuatorianos alrededor del mundo.

## **RECOMENDACIONES**

Las recomendaciones que se pueden dar a las personas que en el futuro hagan prácticas en el restaurante Marcus y que tengan su menú son las siguientes:

Mantener un buen check list pegado en un lugar visible que permita verificar el estado del mise en place y de las tareas pendientes.

Mantener etiquetado el mise en place para que no se confunda con la comida del restaurante y para que fácilmente pueda ser identificado en el momento del servicio.

Guardar adecuadamente los productos, es decir, empacarlos al vacío, porcionarlos adecuadamente y congelarlos para conservar su frescura.

Hacer fotos claras para que el montaje de los platos sea idéntico al día de la degustación y explicar claramente al personal de la cocina y de servicio lo que están

cocinando y sirviendo para que convenzan al comensal de comprarlo y sepan cómo hacerlo adecuadamente.

Siempre salir a saludar y a agradecer a las personas que han comprado el menú como un apoyo.

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco al personal de cocina (Andrés C. Néstor, Pedro Luis, Amado y Andrés R.) y de servicio del restaurante Marcus también a mis compañeros que hicieron simultáneamente las prácticas (Santiago, Carolina, Sandra, Sofía, Jaime, y Eduardo) por su colaboración siempre para el mise en place y para el despacho de los platos durante el servicio.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Se realizó una recopilación bibliográfica de la historia de los platos y de la gastronomía ecuatoriana, pero para las recetas no se lo hizo de esta forma, sino lo que se hizo fue tomar ideas de diferentes libros de cocina ecuatoriana para definir los platos que iban a ir en el menú y emplear recetas familiares para la elaboración de los mismos.

Entonces las fuentes que se mencionan a continuación fueron las consultadas previamente a la degustación del menú para la explicación del mismo ante el panel:

**Referencias bibliográficas:**

Ecuador dulce. Círculo de lectores. Bogotá. 2005.

Jalil, A. (7 de abril de 2009). Cocina Ecuatoriana. Extraído el 9 de febrero de 2010 de <http://www.turismoaustro.gov.ec/index.php/es/component/content/article/67-noticias-antiores/481-cocina-ecuatoriana>

Larrea, Rubi. 2003. “Sopas del Ecuador” Laser Editores. Quito.

Núñez J. (4 de marzo de 2005). Cocina Ecuatoriana. Extraído el 8 de febrero de 2010 de [http://www.ecuaworld.com.ec/cocina\\_ecuatoriana.htm](http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm).

Pazos, Julio. 2008. “El Sabor de la memoria, historia de la cocina quiteña”. FONSA. Quito

Quito Gourmet. Librimundi Ediciones. Ecuador. 2008.

Cuadernillo de recetas personales de: Isabel Páez (abuela), Teresa Mayorga (madre)

**ANEXOS**

- Recetas estándar y de costos
- Menú físico
- Requisición para degustación

- Requisiciones para la semana
- Traslados a la bodega
- Kárdex

## RECETAS ESTÁNDAR Y DE COSTOS

### PRIMERA ENTRADA “BONITAS AMBATEÑAS”

RECETA DE COSTO				
<b>Numero de Receta:</b>	1	<b>Página:</b>		
<b>Receta:</b>	Bonitísimas + bebida	<b>Fecha:</b>		
<b>Rendimiento pax</b>	10	<b>Cant Porción:</b>		
<b>Uso:</b>	Menú Ecuatoriano	<b>Tam Porción:</b>		
<b>Punto de venta:</b>	MARCUS	sub recetas:	1,1	
			1,2	
			1,3	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,25	harina de maiz	\$ 1,38	\$ 0,35
Kg	0,1	mantequilla	\$ 5,37	\$ 0,54
und	1	huevos	\$ 0,12	\$ 0,12
Kg	0,18	queso fresco	\$ 5,15	\$ 0,93
Kg	0,35	cebolla blanca	\$ 1,37	\$ 0,48
	1	salsa de chochos	\$ 1,08	\$ 1,08
	1	salsa de aguacate	\$ 0,61	\$ 0,61
	1	Aji en piedra	\$ 0,91	\$ 0,91
Lt	0,5	FIORAVANTI	\$ 1,00	\$ 0,50
Lt	0,5	CHICHA	\$ 1,96	\$ 0,98
		sub total		\$ 6,48
		condimentos		0,19
		total		\$ 6,67
		total unitario		0,67

**PROCEDIMIENTO:**

- Cernir la harina de maíz y mezclar con la mantequilla, huevos y amasar.
- Formar tortillas del tamaño de una moneda y rellenarlas con el queso desMenúzado mezclado con la cebolla blanca picada.
- Cocinarlas en horno precalentado a 200° C por 10 minutos o hasta que dore ó sellarlas en sartén hasta que doren y dar un golpe de horno por 2 minutos.
- Servir con la salsa de chochos, la salsa de aguacate y el ají hecho en piedra.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** 1,1 **Página:**

**Receta:** salsa de chochos **Fecha:**

**Rendimiento receta** 1 **Cant Porción:**

**Uso:** Bonitísimas **Tam Porción:**

**Punto de venta:** **MARCUS** sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,15	chochos	\$ 1,76	\$ 0,26
Kg	0,05	aji rojo	\$ 1,10	\$ 0,06
Lt	0,2	chicha de jora	\$ 1,96	\$ 0,39
Kg	0,1	cilantro	\$ 3,30	\$ 0,33
Kg	0,01	sal	\$ 0,31	\$ 0,00
		sub total		\$ 1,04
		condimentos		0,031323
		total		\$ 1,08
		<b>total unitario</b>		<b>1,08</b>

**PROCEDIMIENTO:**

- Pelar los chochos y hervirlos muy bien.
- Picar el cilantro finamente y el ají.
- Mezclar los chochos , el ají y el cilantro con la chicha y un poco de cilantro. Y rectificar la sal.
- Servir junto con las bonitas ambateñas en un recipiente pequeño o en una cucharita china cuidando de servir con el líquido

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** [REDACTED] **1,2** **Página:**

**Receta:** salsa de aguacate **Fecha:**

**Rendimiento receta** 1 **Cant Porción:**

**Uso:** Bonitísimas **Tam Porción:**

**Punto de venta:** **MARCUS** sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,25	aguacates	\$ 1,96	\$ 0,49
Kg	0,06	limón sutil (zumo 2 unidades)	\$ 1,57	\$ 0,09
Kg	0,01	sal	\$ 0,32	\$ 0,00
		sub total		\$ 0,59
		condimentos		0,017622
		total		\$ 0,61
		<b>total unitario</b>		<b>0,61</b>

**PROCEDIMIENTO:**

- Licuar los aguacates con el jugo de limón y sal hasta lograr una textura totalmente homogénea.
- Colocar en un dispensador de boquilla angosta para decorar los platos

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>		1,3	<b>Página:</b>	
<b>Receta:</b>	Aji en piedra		<b>Fecha:</b>	
<b>Rendimiento receta</b>	1		<b>Cant Porción:</b>	
<b>Uso:</b>	Bonitísimas		<b>Tam Porción:</b>	
<b>Punto de venta:</b>	MARCUS		<b>sub recetas:</b>	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Kg	0,15	Aji rojo	\$ 1,76	\$ 0,26
Kg	0,05	cebolla blanca	\$ 1,37	\$ 0,07
Lt	0,03	aceite girasol	\$ 3,11	\$ 0,09
Kg	0,05	cilantro	\$ 3,30	\$ 0,17
Kg	0,18	tomte de arbol	\$ 1,60	\$ 0,29
Kg	0,01	sal	\$ 0,32	\$ 0,00
sub total				\$ 0,88
condimentos				0,02646
total				\$ 0,91
total unitario				0,91
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervir la mitad de los ajíes tres veces en diferentes aguas una vez que se les ha quitado las semillas y venas.</li> <li>• Luego a la otra mitad de los ajíes quitarles las venas y reservar las semillas y en un mortero proceder a molerlos hasta que quede una pasta.</li> <li>• Los ajíes hervidos cortarlos finamente e incorporar a la pasta hecha en el mortero.</li> <li>• Cocinar el tomate de árbol, licuarlo y cernirlo y agregar a la pasta anterior.</li> <li>• Sazonar, agregar cilantro, aceite de girasol y las semillas reservadas.</li> </ul>				

## SEGUNDA ENTRADA: "CORVINA EN LOCRO"

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>	2	<b>Página:</b>		
<b>Receta:</b>	Chupé de corvina		<b>Fecha:</b>	
<b>Rendimiento pax</b>	10	<b>Cant Porción:</b>		
<b>Uso:</b>	Menú Ecuatoriano		<b>Tam Porción:</b>	
<b>Punto de venta:</b>	<b>MARCUS</b>	sub recetas:	2,1	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Kg	2	papa chola	\$ 0,62	\$ 1,24
Kg	0,05	mantequilla	\$ 5,37	\$ 0,27
und	0,03	aceite de achiote	\$ 3,64	\$ 0,11
Kg	0,5	leche	\$ 0,80	\$ 0,40
Kg	0,05	crema de leche	\$ 2,50	\$ 0,13
Kg	0,1	cilantro	\$ 3,33	\$ 0,33
Kg	0,2	pimiento verde	\$ 1,00	\$ 0,20
Kg	0,5	corvina	\$ 13,50	\$ 6,75
Kg	0,2	harina	\$ 0,80	\$ 0,16
Kg	0,02	comino	\$ 0,90	\$ 0,02
Kg	0,02	pimienta	\$ 0,90	\$ 0,02
Kg	0,02	ajo en polvo	\$ 0,90	\$ 0,02
kg	0,03	sal	\$ 0,32	\$ 0,01
Kg	0,05	cebolla paiteña	\$ 0,85	\$ 0,04
Kg	0,03	aji rojo	\$ 1,76	\$ 0,05
	1	fumet	\$ 4,24	\$ 4,24
sub total				\$ 13,98

condimentos		0,42
total	\$	14,40
total unitario		1,44

**PROCEDIMIENTO:**

- Cortar la corvina en cubos de 1 cm x 1 cm. Aliñarla con sal, pimienta y comino y pasarla por harina sazónada con los mismos condimentos repetidas veces hasta quitarles la humedad (2 o 3 veces). Colocar los cubos en una bandeja plana con papel cera y separados para que no se peguen y congelar.
- Pelar la papa y trocear la mitad en cubos de 1 cm x 1 cm y lo demás muy finamente.
- Picar la cebolla blanca finamente y realizar un refrito con el achiote hasta que la cebolla se ablande.
- Agregar las papas picadas finamente y luego sazonar con sal, cebolla, comino y ajo en polvo.
- Agregar el fumet y dejar cocinar por 10 minutos.
- Agregar el resto de la papa y dejar cocinar hasta espesar.
- Terminar el locro con crema de leche.
- Rectificar la sal.
- Freir los cubos de corvina congelada.
- Decorar el locro con la corvina, cebolla picada en juliana, ají picado de igual forma y una hoja de cilantro.

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>		2,1	<b>Página:</b>	
<b>Receta:</b>	Fumet		<b>Fecha:</b>	
<b>Rendimiento receta</b>		1	<b>Cant Porción:</b>	
<b>Uso:</b>	Chupé de corvina		<b>Tam Porción:</b>	
<b>Punto de venta:</b>	<b>MARCUS</b>		sub recetas:	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Kg	1	huesos de pescado	\$ 2,80	\$ 2,80
Kg	0,5	cebolla perla	\$ 1,27	\$ 0,64
Lt	0,5	zanahoria amarilla	\$ 0,58	\$ 0,29
Ata	0,5	apio	\$ 0,78	\$ 0,39
		sub total		\$ 4,12
		condimentos		0,12345
		total		\$ 4,24
		total unitario		4,24
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar muy bien los huesos de pescado.</li> <li>• Picar la cebolla, zanahoria y apio en corte batalla.</li> <li>• Saltear en un poco de aceite los vegetales hasta sudarlos.</li> <li>• Agregar los huesos de pescado y dejar por 5 minutos más.</li> <li>• Agregar agua fría y dejar que hierva.</li> <li>• Espumar para retirar impurezas.</li> <li>• Cocinar solamente por 40 minutos el fumet.</li> <li>• Cernir y si se quiere más concentrado una vez que se han quitado los huesos, dejarlo cocinar más hasta el volumen deseado.</li> </ul>				

## PLATO FUERTE: "TIGRILLO DE MAR"

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>	3	<b>Página:</b>		
<b>Receta:</b>	Langostinos con tigrillo	<b>Fecha:</b>		
<b>Rendimiento pax</b>	10	<b>Cant Porción:</b>		
<b>Uso:</b>	Menú Ecuatoriano	<b>Tam Porción:</b>		
<b>Punto de venta:</b>	<b>MARCUS</b>	sub recetas:	3,1	
			3,2	
			3,3	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	1,4	langostinos	\$ 18,80	\$ 26,32
Kg	0,1	ajo	\$ 5,10	\$ 0,51
und	0,05	sal	\$ 0,32	\$ 0,02
Kg	0,05	comino	\$ 0,90	\$ 0,05
Kg	2	platano verde b.	\$ 0,68	\$ 1,36
Kg	0,2	calamar	\$ 9,90	\$ 1,98
Kg	0,2	pulpo cocinado	\$ 11,00	\$ 2,20
Kg	0,2	dorado	\$ 8,50	\$ 1,70
Kg	0,2	cebolla blanca	\$ 1,37	\$ 0,27
Kg	0,2	cebolla perla	\$ 0,86	\$ 0,17
Kg	0,2	cebolla paiteña	\$ 1,55	\$ 0,31
kg	0,3	tomate	\$ 0,89	\$ 0,27
Kg	0,03	aceite girasol	\$ 3,02	\$ 0,09
	0,05	aceite de achiote	\$ 3,64	\$ 0,18
	1	fondo de pollo	\$ 2,41	\$ 2,41
	1	mojo de cilantro	\$ 0,55	\$ 0,55

1	chips de camote	\$ 0,47	\$ 0,47
	sub total		\$ 38,85
	condimentos		1,17
	total		\$ 40,02
	total unitario		4,00
<p><b>PROCEDIMIENTO:</b></p> <p>Langostinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelar dejando la cabeza y la cola y desvenarlos.</li> <li>• Marinarlos con comino, pimienta, jugo de naranja y ajo.</li> <li>• Empacarlos al vacío.</li> </ul> <p>Fondo de camarón para el majado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Con las cáscaras de los langostinos y camarones hacer un fondo refriendo muy bien las cáscaras con un poco de aceite y con mirepoix (cebolla perla, zanahoria y apio).</li> <li>• Dejarlo cocinar por 1 hora.</li> <li>• Cernirlo y sazonarlo con sal, pimienta y comino.</li> </ul> <p>Majado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pelar los plátanos verdes y cocinarlos con sal hasta que estén blandos.</li> <li>• Aplastarlos groseramente antes de que se enfríen.</li> </ul> <p>Mariscos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar el pulpo por 45 minutos o hasta que esté blando y cortarlo en cubos.</li> <li>• Limpiar los calamares y cortarlos en anillos.</li> <li>• Cortar el pescado dorado en cubos de 0,5 cm x 0,5 cm.</li> </ul> <p>Salsa:</p>			

- Realizar un refrito con cebolla perla, cebolla paiteña, pimienta verde y tomate picados en brunois.
- Sazonar con sal, pimienta y comino y agregar el fondo de pollo.
- Dejar cocinar hasta espesar y adicionar un poco de azúcar si hace falta para disminuir la acidez.

Preparación del majado:

- En un sartén caliente colocar un poco de majado y un poco del fondo de camarón para que quede húmedo.
- Aparte saltear los mariscos con un poco de aceite y sal.
- Colocar los mariscos dentro del majado y agregar cilantro picado.
  
- Grillar los langostinos agregándoles sal y servir sobre el majado y bañados por la salsa.
- Adornados con el mojo de cilantro y el chip de camote.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** 3,1 **Página:**

**Receta:** Fondo de pollo **Fecha:**

**Rendimiento receta** 1 **Cant Porción:**

**Uso:** Chupé de corvina **Tam Porción:**

**Punto de venta:** **MARCUS** sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	2	huesos de pollo	\$ 0,51	\$ 1,02
Kg	0,5	cebolla perla	\$ 1,27	\$ 0,64
Lt	0,5	zanahoria amarilla	\$ 0,58	\$ 0,29
Ata	0,5	apio	\$ 0,78	\$ 0,39
		sub total		\$ 2,34
		condimentos		0,07005
		total		\$ 2,41
		total unitario		2,41

**PROCEDIMIENTO:**

- Lavar muy bien los huesos de pollo.
- Picar la cebolla, zanahoria y apio en corte batalla.
- Saltear en un poco de aceite los vegetales hasta sudarlos.
- Agregar los huesos de pescado y dejar por 5 minutos más.
- Agregar agua fría y dejar que hierva.
- Espumar para retirar impurezas.
- Cocinar por 1 hora y colar.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** [redacted] 3,2 **Página:**

**Receta:** Mojo de cilantro **Fecha:**

**Rendimiento receta** 1 **Cant Porción:**

**Uso:** Tigrillo de mar **Tam Porción:**

**Punto de venta:** **MARCUS** sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,1	cilantro	\$ 3,30	\$ 0,33
Kg	0,2	naranja nacional	\$ 0,49	\$ 0,10
Lt	0,02	ajo	\$ 5,10	\$ 0,10
Ata	0,01	sal	\$ 0,32	
		sub total		\$ 0,53
		condimentos		0,0159
		total		\$ 0,55
		total unitario		0,55

**PROCEDIMIENTO:**

- Quitar solamente las hojas del cilantro y licuarlos con el jugo de naranja nacional, un poco de ajo y sal.
- Agregar aceite si se desea para darle consistencia de mayonesa.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** [REDACTED] **3,3** **Página:**

**Receta:** chips de camote **Fecha:**

**Rendimiento receta** 1 **Cant Porción:**

**Uso:** Tigrillo de mar **Tam Porción:**

**Punto de venta:** **MARCUS** sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,1	camote amarillo	\$ 1,27	\$ 0,13
Lt	0,2	aceite vegetal	\$ 1,67	\$ 0,33
		sub total		\$ 0,46
		condimentos		0,01383
		total		\$ 0,47
		total unitario		0,47

**PROCEDIMIENTO:**

- Pelar el camote amarillo y laminarlo finamente.
- Freirlo en aceite caliente hasta que esté crocante.
- Reservarlos en un recipiente hermético para que no ganen humedad.

## POSTRE: “VASITO SERRANO”

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>		4	<b>Página:</b>	
<b>Receta:</b>		vasito serrano		<b>Fecha:</b>
<b>Rendimiento pax</b>		10	<b>Cant Porción:</b>	
<b>Uso:</b>		Menú Ecuatoriano		<b>Tam Porción:</b>
<b>Punto de venta:</b>		<b>MARCUS</b>	sub recetas:	
			4.1	
			4.2	
			4.3	
			4.4	
			4.5	
			4.6	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	1	arropo de moras	\$ 0,31	\$ 0,31
Kg	1	arroz con leche	\$ 2,91	\$ 2,91
und	1	bizcocho de naranja	\$ 0,93	\$ 0,93
Kg	1	dulce de babaco	\$ 4,00	\$ 4,00
Kg	1	helado de pinol	\$ 2,25	\$ 2,25
	1	crocante de amaranto	\$ 0,53	\$ 0,53
sub total				\$ 10,94
condimentos				0,33
total				\$ 11,26
total unitario				1,13

**PROCEDIMIENTO:**

- En los vasos limpios colocar 30 g de arropo de moras con colapez y dejar gelificar por 10 minutos en el congelador.
- Sobre esto poner 30 g de arroz con leche.
- Cortar el bizcocho de naranja y colocarlo encima.
- Sobre el bizcocho colocar el 30 g de dulce de babaco.
- Finalmente colocar una bola de helado antes de servir y una galleta de amaranto.

**RECETA DE COSTO****Numero de Receta:** 4.1**Página:****Receta:** Arroz con leche**Fecha:****Rendimiento receta** 1**Cant Porción:****Uso:** Vasito  
serrano**Tam Porción:****Punto de venta:** MARCUS

sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,2	arroz	\$ 1,07	\$ 0,21
Kg	0,5	leche	\$ 0,80	\$ 0,40
Kg	0,3	azúcar	\$ 0,88	\$ 0,26
Kg	0,3	crema de leche	\$ 2,50	\$ 0,75
Lata	0,3	leche condensada	\$ 4,00	\$ 1,20
		sub total		\$ 2,83
		condimentos		0,08484
		total		\$ 2,91
		total unitario		2,91

**PROCEDIMIENTO:**

- Cocinar el arroz lavado en agua hasta que esté blando y escurrir.
- Aparte cocinar la leche mezclada con el azúcar y la leche condensada.
- Agregar esto al arroz escurrido y dejar cocinar hasta que el arroz absorba casi todo el líquido.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** 4.2

**Página:**

**Receta:** Dulce de babaco

**Fecha:**

**Rendimiento receta** 1

**Cant Porción:**

**Uso:** Vasito  
serrano

**Tam Porción:**

**Punto de venta:** MARCUS

sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	1,5	babaco	\$ 2,00	\$ 3,00
Kg	1	azucar	\$ 0,88	\$ 0,88
		sub total		\$ 3,88
		condimentos		0,1164
		total		\$ 4,00
		total unitario		4,00

**PROCEDIMIENTO:**

- Lavar muy bien los babacos, pelarlos y picarlos en cubos pequeños.
- La cáscara de igual forma picarla en brunois fino.
- En una olla poner el babaco, la cáscara y el azúcar y dejar cocinar por media hora mezclando constantemente para que no se queme.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** 4.3

**Página:**

**Receta:** arrope de moras

**Fecha:**

**Rendimiento receta** 1

**Cant Porción:**

**Uso:** Vasito  
serrano

**Tam Porción:**

**Punto de venta:** MARCUS

sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,1	pulpa de moras	\$ 2,10	\$ 0,21
Kg	0,1	azucar	\$ 0,88	\$ 0,09
		sub total		\$ 0,30
		condimentos		0,00894
		total		\$ 0,31
		total unitario		0,31

**PROCEDIMIENTO:**

- Diluir el azúcar en medio litro de agua y agregarle la pulpa de mora. Dejar cocinar hasta que espese y agregarle el colapez hidratado para poder llenar los vasos.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** 4.4 **Página:**  
**Receta:** bizcocho de naranja **Fecha:**  
**Rendimiento receta:** 1 **Cant Porción:**  
**Uso:** Vasito serrano **Tam Porción:**  
**Punto de venta:** MARCUS **sub recetas:**

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,3	harina	\$ 0,80	\$ 0,24
Kg	0,1	azucar	\$ 0,88	\$ 0,09
Unid	4	huevos	\$ 0,12	\$ 0,48
Kg	0,2	naranja nacional	\$ 0,49	\$ 0,10
sub total				\$ 0,91
condimentos				0,02718
total				\$ 0,93
total unitario				0,93

**PROCEDIMIENTO:**

- Sacar el jugo de la naranja y mezclarla con los demás ingredientes en la batidora por 10 minutos.
- Hornear en un horno a 200° C sobre papel cera para que sea fácil desmoldarla.
- Cortarla en aros de diámetro del vaso.

### RECETA DE COSTO

**Numero de Receta:** 4.5

**Página:**

**Receta:** Crocante de amaranto

**Fecha:**

**Rendimiento receta** 1

**Cant Porción:**

**Uso:** Vasito  
serrano

**Tam Porción:**

**Punto de venta:** MARCUS

sub recetas:

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,15	harina	\$ 0,80	\$ 0,12
Kg	0,05	mantequilla	\$ 5,52	\$ 0,28
Unid	1	huevos	\$ 0,12	\$ 0,12
Kg	0,03	amaranto	\$ 0,35	
Kg	0,05	azucar	\$ 0,88	
		sub total		\$ 0,52
		condimentos		0,01548
		total		\$ 0,53
		total unitario		0,53

**PROCEDIMIENTO:**

- Mezclar todos los ingredientes en el orden en que aparecen y colocarlos finamente distribuidos en un silpat para hornearlos por 4 minutos a 180° C o hasta que se desprendan de la placa.
- Enfriarlos y guardarlos en un recipiente hermético para que no ganen humedad.

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>	4.6	<b>Página:</b>		
<b>Receta:</b>	helado de pinol	<b>Fecha:</b>		
<b>Rendimiento receta</b>	1	<b>Cant Porción:</b>		
<b>Uso:</b>	Vasito serrano	<b>Tam Porción:</b>		
<b>Punto de venta:</b>	MARCUS	<b>sub recetas:</b>		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,5	leche	\$ 0,80	\$ 0,40
Kg	0,15	crema de leche	\$ 2,50	\$ 0,38
Unid	1	huevos	\$ 0,12	\$ 0,12
Kg	0,15	azucar	\$ 0,88	\$ 0,13
Kg	0,07	glucosa atomizada	\$ 1,80	\$ 0,13
Kg	0,003	estabilizante para helado	\$ 13,60	\$ 0,04
Kg	0,08	pinol	\$ 1,00	\$ 0,08
Kg	0,07	leche en polvo o%	\$ 13,07	\$ 0,91
sub total			\$	2,19
condimentos				0,065661
total			\$	2,25
total unitario				2,25
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar la mezcla del helado con todos los ingredientes y reservar por una noche en el refrigerador con película plástica en contacto con la superficie.</li> <li>La mezcla ser realiza a manera de una crema inglesa. Calentar la leche y agregar los ingredientes secos mezclados y al final las yemas de huevo batiendo constantemente con fuego bajo hasta que espesen.</li> <li>Pasar el helado por la máquina y reservar a -18°C</li> </ul>				

## ENTREMÉS DULCE: “CHOCOLATE CON BIZCOCHITOS”

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>		1	<b>Página:</b>	
<b>Receta:</b>		Chocolate y bizcochos		<b>Fecha:</b>
<b>Rendimiento pax</b>		10	<b>Cant Porción:</b>	
<b>Uso:</b>		Menú Ecuatoriano Patty		<b>Tam Porción:</b>
<b>Punto de venta:</b>		<b>MARCUS</b>	sub recetas: <span style="background-color: #007080; color: white; padding: 2px 5px;">5,1</span>	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,1	chocolate ambateño	\$ 2,00	\$ 0,20
Kg	0,8	leche	\$ 0,80	\$ 0,64
und	0,05	azucar	\$ 0,88	\$ 0,04
Kg	1	bizcochos de anis	\$ 0,65	\$ 0,65
sub total				\$ 1,53
condimentos				0,05
total				\$ 1,58
total unitario				0,16
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diluir el chocolate en medio vaso de agua caliente y agregarle un poco de sal.</li> <li>Luego agregar leche caliente y batir vigorosamente.</li> <li>Endulzar y servir con los bizcochitos de nata y anís.</li> </ul>				

<b>RECETA DE COSTO</b>				
<b>Numero de Receta:</b>	4.6	<b>Página:</b>		
<b>Receta:</b>	bizcochitos de nata y anís	<b>Fecha:</b>		
<b>Rendimiento receta</b>	1	<b>Cant Porción:</b>		
<b>Uso:</b>	Chocolate con bizcochitos	<b>Tam Porción:</b>		
<b>Punto de venta:</b>	<b>MARCUS</b>	sub recetas:		
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PRECIO UNIDAD</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Kg	0,1	harina	\$ 0,80	\$ 0,08
Kg	0,02	polvo de hornear	\$ 1,50	\$ 0,03
Kg	0,04	mantequilla	\$ 5,37	\$ 0,21
Kg	0,06	crema de leche	\$ 2,50	\$ 0,15
Unid	1	huevo	\$ 0,12	\$ 0,12
Kg	0,005	sal	\$ 0,32	\$ 0,00
Kg	0,04	azucar anisada	\$ 0,88	\$ 0,04
		sub total		\$ 0,63
		condimentos		0,018948
		total		\$ 0,65
		total unitario		0,65
<b>PROCEDIMIENTO:</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mezclar todos los ingredientes pesados y amasarlos por unos minutos.</li> <li>• Formar una tira larga con la masa y cortarla en pequeños cubitos.</li> <li>• Colocarla en una lata para horno, pintarlos con huevo batido y hornear por 8 minutos a 200° C.</li> </ul>				

## MENÚ FÍSICO

**MARCUS**

*"En la variedad está el gusto"*

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de nuestro Ecuador ha sido poco explorada y explotada, siendo pocos los platos que han alcanzado reconocimiento y preferencia a la hora de comer. No necesariamente tiene que dividirse por regiones a la comida ecuatoriana para degustarla, sino que al combinarla se pueden tener emociones y experiencias únicas.

Entonces el presente menú tiene como finalidad realizar una visita Sierra/Costa para dejar que nuestro paladar disfrute de las riquezas gastronómicas populares y en algunos casos que nuestro corazón goce recordando sabores irrepetibles de la infancia.

*Las fronteras desaparecen  
cuando los sabores se encuentran.*  
Por: Patricia Villafuerte

*"En la variedad está el gusto"*

Por: Patricia Villafuerte

**Primera Entrada**  
**Bonitas ambateñas**  
Tortillitas de maíz horneadas con salsa de chochos y ají molido en piedra.  
**Fresco Guaytambo**  
Chicha de Jora con Fioravanti de fresa.

**Segunda Entrada**  
**Corvina en locro**  
Chupé de corvina: Locro de papas con corvina rebosada.

**Plato Fuerte**  
**Tigrillo de mar**  
Langostinos grillados, acompañados de majado húmedo de verde y mariscos.

**Postre**  
**Vasito serrano**  
Arrope de moras, arroz con leche quiteño, dulce de babaco, helado de pinó, y galleta de amaranto

**Entremés Dulce**  
Chocolate caliente y bizcochitos de nata y anís.

## REQUISICIÓN PARA LA DEGUSTACIÓN

		
Issue Request	usr	Patricia Villaluz 02/12/2012 17:13

Issue Request : LA1212-00011 (VIA BONITA (CCP))  
 Date : 02/12/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : VIA BONITA (CCP)  
 Info : REQUISICION PARA DEGUSTACION MARCUS PATRICIA  
 Status : Suspended PREVIEW

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
1007	6,50	ACEITE ACHIOTE	Liter	0,50	0,50	2,98	1,49
1013	0,00	ACEITE GIRASOL	Liter	2,00	2,00	3,15	6,30
83003	14,95	AGUACATE	Kilogram	2,00	2,00	1,95	3,92
83008	7,16	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	1,00	1,00	3,07	3,07
83013	10,50	APIO FRESCO	Kilogram	1,00	1,00	0,78	0,78
83025	53,20	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	1,50	1,50	1,40	2,10
83029	47,50	CEBOLLA PATENA	Kilogram	0,50	0,50	1,27	0,63
83030	55,70	CEBOLLA PERLA	Kilogram	2,00	2,00	1,58	3,16
83033	3,15	CHOCHOS	Kilogram	0,50	0,50	1,80	0,90
83034	9,75	CHOCHO DESGRANADO	Kilogram	0,50	0,50	1,75	0,88
83050	256,00	PAPA CHOLA	Kilogram	0,69	0,69	2,65	1,83
83072	26,50	PIMIENTO VERDE	Kilogram	1,50	1,50	1,85	2,77
83073	53,76	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	11,00	11,00	0,69	7,55
83085	141,50	TOMATE FRESCO	Kilogram	3,00	3,00	1,35	4,08
83093	84,82	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	2,00	2,00	1,05	2,11
44003	0,00	BABADO	Kilogram	4,00	4,00	2,74	10,98

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44025	14,00	LIMON MEYER	Kilogram	0,50	0,50	1,08	0,54
44027	0,00	LIMON SUTIL	Kilogram	1,50	1,50	1,57	2,35
44042	1,50	NARANJA NACIONAL	Kilogram	2,50	2,50	0,75	1,88
44063	15,85	TOMATE ARBOL	Kilogram	0,60	0,60	1,27	0,76
83010	13,75	AJO PELADO	Kilogram	1,00	1,00	14,20	14,20
31011	0,00	ANIS ESPANOL	Kilogram	0,25	0,25	4,94	1,24
7001	302,35	ARROZ	Kilogram	1,00	1,00	2,45	2,45
9001	244,00	AZUCAR	Kilogram	2,00	2,00	0,94	1,88
61004	0,00	CALAMAR PELADO GRA.	Kilogram	0,90	0,90	10,80	9,72
35015	3,50	CALDO MAGUI	Kilogram	0,20	0,20	5,13	1,23
40012	6,05	CILANTRO	Kilogram	0,30	0,30	5,88	1,76
35040	0,00	COLAPEZ	Kilogram	0,03	0,03	43,93	1,32
65012	0,00	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	2,00	2,00	13,50	27,00
57005	7,00	CREMA LECHE	Liter	2,00	2,00	2,70	5,40
65014	65,50	DORADO FILETE	Kilogram	1,00	1,00	7,80	7,80
37008	0,00	ESENCIA VAINILLA NEGRA	Liter	0,05	0,05	6,32	0,32
47011	0,00	FIORA FRESA X 410 ML	Each	3,00	3,00	0,37	1,12
55001	245,00	HUEVOS	Each	10,00	10,00	0,12	1,23
61018	0,00	LANGOSTINO	Kilogram	4,00	4,00	18,80	75,20
35063	1,59	LECHE CONDENSADA	Kilogram	2,00	2,00	4,85	9,72
35066	0,00	LECHE POLVO 0% GRASA	Kilogram	0,45	0,45	0,00	0,00
57010	0,00	LECHE ENTERA	Liter	3,00	3,00	1,13	3,40

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
50010	0,00	MAIZ PARA TOSTADO	Kilogram	0,50	0,50	7,08	3,54
14023	1,00	CERDO MANTECA	Kilogram	0,50	0,50	3,60	1,80
57014	4,30	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	2,00	2,00	5,52	11,04
44042	1,50	NARANJA NACIONAL	Kilogram	2,50	2,50	0,75	1,88
40027	5,00	PEREJIL CRESPO	Kilogram	2,00	2,00	5,00	10,00
40028	1,20	PEREJIL LISO	Kilogram	3,00	3,00	5,00	15,00
67014	96,00	PULPA MORA	Kilogram	2,00	2,00	2,10	4,20
61029	0,00	PULPO	Kilogram	1,00	1,00	12,50	12,50
69016	10,45	QUESO FRESCO	Kilogram	0,50	0,50	5,15	2,58
31060	36,05	SAL CRISAL	Kilogram	0,50	0,50	0,65	0,33
73060	0,00	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	10,00	10,00	0,04	0,42
73061	0,00	TARRINA PLASTICA X 1/4 L	Each	5,00	5,00	0,04	0,21
73062	10,00	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	10,00	10,00	0,04	0,41
						<b>Total:</b>	<b>288,98</b>

## REQUISICIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE LA SEMANA

<b>myInventory</b>		Patricia Villaluz
Issue Request	usf	02/12/2012 17:25

Issue Request : LA1212-00013 (VIA BONITA (CCP))  
 Date : 02/12/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : VIA BONITA (CCP)  
 Info : MODELO DE REQUISICION PARA SEMANA MARCUS PA  
 Status : Suspended PREVIEW

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
1007	6,50	ACEITE AJIOTE	Liter	0,50	0,50	2,98	1,49
1013	0,00	ACEITE GIRASOL	Liter	2,00	2,00	3,15	6,30
83003	14,95	AGUACATE	Kilogram	0,50	0,50	1,95	0,98
83008	7,16	AJI ROJO NACIONAL	Kilogram	1,00	1,00	3,07	3,07
83013	10,50	APIO FRESCO	Kilogram	3,00	3,00	0,78	2,35
83025	53,20	CEBOLLA BLANCA	Kilogram	4,00	4,00	1,40	5,60
83029	47,50	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	2,00	2,00	1,27	2,53
83030	55,70	CEBOLLA PERLA	Kilogram	6,00	6,00	1,58	9,48
83033	3,15	CHOCOS	Kilogram	1,00	1,00	1,80	1,80
83034	9,75	CHOCLO DESGRANADO	Kilogram	1,00	1,00	1,75	1,75
83050	256,00	PAPA CHOLA	Kilogram	10,00	10,00	2,65	26,50
83072	26,50	PIMIENTO VERDE	Kilogram	2,00	2,00	1,85	3,69
83073	53,76	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	15,00	15,00	0,69	10,29
83085	141,50	TOMATE FRESCO	Kilogram	7,00	7,00	1,35	9,53
83093	84,82	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	6,00	6,00	1,05	6,32
44003	0,00	BABAGO	Kilogram	15,00	15,00	2,74	41,15

Item No.	SON	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44025	14,00	LIMON MEYER	Kilogram	0,50	0,50	1,08	0,54
44027	0,00	LIMON SUTIL	Kilogram	1,50	1,50	1,57	2,35
44042	1,50	NARANJA NACIONAL	Kilogram	2,50	2,50	0,75	1,88
44063	15,85	TOMATE ARBOL	Kilogram	0,50	0,60	1,27	0,76
83010	13,75	AJO PELADO	Kilogram	1,00	1,00	14,20	14,20
31011	0,00	ANIS ESPANOL	Kilogram	0,05	0,05	4,94	0,25
7001	302,35	ARROZ	Kilogram	1,00	1,00	2,46	2,46
9001	244,00	AZUCAR	Kilogram	2,00	2,00	0,94	1,88
61004	0,00	CALAMAR PELADO GRA.	Kilogram	3,20	3,20	10,80	34,56
35015	3,50	CALDO MAGUI	Kilogram	0,20	0,20	6,13	1,23
40012	6,05	CILANTRO	Kilogram	0,50	0,50	5,88	2,94
35040	0,00	COLAPEZ	Kilogram	0,12	0,12	43,93	5,27
65012	0,00	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	3,00	3,00	13,50	40,50
57005	7,00	CREMA LECHE	Liter	3,00	3,00	2,70	8,10
65014	65,50	DORADO FILETE	Kilogram	5,00	5,00	7,80	39,00
37008	0,00	ESENCIA VAINILLA NEGRA	Liter	0,05	0,05	6,32	0,32
47011	0,00	FIORA FRESA X 4-10 ML	Each	6,00	6,00	0,37	2,25
55001	245,00	HUEVOS	Each	30,00	30,00	0,12	3,70
61018	0,00	LANGOSTINO	Kilogram	13,00	13,00	18,80	244,40
35063	1,59	LECHE CONDENSADA	Kilogram	3,00	3,00	4,86	14,58
35065	0,00	LECHE POLVO 0% GRASA	Kilogram	0,45	0,45	0,00	0,00
57010	0,00	LECHE ENTERA	Liter	5,00	5,00	1,13	5,67

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
50010	0,00	MAIZ PARA TOSTADO	Kilogram	3,00	3,00	7,08	21,24
14023	1,00	CERDO MANTECA	Kilogram	0,50	0,50	3,60	1,80
57014	4,30	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	2,00	2,00	5,52	11,04
44042	1,50	NARANJA NACIONAL	Kilogram	2,50	2,50	0,75	1,88
40027	5,00	PEREJIL CRESPO	Kilogram	2,00	2,00	5,00	10,00
40028	1,20	PEREJIL LISO	Kilogram	3,00	3,00	5,00	15,00
67014	96,00	PULPA MORA	Kilogram	2,00	2,00	2,10	4,20
61029	0,00	PULPO	Kilogram	5,00	5,00	12,50	62,50
69016	10,45	QUESO FRESCO	Kilogram	0,50	0,50	5,15	2,58
31050	36,05	SAL CRISAL	Kilogram	2,00	2,00	0,65	1,30
73050	0,00	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	20,00	20,00	0,04	0,84
73051	0,00	TARRINA PLASTICA X 1/4 L	Each	5,00	5,00	0,04	0,21
73052	10,00	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	10,00	10,00	0,04	0,41
						<b>Total:</b>	<b>682,88</b>

## TRANSFERENCIA POR DEVOLUCIÓN A BODEGA

<b>myInventory</b>		Patricia Villafuerte
Issue Request	usf	02/12/2012 17:23

Issue Request : LA1212-00012 (VIA BONITA (CCP))  
 Date : 02/12/2012  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : VIA BONITA (CCP)  
 Info : DEVOLUCION MENU PATRICIA VILLAFUERTE  
 Status : Suspended

PREVIEW

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61004	0,00	CALAMAR PELADO GRA.	Kilogram	1,20	1,20	10,80	12,96
65014	65,50	DORADO FILETE	Kilogram	2,00	2,00	7,80	15,60
61018	0,00	LANGOSTINO	Kilogram	5,00	5,00	18,80	94,00
83073	53,76	PLATANO VERDE BARRAGAN	Kilogram	4,00	4,00	0,69	2,74
61029	0,00	PULPO	Kilogram	2,00	2,00	12,50	25,00
65012	0,00	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	4,00	4,00	13,50	54,00
<b>Total:</b>						<b>204,30</b>	

### KARDEX DEL MENÚ DURANTE LA SEMANA

	KARDEX	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
MEDIO DIA	ENTRAN	17	16	16	46	16	27
	SALEN	17	16	8	46	0	17
		16 menús	16 menús	7 menús	20 menús		17 menús
		1 entrada		1 postre	16 entradas		
					16 postres		
	SOBRAN	1	0	9		16	10
NOCHE	ENTRAN	25	16	16		16	
	SALEN	25	0	0		0	
	SOBRAN	0	16	16		16	

La venta es como se detalla en la tabla anterior, pero cabe recalcar que el día viernes que se vendieron solamente 16 entradas y postres y no menús completos, el precio cobrado fue de menú completo.

## FOTOGRAFÍAS DE LOS PLATOS

<p><b>PRIMERA ENTRADA: BONITAS AMBATEÑAS</b></p>	<p><b>SEGUNDA ENTRADA: CORVINA EN LOCRO</b></p>
	
	<p>Es como se sacaba el plato, para el locro ser servido en la mesa.</p>
<p><b>PLATO FUERTE: TIGRILLO DE MAR</b></p>	<p><b>POSTRE: VASITO SERRANO</b></p>
	

**ENTREMÉS DULCE: CHOCOLATE Y  
BIZCOCHITOS DE NATA Y ANÍS**



**RECUERDO INCLUIDO EN EL MENÚ**

