

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

**NUEVA PERSPECTIVA DE LA COCINA ARGENTINA Y
ECUATORIANA UTILIZANDO TECNICAS DIFERENTES PARA
UNA COCINA DE VANGUARDIA.**

María Alejandra Arroyo Villalobos

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de
Licenciatura Arte Culinario y Administración de alimentos y Bebidas

Quito, 08 de enero de 2013

Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

**NUEVA PERSPECTIVA DE LA COCINA ARGENTINA Y
ECUATORIANA UTILIZANDO TECNICAS DIFERENTES PARA
UNA COCINA DE VANGUARDIA.**

María Alejandra Arroyo Villalobos

Ing. Homero Miño, Chef Ejecutivo Certificado MA

Director de la Tesis

.....

Mauricio Cepeda, Master en Administración Hotelera

Decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

.....

Quito, Enero de 2013

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Así mismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma:

Nombre: María Alejandra Arroyo Villalobos

C.I: 171353403-8

Fecha: 08 de enero de 2013

Dedicatoria

Este proyecto va dedicado especialmente a todas las personas que disfrutan de la buena cocina, a quienes les gusta innovar y cocinar con pasión. También a todo el equipo de Marcus, Néstor, Pedro Luis, Amado, Andrés y Eduardo, quienes me apoyaron y entre risas y arduo trabajo me enseñaron a tener mayor responsabilidad y a ser una mejor profesional. Y sobre todo a mis amigas y compañeras Gabriela Arévalo, Priscila Báez y Marina Erazo, con quienes formamos un excelente grupo de trabajo e hicimos de estas prácticas un momento extraordinario.

Agradecimiento

Primeramente, quiero agradecer a mis padres Alexandra Villalobos y Eduardo Arroyo quienes me han impulsado a realizar lo que más deseo y apoyado a lo largo de este proyecto y durante toda la etapa universitaria. De la misma manera, a mis tíos Francisco Gangotena y Marcia Villalobos, por tener confianza en mí y ayudarme de maneras incontables. Por último, a mis profesores quienes cada uno con sus enseñanzas me han hecho una mejor persona y una excelente profesional.

RESUMEN

El presente proyecto indica dos tipos de menús, uno ecuatoriano y otro argentino, los cuales fueron realizados para dar una perspectiva diferente al cliente utilizando técnicas diferentes a las que se usa en estos países y con presentaciones que difieren a las que se acostumbra, pero manteniendo la esencia de los productos y de los platos.

Esta tesis consta de dos capítulos en los que se detalla la elaboración, todos los procesos y costos necesarios que fueron necesarios para cada menú. Ambos deben constar de 4 platos los cuales pueden variar, en este caso hubo dos entradas, un plato fuerte y el postre. Donde, para cada día de la venta en la semana se debía tener mínimo 15 menús para el almuerzo y 10 para la noche.

El primer capítulo habla sobre el menú ecuatoriano, el cual en la semana del 9 de abril al 15 del mismo mes, se desarrolló y se sacó a la venta en el restaurante Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito, este fue previamente aceptado por el panel de chefs del colegio de gastronomía de la universidad, el cual fue integrado por Mauricio Cepeda, Mario Jiménez, Homero Miño y Omar Monteros. La primera entrada de este menú fue “niños envueltos”, seguido por una “sopa de lluspas”, el plato fuerte, cuy en diferentes texturas y el postre una trilogía de moncaibas, helado de paila de tomate de árbol y jucho.

En el segundo capítulo se detalla de igual manera cuales fueron los procesos y todo lo requerido para el menú argentino, el cual, en la semana del 13 de febrero al 19 del mismo mes, se desarrolló y se sacó a la venta el menú “Fuego argentino y tango” en el mismo restaurante Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito, que también fue previamente aprobado por el panel de chefs del colegio de gastronomía de la universidad, el cual fue integrado por Santiago Gangotena, Mauricio Cepeda, Mario Jiménez, Claudio Ianotti, Omar Monteros y dos invitados del canciller de la universidad. En la primera entrada había matambre arrollado, la segunda entrada empanadas criollas, el plato fuerte cordero con gnoquis en salsa pomodoro y en el postre un helado de dulce de leche y naranjas caramelizadas al romero.

ABSTRACT

This project shows two types of menus. The first one, Ecuadorian and other Argentinean, which were made out to give a different perspective to the client, using the different techniques used in these countries and with different presentations different than the ones there are used to, but keeping the essence of the products and dishes.

This thesis counts with two chapters that detail all the elaboration, the process needed and the costs that were required for each menu. Both menus must consist of 4 courses which may vary, but in this case there were two entrances, a main course and dessert. Where, for each day of the week's sale should be minimum 15 menus for lunch and 10 for the night.

The first chapter talks about the Ecuadorian menu, which during the week of April 9 to 15 of the same month, was developed and released for sale in the restaurant Marcus Apicius, at the Universidad San Francisco de Quito. This menu was previously accepted by the panel of college cuisine chefs, which was formed by Mauricio Cepeda, Mario Jimenez, Homero Miño and Omar Monteros. The first entry in this menu was "niños envueltos," followed by a "sopa de lluspas", the main course was guinea pig in different textures and for dessert, a trilogy of moncaibas, tree tomato ice cream and jucho.

In the second chapter details likewise, all the processes and everything required for the Argentinean menu, which, in the week of 13 February to 19 March, was developed and released for sale, called " Fuego argentino y tango " at the same restaurant Marcus Apicius at the Universidad San Francisco de Quito, which was also previously approved by the panel of chefs gastronomy school of the university, this panel was formed by Santiago Gangotena, Mauricio Cepeda, Mario Jimenez Claudio Ianotti, Omar Monteros and two guests of the chancellor of the university. The first entrance had rolled flank steak, or "matambre arrollado", "empanadas criollas" for the second entry, the main course formed by lamb and gnocquis in pomodoro sauce and for dessert, caramel ice cream and caramelized oranges with rosemary.

TABLA DE CONTENIDO

FICHA TÉCNICA.....	1
CAPÍTULO I	
COCINA ECUATORIANA: “ENTRE VALLES Y VOLCANES NUEVA COCINA DEL CALLEJÓN INTERANDINO 2012”.....	4
1. Historia de la gastronomía de la sierra ecuatoriana.....	4
1.1 Historia de los platos.....	8
2. Menú.....	11
3. Ingredientes y variantes.....	11
4. Técnicas culinarias empleadas.....	12
5. Presupuesto empleado en la tesis.....	17
6. Conclusiones.....	17
7. Recomendaciones.....	18
CAPÍTULO II	
COCINA ARGENTINA: “FUEGO ARGENTINO Y TANGO”.....	19
1. Historia de la gastronomía Argentina.....	19
1.1 Historia de los platos.....	24
2. Menú.....	25
3. Ingredientes y variantes.....	25
4. Técnicas culinarias empleadas.....	26
5. Presupuesto empleado en la tesis.....	27
6. Conclusiones.....	28
7. Recomendaciones.....	28

LISTA DE FIGURAS

ANEXO 1.- Menú ecuatoriano.....	30
ANEXO 2.- Recetas estándar menú ecuatoriano.....	31
2.1 Recetas estándar.....	31
2.1.1 Primera entrada.....	31
2.1.2 Segunda entrada.....	33
2.1.3 Plato fuerte.....	34
2.1.4 Postre.....	39
ANEXO 3 .- Costos menú ecuatoriano.....	40
3.1 Recetas de costos.....	40
3.1.1 Primera entrada.....	40
3.1.2 Segunda entrada.....	42
3.1.3 Plato fuerte.....	44
3.1.4 Postre.....	50
3.1.5 Costo requisición.....	52
3.1.6 Análisis financiero.....	54
ANEXO 4.- Fotos menú ecuatoriano.....	56
ANEXO 5.- Menú argentino.....	59
ANEXO 6.- Recetas estándar menú argentino.....	60
6.1 Recetas estándar.....	60
6.1.1 Primera entrada.....	60
6.1.2 Segunda entrada.....	63
6.1.3 Plato fuerte.....	65
6.1.4 Postre.....	66
ANEXO 7 .- Costos menú argentino.....	68

7.1 Primera entrada.....	68
7.2 Segunda entrada.....	70
7.3 Plato fuerte.....	72
7.4 Postre.....	74
7.5 Costo requisición.....	77
7.6 Análisis financiero.....	79
ANEXO 8.- Fotos menú argentino.....	80
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	81

FICHA TÉCNICA

Título del proyecto

“NUEVA PERSPECTIVA DE LA COCINA ARGENTINA Y ECUATORIANA UTILIZANDO TECNICAS DIFERENTES.”

Nombre del Investigador: María Alejandra Arroyo V.

Nombre del Director: Homero Miño

Tiempo programado: De Octubre a Diciembre del 2012

Naturaleza del proyecto

Diagnóstico situacional

Restaurante Marcus Apicius, Universidad San Francisco de Quito

Necesidades, Interés o problemas detectados

Al escoger estos dos tipos de menús, mi interés se radicó, por un lado, en el primero (cocina ecuatoriana) en obtener recetas que ya muchos ecuatorianos han olvidado, principalmente la sopa de lluspas y el jucho, adaptándolas a la sociedad y a la modernidad para recordar la esencia y los productos principales de estos platos, utilizando técnicas que no se acostumbran en este país. Dándole un toque diferente en cuanto a su presentación y adaptando técnicas internacionales a esta cocina, pero guardando sus sabores. De igual manera, mi preocupación es que lamentablemente, nuestra cocina se ha estancado y al contrario de surgir como otros países, se ha ido perdiendo, y recetas que nuestras abuelas elaboraban ya no se consumen más y mucha gente joven ni siquiera las conoce debido a sus presentaciones o texturas que no son del agrado de la gente de hoy.

Por otro lado, en cuanto al menú argentino, mi interés surgió al conocer que este país tiene muchas influencias, y estas se ven claramente reflejadas en su cocina.

Adicionalmente, esta gastronomía es muy reconocida a nivel mundial por sus carnes y asados.

Justificación

Por un lado, en el Ecuador tenemos una muy amplia variedad de recetas, dependiendo de la región, de cada provincia e incluso de cada pueblo, algunas para épocas festivas o por la disponibilidad de productos. Lamentablemente, los ecuatorianos han dejado de lado estas recetas debido a su aspecto, texturas, lo que ha hecho que se vayan perdiendo. De igual manera, la gente extranjera desprecia muchas veces un plato de comida típico por las mismas razones. Es por esto que el primer menú fue hecho y enfocado con la finalidad de cambiar en algún aspecto la cocina nacional, ya sea su presentación o su forma de cocción, pero al mismo tiempo usando los ingredientes y las bases de esta cocina para que la gente lo pueda apreciar y sepa disfrutar de los productos típicos y recetas que tenemos, para de esta forma resurgir con nuestra cocina como lo han hecho diferentes países latinoamericanos.

Por otro lado, Argentina es un país cuya gastronomía es conocida a nivel mundial. Sus carnes y asados son muy apreciados. A pesar de esto, no se conoce mucho sobre la cocina autóctona, la cocina de las raíces, ya que al pensar en Argentina normalmente solo se piensa en un buen bife de chorizo, chimichurri o un asado. Este país tiene también una gran influencia extranjera, lo que hace que en su comida y en sus costumbres se encuentren, por ejemplo, matices italianos principalmente y de otros países europeos. Es por esto que este menú se enfoca tanto en estas influencias italianas, como en demostrar que hay más que asados y bifés en Argentina.

OBJETIVOS

Objetivo general

Utilizar técnicas nuevas y diferentes en la elaboración de los menús, conservando la esencia de las recetas típicas y los productos tradicionales para tener una mejor aceptación de los platos típicos.

Objetivos específicos

- Investigar recetas que se han perdido con el paso de los años.
- Investigar recetas que no son aceptadas por la gente debido a su presentación.
- Analizar las técnicas que se pueden usar, manteniendo las propiedades de las recetas.

CAPÍTULO I

COCINA ECUATORIANA: “ENTRE VALLES Y VOLCANES NUEVA COCINA DEL CALLEJÓN INTERANDINO 2012”

La cocina Ecuatoriana es muy rica en cuanto a variedad y productos. Ésta ha ido pasando de generación en generación hasta el día de hoy, pero con la globalización y las influencias internacionales que hemos tenido en las últimas décadas, nuestra cocina ha sido desplazada a un segundo lugar, dejando de esta manera que nuevos sabores adquiridos entren a las familias y consecuentemente que los sabores típicos y autóctonos se desprecien, al contrario de lo que se ha hecho en otros países donde su cocina es muy apreciada y reconocida internacionalmente, donde en cierta forma han hecho de su gastronomía una cocina más vanguardista, adaptándola al mundo de hoy. Es por esto que el siguiente menú contiene recetas olvidadas, pero adaptadas a la modernidad para que sea aceptada y apreciada, no solo por ecuatorianos, sino también por extranjeros.

1. Historia de la gastronomía de la sierra ecuatoriana

La sierra ecuatoriana disfruta de alimentos exquisitos que datan de tiempos precolombinos. Al tener una zona geográfica muy variada, es decir, páramos andinos, zonas templadas y subtropicales, se han creado platos típicos muy variados, donde en festividades como carnavales, matrimonios, festejos a los santos, cosechas y mingas son elaborados y muestran su variedad y riqueza.

La cocina interandina se basa en tres productos básicos de la tierra. El primero, el maíz, una planta sagrada para los ancestros. Muchos platos típicos contienen este grano en diferentes formas, el choclo tierno, el tostado (acompañante de muchas comidas), el mote, la chicha de jora, humitas, diversas sopas, e incluso su harina es un ingrediente importante en varias preparaciones como por ejemplo el harina de maíz morado en la colada morada (bebida sumamente importante en finados o día de los difuntos) o el harina de maíz tostado en los tamales. Esta planta es tan importante que también se usan sus hojas para hacer humitas o chigüiles.

El segundo producto muy importante en esta cocina es la papa. Esta se la consume ya sea cocida, asada, en forma de puré y sirve como un acompañante principal para platos muy populares como papas en salsa de maní con cuy, llapingachos, papas con cuero, indispensable en un plato de guatita. Y sobre todo en las sopas como el locro de papa, la sopa de lluspas, el yahuarlocro, entre otras.

El tercer producto son los granos. Incluso, hay una sopa muy típica ecuatoriana llamada fanesca. Esta sopa se la elabora durante la época de semana santa en los meses de marzo y abril ya que el jueves santo es de tradición no comer carne y esta sopa lo reemplaza. Se encuentra hecha a base de 12 tipos de granos y bacalao, cada uno de estos representa a los 12 apóstoles y el pescado representa a Jesús en la última cena. Algunos de los granos utilizados son: el chocho, choclo, habas, arvejas, lentejas, frejol blanco, fréjol rojo, maní, arroz, mote. En cada familia varía la preparación de esta sopa, por lo que no se puede encontrar una igual a otra. Este plato puede ser en el que mayormente se ve la fusión que hubo entre los indígenas con la llegada de los españoles, ya que esta sopa pudo haber sido elaborada para celebrar la abundancia de granos que nos brinda esta

época del año; y de aquí haberla adaptado de este modo a la religión católica con la llegada de los españoles. Del mismo modo, los porotos, arvejas, habas y demás, se los cocina ya sean maduros o tiernos para enriquecer otros platos y dar un gran valor nutritivo a las familias.

Como condimento, el más importante de todos es el ají, usado de todas las formas, ya sea entero, crudo, molido, cocinado, incluso relleno, pero sobre todo mezclado con otros condimentos, con tomate de árbol y dependiendo de la receta, con chochos, para realizar un tipo de salsa que no puede faltar en ninguna comida. Tanto valor se le da a este alimento que hay un dicho popular que dice: "toda comida mala, con ají resbala". Y de igual manera, tan importante es que muchos de los platos típicos llevan su nombre o apellido. Como el ají de carne, ají de cuy, ají de chochos, ají de queso, ajiaco. Seguido de este, se encuentra el achiote que se lo utiliza en innumerables recetas, para darles color. Este normalmente se lo añade en el refrito que va a ser utilizado, como por ejemplo para unos ricos llapingachos o unas deliciosas bonitísimas, que luego se las acompañará con ají.

Por otro lado, en cuanto a bebidas, una muy típica de nuestra cultura es la chicha, donde la más popular y antigua es hecha a base de maíz, pero también se encuentran otras preparadas a base de frutas como las moras. Esta es elaborada con un proceso muy similar al de la cerveza. Otra bebida muy ancestral es el chaguarmishqui, vista como una bebida sagrada para ritos y ofrendas.

En un principio, antes de la llegada de los españoles a nuestras tierras, los indígenas se alimentaban principalmente de animales de caza, como las llamas, dantas, el conejo y el cuy. Más adelante, con la colonización, los españoles trajeron consigo animales domésticos como las vacas, gallinas,

el borrego y el cerdo. Estos se volvieron muy importantes en nuestra gastronomía, y se inventaron y reinventaron nuevos platos, sobre todo con la grasa de chanco la cual era muy apetecida y aportaba mucho sabor a las comidas, lo cual lo sigue haciendo. Y el chanco en sí que lo encontraron como un animal muy sabroso y lo adaptaron a muchos platos. Entre las recetas que surgieron o se enriquecieron con este acontecimiento son, entre algunos de ellos, la fritada, los hornados, cuero con mote, diferentes tipos de locros, la sopa de quinua. Con el borrego sucedió algo similar pero en menor escala. Con este surgieron platos que hasta el día de hoy siguen siendo muy típicos y muy apetecidos. Entre estos se encuentran el yahuarlocro, el treinta y uno, el mondongo. Y con un pariente del borrego, el chivo, se elaboró un plato muy apetecido, el seco de chivo. La vaca, pasó a ser de gran importancia, gracias a su leche, de donde se deriva el queso, el cual es usado para innumerables platos como choclotandas, chigüiles, rodajas de queso para rellenar un maduro al horno, para locros, ajíes, tortillas de maíz, tortillas de papa, empanadas, básicamente, para todo. Y como la vaca en sí, se comenzó a usar los diferentes órganos como la lengua, la cual es una exquisitez gastronómica. El caldo de patas, el cual se lo elabora con la pezuña de este animal. Y la costilla para la base de una gran variedad de caldos como el sancocho y la sopa de lluspas.

Hoy en día, cada provincia y hasta cada pueblo se destaca por sus preparaciones y los productos que tiene. Como por ejemplo, Tungurahua tiene muchas preparaciones con frutas, debido a que en estas tierras hay una abundancia de variedades de frutas como los membrillos, duraznos, capulíes, manzanas, guaytambos, entre otros. Latacunga, es muy famosa

por sus chugchucaras y allullas. En Riobamba y Guaranda los tamales, las tortillas de maíz y el ceviche de chochos con cuero son una exquisitez.

Dentro del Austro, las provincias son ricas en platos de carne, el cuy, el hornado, las cascaritas, y demás preparaciones suelen ir acompañadas de motepillo o tortillas de mote. Aquí se produce una variedad de delicados dulces, licores y conservas.

De manera que la cocina serrana surgió de la sabiduría de la cocina indígena que se sumó a la cocina española y los frutos de la tierra para darnos “uno de los más ricos frutos de nuestro ser mestizo.” (Círculo de lectores, s.f.)

1.1. Historia de los platos

La primera entrada del presente menú son niños envueltos, se dice que este plato se lo ha nombrado así debido a la forma en la que la hoja de la col cubre al relleno, así como las madres indígenas cubren con cobijas a sus hijos para resguardarlos del frío. Este plato viene de la parte del Austro, aunque con una influencia internacional de los árabes a quienes les pertenece esta receta originalmente. Usualmente se lo come como plato fuerte acompañado de arroz y/o papas. En este menú se lo ha presentado como entrada, de una manera distinta, dándole un toque más agradable a la vista con un aro de papa frita, y utilizando también col morada para resaltar los colores.

La segunda entrada es una sopa de lluspas. Se la llama de esta manera por la forma que tienen las bolas de maíz, ya que a diferencia de la sopa de bolas de maíz, éstas no tienen relleno, sino que son de forma cóncava para facilitar su cocción. Este plato se

diferencia del original en su caldo, ya que este ha sido clarificado para que sea mejor visualmente, pero sin cambiar su sabor.

El plato fuerte es un cuy con diferentes texturas, la primera es una pata confit, la segunda un rollo con champiñones de Cayambe y espinaca, tercero cuero reventado. A este animal se lo consume como plato de primera mesa desde tiempos preincaicos ya que es de muy fácil domesticación. Usualmente vive dentro de las casas de los indígenas, en las cocinas, siendo alimentados únicamente de hierbas. Ellos creían, ya desde hace mucho tiempo, que el cuy tiene una carne muy saludable; actualmente se ha comprobado que están en lo cierto y es muy nutritiva y aporta con mucha energía; al tener estas cualidades se puede ver claramente por qué lo consumían con tanta frecuencia, ya que debían cumplir con largas horas de arduo trabajo en los campos. A pesar de esto, el cuy no es muy apreciado por mucha gente debido a su aspecto de roedor, pero se ha comprobado que no tiene nada que ver con estos animales.

La manera típica de presentar este plato es con el cuy entero, con su cabeza, sus patas y el cuero muy crocante; éste ha sido previamente asado con un tronco de madera en su interior, y se lo sirve con papas en salsa de maní. Hay lugares muy populares por la elaboración del cuy asado. Cerca de Quito, en Sangolquí, hay una calle en la cual únicamente se prepara este plato. De la misma forma, en el barrio de Ficoa, Ambato, se enorgullecen por ofrecer el mejor cuy asado en el Ecuador. Y en muchas otras provincias más como Chimborazo, se elabora este plato, ya sea asado o como sopa (ají de cuy).

Con los métodos aplicados en el menú se logró cambiar el concepto y sobre todo la apariencia, conservando una textura perfecta y un sabor sumamente agradable.

Por último, el postre es una trilogía con jucho, moncaiba y helado de paila. El jucho es similar a una compota de capulí con membrillo y durazno. Este dulce es muy típico de Ambato, el cual se lo elabora principalmente por las épocas de febrero, durante la fiesta de las frutas y las flores, como modo de celebración por la abundancia de frutas que nos obsequia esta época del año. Pero actualmente, debido a la escasez de capulí ya no se lo hace muy a menudo y se ha ido perdiendo.

Las moncaibas, según lo recuerdan algunos artesanos actuales, dicen que estas obtuvieron su nombre por una señora del barrio de San Juan, ubicado en la ciudad de Quito. Esta señora se llamaba Teresa Sepúlveda, una señora manca que elaboraba estos dulces, que con el paso del tiempo se volvieron populares, y como en aquellos tiempos los chullas tenían un buen humor, llamado “la sal quiteña”, les dieron el nombre de moncaibas a estos dulces, por lo que esta señora era manca.

El helado de paila, a pesar de que se remonta a los tiempos de la China, hace unos 3000 años, es uno de los postres más tradicionales del Ecuador el cual se lo empezó a elaborar en Ibarra. En un inicio, el hielo se lo obtenía de los nevados, del más cercano a Ibarra, del volcán Imbabura, y en este entonces había una profesión donde un grupo de personas subía a los páramos y bajaban los hielos que se encontraban aquí. A estas personas se los llamaba hieleros. Esta profesión se ha ido perdiendo con el paso del tiempo, debido a que con la tecnología ya se puede elaborar

hielos en cuestión de minutos. Actualmente, se encuentra solamente un hielero en el país que mantiene esta tradición. Con estos hielos, paja (como un aislante térmico) y un par de pailas de bronce, se elaboraba estos helados a base de la pulpa de cualquier fruta y a veces leche. Actualmente, se encuentran muchos lugares que todavía lo realizan de la forma tradicional.

2. Menú

“ENTRE VALLES Y VOLCANES NUEVA COCINA DEL CALLEJÓN INTERANDINO 2012”

Primera entrada

Niños envueltos renovados del valle de Vilcabamaba

Segunda entrada

Sopa de lluspas innovada del volcán Guagua Pichincha

Plato fuerte

Cuy en dos texturas del valle de Pelileo con papas en salsa de maní

Postre

Trilogía de moncaibas, helado de paila y jucho

3. Ingredientes y variantes

Los ingredientes principales fueron: para la primera entrada col morada, col blanca, carne de res y carne de cerdo.

Para la segunda entrada, harina de maíz para las lluspas y costilla de res para el caldo.

Para el plato fuerte el cuy, maní y papa chaucha.

Para el postre capulí, durazno y tomate de árbol.

Luego de la degustación del panel para la aprobación del menú se tuvieron que cambiar algunas cosas. Un cambio significativo del original en el postre ya que el este en un principio era únicamente jucho (una compota de capulí con durazno y membrillo) con un cremoso de cedrón, pero hubo un cambio y se hizo una trilogía con jucho, moncaiba y helado de paila. (Ver anexo 2)

4. Técnicas culinarias empleadas

Para la realización de este menú se usaron varias técnicas y diseños que no corresponden a los platos típicos en el Ecuador.

La primera entrada no tuvo un mayor cambio, se modificó la forma de los niños envueltos, haciéndolos de manera cuadrada y más pequeños, se utilizó col morada para darle vida al plato y tener diferentes combinaciones de colores. Para mantener la intensidad de los colores de las hojas de las coles se las cocinó con bicarbonato de sodio, que nos ayuda a no perder el color y realzarlos. Se los acompañó con un aro de papa frita para darle altura al plato.

En un plato original se encuentran niños envueltos más grandes, en forma rectangular y únicamente con col blanca. Adicionalmente, se los acompaña con papas fritas y/o arroz para darle mayor consistencia al plato, haciéndolos más toscos a la vista del comensal y muy abundantes para una primera entrada.

La segunda entrada tuvo un cambio más drástico del original ya que se usó caldo de costilla de res como usualmente se hace, pero se lo clarificó para obtener una apariencia más agradable.

El clarificado:

La clarificación es una técnica francesa para limpiar todas las impurezas de un caldo e intensificar su sabor.

Esta técnica parte de un caldo o un consomé básico frío, en este caso un caldo de costilla de res junto con algunos vegetales. Aparte, se realiza una “torta” con claras de huevo mezcladas con carne molida magra (sin grasa) y brunoise de cebolla perla, apio, zanahoria y cebolla puerro se lo agrega al caldo frío. La torta se la realiza para dar mayor sabor al caldo y al contrario de que la clarificación no extraiga sus sabores. Esta preparación se la pone en una olla, la cual debe ser larga, delgada y de fondo grueso. Esto se coloca sobre una hornilla a fuego bajo y se la va moviendo muy despacio para que las claras del huevo no se coagulen. Antes de la ebullición del caldo, las impurezas van a subir a la superficie y se va a formar una torta, donde suavemente en el centro de esta se debe abrir un hueco, llamado “chimenea”, en la mitad para poder seguir limpiando las impurezas. Esta preparación no debe llegar a ebullición para que no se torne turbia y se mezcle la torta con el caldo. Una vez que todo haya subido, se procede a pasar el caldo por un filtro de café, sacándolo con cuidado por la chimenea que formamos en la mitad de la torta, ayudándonos con un cucharón pequeño.

Esta técnica se la utilizó para obtener un caldo más agradable, sin grasa, que no se encuentre turbio y con un sabor más concentrado. Diferenciándolo del original, en el cual se encuentra la grasa propia de la costilla de res que se usa para realizar el caldo y rastros de achiote, lo cual, a la vista para el comensal no es muy agradable.

El plato fuerte, cuyo factor principal era el cuy se lo realizó con diferentes texturas. La primera, patas de cuy confit, añadiendo todos los aliños en el aceite para que la carne obtenga el sabor particular del cuy.

El confit:

El confit es una técnica francesa, la cual se la usa para adquirir una textura más suave y jugosa y con aromas y sabores más concentrados ya que al cocinar en grasa, permite que el género conserve sus líquidos que no son liposolubles.

Se basa en cocinar el producto principal en grasa por un tiempo prolongado, a baja temperatura sin que esta hierva.

Primeramente, se coloca el alimento limpio de grasas y ligamentos innecesarios, en un recipiente que sea resistente al calor, se añade la grasa que se vaya a utilizar, cubriendo completamente el producto. De ser necesario, se añaden los aliños correspondientes, como el ajo, tomillo, laurel, romero, pimienta entre otros. Se coloca el recipiente en el horno a entre 60°C y 90° C y se lo deja por hasta que el género esté cocinado. se debe controlar a todo momento que la grasa no llegue a ebullición o que no comience a humear

Ésta técnica normalmente se la usa para hacer pato confit en su propia grasa, aunque hoy en día se elaboran diferentes elementos con esta técnica, productos como papas, ajo, cerdo, aves, conejo, pescados. Se puede usar cualquier tipo de grasa, ya sea mantequilla, aceite de oliva, manteca de chancho.

La segunda textura era un rollo con el vacío y el matambre del cuy con una farsa de champiñones de Cayambe y espinacas. Esta manera de preparar el cuy radica en utilizar al máximo cada parte de este animal, ya que al ser muy caro, cada desperdicio nos aumenta el costo.

La farsa:

La farsa de igual manera, es una técnica francesa en la cual se puede usar el hígado de alguna ave o incluso se lo puede realizar de pescado. Para esto se debe usar claras de huevo, crema de leche, el género en cuestión y condimentos. Primeramente, se debe limpiar el producto para

que esté libre de grasa, piel y ligamentos indeseables para esta preparación. Luego, se lo debe poner en un procesador de alimentos y licuarlo hasta que obtenga una textura homogénea, compacta, firme y elástica, luego se procede a mezclar con las claras de huevo. Se retira la mezcla del procesador de alimentos y se incorpora la crema de leche fría con la ayuda de una espátula de goma. La mezcla se tornará ligera pero compacta.

Para el menú se usó todas las partes sobrantes al deshuesar el cuy, se lo mezcló con claras de huevo y crema de leche en una procesadora de alimentos, luego se lo pasó por un tamiz para evitar que queden ligamentos en la mezcla. Se lo puso sobre el matambre y vacío junto con los champiñones y la espinaca salteada y se lo enrolló. Luego se cocinó el rollo (envuelto en papel film para conservar su forma) en agua hasta que tenga una temperatura de 65° C en el interior, se lo sacó y se lo selló en un sartén.

La tercera textura es el cuero reventado, secándolo primero en el horno a baja temperatura para que pierda todos sus líquidos, para luego freírlo en aceite a alta temperatura y de esta manera obtener una textura muy crocante semejante al cuero de chancho reventado.

El sous vide:

En la ensalada, el rábano fue cocinado sous vide.

Esta es una técnica francesa donde primeramente, se empaca al vacío el producto con los ingredientes necesarios. El empacado al vacío radica en alterar la atmósfera de un envase, eliminando el aire y oxígeno para evitar la reproducción de bacterias y evitar algunos procesos de oxidación en los alimentos. Una vez empacado al vacío, se puede añadir calor. Para esto, debe haber una gran fuente de humedad, por lo que se debe cocinar ya

sea sumergido en agua o en un horno con vapor. Su temperatura puede variar dependiendo de género que se esté cocinando, y del término (en el caso de la carne) que se desea obtener. El tiempo para esta técnica, de igual manera va a variar dependiendo del producto y de la consistencia deseada, puede durar varias horas la cocción de un género o menos de hora como fue en este caso con los rábanos. Este método permite que los sabores se concentren para así obtener productos más aromáticos y con sabores más explosivos, ya que al estar dentro de un espacio cerrado los aromas no se volatilizan y no existe la pérdida de sabor que se da con la cocción normal. También hace que, al tener una cocción prolongada y lenta, los tejidos de las carnes se suavicen, manteniendo el término deseado de la carne.

Las técnicas usadas en el plato fuerte tuvieron la finalidad de que al juntar todas las texturas, obtengamos lo que buscamos en el cuy, es decir, lo crocante del cuero reventado, el sabor de las patas del cuy y la textura suave de la carne del mismo, todo esto pero con una presentación muy agradable a la vista, que muchas personas lograrían apreciarlo más que al tener al animal entero cocinado en su mesa, con una cara y un aspecto desagradable para muchos; y por la razón por la que no es tan apreciado hoy en día.

Finalmente, el postre se lo realizó en forma de trilogía con un helado de tomate de árbol, el cual normalmente se lo consume en forma de jugo o en almíbar, combinado con una típica moncaiba y jucho.

5. Presupuesto empleado en la tesis

Los resultados obtenidos fueron:

- Costo porcentual real por menú:		23%
- Costo porcentual teórico por menú:		29%
- Ingreso por ventas:	USD 874	100%
- Costo real total:	USD 291	33,29%
- Utilidad:	USD 583	66.7%

El costo porcentual teórico por menú fue de 29% y el costo porcentual real de 23%, existiendo una diferencia de 6%, lo que nos indica que existe desperdicio, esto se debe a que la requisición estaba hecha para 60 pax, y debido a que algunos productos y preparaciones son perecibles se tuvieron que dar de baja, o utilizarla como comida de personal. También se debe tener en cuenta que las devoluciones que se hicieron al finalizar la semana, no se las documentó, caso contrario, el costo real hubiera disminuido. Por otro lado, el food cost real es de 33,29%, el cual para estar dentro de un restaurante como lo es Marcus Apicius, tiene un muy buen porcentaje, ya que se podría esperar hasta un 38%. Sin embargo, se debe tener en cuenta que no están incluidos los costos fijos, lo que haría que el F.C suba, de manera que, al no apreciarlos no se puede conocer realmente si el menú un buen negocio.

6. Conclusiones

Este menú ecuatoriano, “Entre valles y volcanes, cocina del callejón interandino 2012”, fue un reto, ya que se utilizando los productos y recetas típicas ecuatorianas, se dio un enfoque y presentaciones diferentes, tratando de conservar los sabores propios de los platos. En este menú pude aplicar varios conocimientos que he

adquirido durante la carrera, como cocción confit, clarificación de un caldo, deshidratación de productos por medio de horno, cocción sous vide.

El realizar este menú fue una experiencia con mucha adrenalina y presión, cosa que se tiene en el día a día en la cocina y son sensaciones únicas. También el recibir felicitaciones y buenos comentarios de personas desconocidas se siente muy reconfortante y un impulso para seguir adelante.

7. Recomendaciones

- Tener muy en cuenta los costos antes de realizar un menú, tratar de tener el menor desperdicio posible. De esta manera el restaurante tendrá una mayor utilidad.
- El trabajo en grupo, la organización y la limpieza son factores muy importantes para poder salir adelante.
- Las cocciones sous vide y el empaque al vacío son muy buenos aliados para un mise en place correcto, de esta forma los productos se conservan mejor y facilita mucho al momento de servir un plato
- Los aros de papa se los debe hacer el mismo día, caso contrario pierden su forma.
- El cuy es un animal muy caro, se debe tener en cuenta que debe haber el menor desperdicio posible.

CAPÍTULO II

COCINA ARGENTINA: “FUEGO ARGENTINO Y TANGO”

Argentina es un país muy reconocido a nivel mundial por su gastronomía, en especial sus carnes, empanadas y alfajores. También posee una diversa influencia culinaria, como lo es el aporte de la cocina italiana en Río de la Plata, y Buenos Aires, así también hay mucha influencia galesa, mediterránea (árabe y española), y por supuesto, la contribución gastronómica indígena, como los gauchos.

8. Historia de la gastronomía Argentina

La gastronomía argentina no era muy rica hasta el siglo XX, ya que únicamente contaban con pucheros, carne asada y empanadas, locros y humitas en las clases más altas. Con la llegada de los inmigrantes alemanes, judíos, británicos y sobre todo italianos, hubo una revolución gastronómica donde cada uno aportó con sus raíces para formar una nueva cocina.

Con la llegada de los italianos se introdujo no solo platos, sino también los hábitos que ahora tienen para comer, como un aperitivo como el fernet. Los asentamientos italianos fueron principalmente en La Boca, en la capital, donde introdujeron milanesas, pastas, helados, ñoquis, raviolis, risottos, pizzas y muchos otros platos que ahora se encuentran en todas las casas de Argentina, dándole de esta forma un nuevo giro a la cocina de este país.

Los vinos argentinos también son muy apetecidos y valorados alrededor del mundo. Se dice, según estudios realizados, que son los vinos más saludables del mundo, ya que posee poderes antioxidantes más que ningún otro vino.

En los años 1853 Sanjuanino Domingo Faustino Sarmiento, gobernador de Cuyo (Mendoza – San Juan) contrató a Aimé Pouget para que reproduzca la vid en Argentina. Con el paso del tiempo, el país fue produciendo vino, con una cepa que se adaptó asombrosamente bien a estas tierras, Malbec, de hecho, tanto somelieres, enólogos y demás especialistas de la vid, afirman que la adaptación de esta uva es mejor en estas tierras que ninguna otra, esto se debe a que, ya que las tierras de Cuyo y su clima son desérticos, lo que han hecho que la uva nos dé frutos destacados, un color y unos taninos intensos.

Con los años, se identificó a Argentina internacionalmente como productora de vinos tintos destacados, sobre todo en lo que son vinos elaborados a base de uvas tintas, pero fue la cepa Malbec la que colocó al país dentro del mapa vinícola y en los primeros lugares de los certámenes mundiales. Esta cepa es originaria de Francia, específicamente de la región de Burdeos, es por eso que dentro de Argentina a esta uva se la conoce como la “uva francesa”. Se encuentra una diferencia entre el malbec de Francia y el Malbec argentino es que el este último tiene mayores taninos, frutos más destacados y una excelente tonalidad en su color; ya que a este se lo puede reconocer por su tono rojo intenso, con tapices que van desde los violáceos hasta el rubí. En cuanto a su sabor, se lo relaciona con las flores azules, frutos rojos mentolados y ácidos, pero también con taninos dulces y suaves. En vinos de mayor guarda ya se obtienen los aromas de la barrica, como por ejemplo nos recuerda a la vainilla, higos, nueces, almendras, el ahumado y tostado de la barrica.

Otras cepas que se producen en Argentina son el Shyrah, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Merlot, entre otras con las cuales se realizan excelentes vinos de renombre y muy reconocidos actualmente a nivel mundial y muy apreciados en el mercado.

También tenemos en Argentina un producto muy consumido, llamado el mate, donde este aparte de ser una infusión, es más un ritual de carácter social ya que el tomar, o cebar mate forma parte de la vida cotidiana de los argentinos. “La yerba mate es una planta arbórea americana de hojas lampiñas, oblongas y aserradas en el borde, fruto en drupa, y flores axilares blancas con cuyas hojas se elabora la infusión. La yerba mate es el producto industrializado de esta planta” (El exilio de Gardel.org)

La historia de esta bebida radica en que esta yerba fue utilizada por los guaraníes. De hecho, el término mate se deriva de la lengua quichua mati que significa calabaza pequeña, la cual con el tiempo se ha ido modificando hasta el día de hoy que lo llamamos mate. Ya en el siglo XVII los jesuitas cultivaban la yerba mate y la transportaban a todo el país.

Esta infusión la toman en una jarra especial muy singular, a esta se la llama mate. Esta ha pasado por diferentes cambios, tanto en su forma como en sus materiales, entre estos, el más común y que hasta el día de hoy se lo sigue utilizando es el de calabaza.

Hace muchos años, al igual que la coca, los guaraníes masticaban la yerba con el fin de buscar efectos estimulantes. Con el tiempo las empezaron a remojar y a poner en unos recipientes elaborados con unas calabazas pequeñas, para tomarlo usaban una especie de sorbete hecho a base de unas cañas huecas.

Conforme el tiempo transcurría, los mates iban cambiando, empezaron a tener más adornos y a ser más vistosos. En los siglos XVIII y XIX a los mates se les añadía incrustaciones de plata, por lo que las familias de alta alcurnia poseían unos muy ornamentados y llamativos, por lo que su valor era muy costoso. Los implementos y demás utensilios también eran de plata. Incluso, se encontraban mates de plata maciza que se guardaba para

ocasiones e invitados especiales. Estas piezas, que ahora se las encuentra únicas y clásicas, ya que eran elaboradas tan meticulosamente son una muestra de la habilidad de los orfebres, principalmente del norte del país, quienes los fabricaban.

Más adelante, en el siglo XX empezaron a aparecer mates elaborados de diferentes materiales como el vidrio templado, la porcelana, principalmente alemana. Casi a finales de este siglo, se comenzó a fabricar en serie, “como los de chapa enlozada con asa de plástico en vivos colores” (El exilio de Gardel.org). Por último, en la época de los 90's aparecen los mates desechables, siendo revolucionarios ya que eran de muy fácil utilización.

Actualmente, la forma de tomar esta bebida varía dependiendo de la región y el gusto de las personas, ya que se lo puede saborizar, al igual que el té, con diferentes elementos como limón, naranja, entre los más comunes.

Por ejemplo, en la región norte, por Salta, Tucumán, se toma el mate amargo, tal vez añadiéndole un poco de cáscaras de naranja o manzanilla. Del similar manera lo toman en la Patagonia, pero añadiendo azúcar quemada. Al contrario de cómo lo consumen en la región Cuyo, donde lo consumen dulce. Y en la región Nordeste, durante verano se lo toma frío, ya sea con jugo de limón o naranja y añadiéndole azúcar. Recalco, que cada persona tiene un gusto y una manera diferente de beber el mate.

Otra de las insignias de Argentina es el dulce de leche. Todo comienza en Francia, con la leche condensada, la cual es el paso anterior al dulce de leche, ya que se dice que Napoleón Bonaparte necesitaba llevar leche a sus campañas militares, pero esta se cortaba, de manera que al hacer la leche condensada fue una solución para poder transportar la leche.

El dulce de leche es una concentración de la leche condensada, la cual es leche con azúcar, y gracias al calor, a fuego bajo, hace que se vaya concentrando hasta obtener el dulce.

Este se produce alrededor de toda Argentina, pero principalmente en la región Pampeana, en las estancias.

Además del vino, el mate y el dulce de leche, las empanadas y los asados también juegan un papel muy importante dentro de la cultura gastronómica de Argentina. Las empanadas se crearon cuando alguna vez se dejó carne o algún tipo de relleno puesto sobre una masa de pan, al ser envuelta u cocida se le dio el nombre de empanada, una creación que gustó a muchos paladares.

Dentro de Argentina hay múltiples formas de elaborar una empanada por su relleno o su masa. De hecho cada región cuenta con una insignia y característica, las cuales varían dependiendo y de acuerdo a sus costumbres.

El asado es del mismo modo un emblema de este país. Esto se debe a que las razas vacunas llevadas a este país se han adaptado magníficamente a los pastos y suelos, brindándonos una carne de excelente calidad hasta el punto de aclamar que son las mejores carnes del mundo.

A diferencia con las reses de otros países, donde se cría ganado de forma intensiva y se los tiene dentro de espacios muy limitados con comida balanceada, las reses argentinas son criadas en espacios abiertos, donde deben caminar, por lo tanto hace ejercicio, para conseguir pasto fresco, lo que hace que la carne tenga menos grasa y sea más magra y tenga un mejor sabor.

Al hablar del asado en sí, se habla de un típico plato argentino, donde la familia se reúne, y la cabeza de la familia, donde, generalmente el abuelo, el papá, o el hijo mayor, prepara diferentes tipos de carne y chorizos sobre una parrilla o una cruz para luego comer con toda su familia, usando tablas de madera como platos. Esta tradición la heredaron de los gauchos criollos,

quienes habitaban estas tierras, sobre todo las pampas argentinas y cocinaban de esta manera.

Es por esto que “la Secretaría de Cultura de la Nación ha determinado que el vino tinto malbec, el mate conjuntamente con la yerba mate, el dulce de leche, la empanada, y el asado lleven el sello de Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico Argentino” (El exilio de Gardel.org)

8.1 Historia de los platos

En la primera entrada, el matambre corresponde a la parte muscular que se encuentra entre las costillas y el cuero del animal, en este caso la vaca. Es un corte típico argentino, muy apreciado por los gauchos. Es un corte muy duro, si el animal es viejo, pero al provenir de un novillo, un animal joven, y con una cocción larga, la carne es muy suave y de un sabor intenso.

En la segunda entrada, las empanadas criollas fueron hechas con carne de res, carne de cerdo, aceitunas, huevo, pimentón. Cada provincia argentina tiene un tipo de empanada propio de ese lugar, por ejemplo, las empanadas mendocinas, son pequeñas, hechas en hornos de barro, con mucho comino y cebolla, las salteñas llevan papa, cebolla de verdeo y morrón, las cordobesas son más dulces ya que tienen pasas, las tucumanas tienen mucho condimento y se caracterizan por tener la carne de un corte como el cuadril, inclusive en esta última provincia se realiza la fiesta nacional de la empanada.

En el plato fuerte, el cordero es el protagonista principal, ya que se tiene un alto consumo en el sector de la Patagonia, especialmente por los gauchos quienes lo preparan al asador en una cruz. Para obtener una

calidad similar a esta, fue hecho en sous vide, un tipo de cocción lenta al vacío y con mucha humedad, para conseguir una textura suave, y luego

terminado en la parrilla para tener un sabor ahumado. Este plato está acompañado de ñoquis pomodoro, que se consume generalmente los días 29 de cada mes para atraer la suerte y la fortuna, como una tradición argentina; este es un claro ejemplo de la influencia italiana.

Por último, el postre es enfocado en el dulce de leche, este es muy típico de argentina y se encuentra en la mayoría de sus postres, como la choco torta y sobre todo en los famosos alfajores.

9. Menú

“Fuego argentino y tango”

Primera entrada

Matambre arrollado con pimientos morrones

Segunda entrada

Empanadas criollas

Plato fuerte

Paleta de cordero a la parrilla con gnoquis en salsa pomodoro

Postre

Helado gaucho

Helado de dulce de leche y naranjas caramelizadas al romero

10. Ingredientes y variantes

Los ingredientes principales fueron: para la primera entrada matambre de res, pimiento, tocino, vainitas y zanahoria

Para la segunda entrada, carne de res y de cerdo, pimentón.

Para el plato fuerte paleta de cordero, papa y tomate para los gnocquis y su salsa

Para el postre dulce de leche, naranjas y romero.

Luego de la degustación del panel para la aprobación del menú se tuvieron que cambiar algunas cosas, donde, un cambio significativo del original en el plato fuerte ya que el primero llevaba vegetales a la parrilla y se lo sustituyó por ñoquis pomodoro. Otro cambio fue el plato en el que salía la primera entrada, redondo 32, fue cambiado por uno rectangular.

11. Técnicas culinarias empleadas

Para la realización de este menú se usaron varias técnicas, algunas típicas de argentina y otras que difieren.

En la primera entrada, al matambre primeramente se le retiró todas las impurezas y grasas que no eran necesarios, luego, se lo dejó una noche en leche para que obtenga una textura más suave, seguido de esto, se le puso todos los elementos que llevaba como el tocino, el pimiento, las vainitas, para luego enrollarlo bridarlo para que mantenga su forma. Una vez hecho esto, se lo cocinó en olla de presión por una hora y media para luego prensarlo por un día y medio más.

En la segunda entrada, se ha freído las empanadas para obtener una masa crocante.

Al plato fuerte se lo ha cambiado su forma de cocción en el cordero debido a que nos encontrábamos en un restaurante. Este originalmente se lo cocina en una cruz, el cual es una cocción típica de los gauchos; aquí se lo cocinó sous vide, una técnica de cocción francesa como se explicó en el capítulo I. La paleta de cordero fue cocinada durante 13 horas a 63°C en el horno con vapor al 100% para obtener una textura suave y que los ligamentos con la baja cocción se ablanden, conservando el término

deseado que en este caso era término medio. Luego se lo ha puesto en la parrilla para obtener una textura semejante a la de la cruz y sabores muy marcados y concentrados que nos ayuda la técnica sousvide.

En el postre se ha hecho un helado de dulce de leche mezclando helado de vainilla con este. Se han hecho gajos de naranja y se los ha caramelizado con romero.

12. Presupuesto empleado en la tesis

Los resultados obtenidos fueron:

- Costo porcentual real por menú:		23%
- Costo porcentual teórico por menú:		42%
- Ingreso por ventas:	USD 828	100%
- Costo real total:	USD 319.39	38,57%
- Utilidad:	USD 508,61	61,42%

El costo porcentual teórico por menú fue de 23% y el costo porcentual real de 42%, existiendo una diferencia de 19%, lo que nos indica que existe desperdicio, esto se debe a que la requisición estaba hecha para 60 pax, y debido a que algunos productos y preparaciones son perecibles se tuvieron que dar de baja, o utilizarla como comida de personal, como las paletas de cordero que no se vendieron y el matambre. También se debe tener en cuenta que las devoluciones que se hicieron al finalizar la semana, no se las documentó, caso contrario, el costo real hubiera disminuido. Por otro lado, el food cost real es de 38.57%, el cual se encuentra un poco por encima de lo esperado, ya que para estar dentro de un restaurante como lo es Marcus Apicius, se podría esperar hasta un 38%. Sin embargo, se debe tener en cuenta que no están incluidos los costos fijos, lo que haría que el F.C suba, de manera que, al no apreciarlos no se puede conocer realmente si el menú un buen negocio.

13. Conclusiones

Este menú internacional, “Fuego argentino y tango”, fue más sencillo que el menú ecuatoriano a pesar de que como por ejemplo el matambre, era un producto nuevo para mí y no conocía exactamente la forma de cocción y prensado, lo que fue una muy buena experiencia y adquirí mayor conocimiento con la elaboración e investigación. También hubo dificultades con la paleta de cordero, que si bien, una paleta importada se cocina en 6 horas y tiene una textura y un término perfecto, al no conseguir paletas importadas obtuve paletas nacionales y al cocinarlas se tuvo que duplicar el tiempo de cocción y estar pendientes de este para que tenga una textura suave y un buen término.

El realizar este menú fue una experiencia con mucha adrenalina y presión, cosa que se tiene en el día a día en la cocina y son sensaciones únicas. También el recibir felicitaciones y buenos comentarios de personas desconocidas se siente muy reconfortante y un impulso para seguir adelante.

14. Recomendaciones

- Tener muy en cuenta los costos antes de realizar un menú, tratar de tener el menor desperdicio posible. De esta manera el restaurante tendrá una mayor utilidad.
- El trabajo en grupo, la organización y la limpieza son factores muy importantes para poder salir adelante.
- Revisar que los productos vengan en buen estado y revisar la fecha de caducidad, y si no es lo óptimo devolver a bodega.

- Las cocciones sous vide y el empaque al vacío son muy buenos aliados para un mise en place correcto, de esta forma los productos se conservan mejor y facilita mucho al momento de servir un plato
- Los ñoquis duran hasta 3 días máximo.
- La paleta de cordero se la puede pedir deshuesada, según el proveedor. El Cordobés tiene este servicio y un producto de buena calidad.
- Las naranjas al romero deben hacerse el momento antes de que salga el plato.

ANEXO 1.- MENÚ ECUATORIANO



Primera entrada

Niños envueltos renovados del valle de Vilcabamba

Carna de res y cerdo envuelto en col

Segunda entrada

Sopa de lluspas innovada del volcán Guagua Pichincha

Plato fuerte

Cuy en dos texturas del valle de Pelileo con papa en salsa de maní

Postre

Trilogía de moncaibas, helado de paleta, y jucho



ANEXO 2.- RECETAS ESTÁNDAR MENÚ ECUATORIANO

2.1 Recetas estándar

2.1.1 Primera entrada

RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:				1	
Receta:	niños envueltos				
Rendimiento:				12	
Uso:	primera entrada				
Punto de venta:	MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	0,2	nalga de res	1. moler la carne de res y de cerdo		
kg	0,2	carne de cerdo	2. hacer un refrito con la grasa de cerdo		
kg	0,1	cebolla blanca			
kg	0,1	piteña			
kg	0,02	ajo			
kg	0,02	sal	3. agregar la carne molida al refrito, sasonar.		
kg	0,01	pimienta			
kg	0,01	comino			
kg	0,075	grasa de cerdo	4. cortar tiras de 3 x 10 cm, blanquear. Colocar una tira horizontal y una vertical, poner en el centro relleno y doblar los extremos formando un cuadrado		
kg	0,4	col morada			
kg	0,8	col blanca			
RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:				2	
Receta:	aro de papa frita				
Rendimiento:				15	
Uso:	primera entrada				
Punto de venta:	MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	0,5	papa chola	1. pelar y rallar con una mandolina japonesa		
kg	0,05	sal	2. envolver con las tiras de papa un pepinillo con un ancho de 2 cm.		
kg	2	pepinillo			
lt	2	aceite vegetal	3. freir hasta que tenga un color dorado, sacar el aro del pepinillo. Poner sal.		

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		3				
Receta:	aji					
Rendimiento:		25				
Uso:	primera entrada					
Punto de venta: MARCUS						
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	0,03	aji	1. blanquear el ají y el tomate de árbol			
kg	0,12	tomate de arbol	2. Licuar el aji y el tomate con agua, la cebolla .			
kg	0,07	cebolla blanca				
kg	0,02	perejil	3. Agregar perejil picado, sal.			
kg	0,015	sal				
kg	0,07	cebolla paiteña	5. agregar cebolla paiteña cortada en pluma			
kg	0,08	chochos	6. agregar chochos pelados.			
RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		4				
Receta:	decoracion					
Rendimiento:		25				
Uso:	primera entrada					
Punto de venta: MARCUS						
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	0,4	ají	1. cortar el ají en rodajas finas			
kg	0,02	perejil	2. picar el perejil			
kg	0,001	pimienta rosada				

2.1.2 Segunda entrada

RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:		5			
Receta:		caldo sopa de lluspas			
Rendimiento:		50			
Uso:		segunda entrada			
Punto de venta:		MARCUS			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	1,5	costilla de res	1. limpiar la costilla y cocinar en olla de presión 1h. Con agua, comino, laurel, sal, pimienta, culantro. Dejar enfriar.		
lt	6	agua			
kg	0,03	comino			
kg	0,002	laurel			
kg	0,03	sal			
kg	0,005	pimienta			
kg		culantro			
kg	0,25	apio	2. hacer una torta y clarificar el caldo		
kg	0,25	zanahoria amarilla			
kg	0,2	cebolla puerro			
kg	0,25	cebolla perla			
unidad	2	huevos			
kg	0,4	nalga de res			
RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:		6			
Receta:		lluspas			
Rendimiento:		40			
Uso:		segunda entrada			
Punto de venta:		MARCUS			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	0,5	harina maíz	1. cernir el harina, mezclar con el huevo.		
kg	0,015	sal			
und	2	huevo			
lt	0,5	caldo de costilla	2. diluir la grasa en el caldo poner sal		
kg	0,2	grasa de cerdo			

RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		7	
Receta:	decoracion		
Rendimiento:		15	
Uso:	segunda entrada		
Punto de venta:	MARCUS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,5	papa chola	1. cortar en cubos
kg	0,5	col blanca	2. cortar chiffonade
kg	0,04	aji	3. cortar julianas finas

2.1.3 Plato fuerte

RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		8	
Receta:	cuy confit	1	
Rendimiento:		15	
Uso:	plato fuerte		
Punto de venta:	MARCUS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,5	cuy	1. deshuesar el cuy y sacar las patas
lt	1	aceite de oliva	2. poner las patas en el aceite con los demás
kg	0,02	ajo	ingredientes, cocinar en el horno a 100°C por 1h30
lt	0,1	achiote	
kg	0,001	laurel	
kg	0,05	sal en grano	
kg	0,005	pimienta	
kg	0,05	cebolla blanca	

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		9				
Receta:	rollo de cuy					
Rendimiento:		15				
Uso:	plato fuerte					
Punto de venta: MARCUS						
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	0,6	cuy	1. deshuesar el cuy son romper el matambre. 2. con la carne que sobra hacer una farsa con la crema de leche, las claras y sal.			
lt	0,5	crema de leche				
und	2	claras de huevos	3. saltear 4. hidratar			
kg	0,028	sal				
kg	0,005	pimienta	5. cortar la crepinette, estirar poner sobre esta el matambre, la farsa, la espinaca y los champiñones. Enrollar con papel film y cocinar en agua por 10			
kg	0,2	espinaca				
kg	0,1	champiñones de C				
kg	0,2	crepinette				

RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		10	
Receta:	cuero reventado		
Rendimiento:		15	
Uso:	plato fuerte		
Punto de venta:	MARCUS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,1	cuy	1. sacar el cuero del cuy, cortarlo en tiras de 3 x 10 cm, poner sal en grano y meter al horno a 110°C por 2 horas, sacarlo y freir.
kg	0,028	sal en grano	
lt	1	aceite vegetal	
RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		11	
Receta:	salsa de maní		
Rendimiento:		15	
Uso:	plato fuerte		
Punto de venta:	MARCUS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,075	mantequilla	1. hacer un refrito agregar las vísceras y dorar
kg	0,05	cebolla blanca	
kg	0,02	ajo	2. licuar las vísceras con el maní, la leche y la crema, regresar a la olla, espesar, condimentar
kg	0,3	cuy vísceras	
kg	0,5	maní tostado	
kg	0,02	comino	
lt	1,5	leche	
kg	0,5	crema de leche	
kg	0,002	sal	

RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:			12		
Receta:	jus de cuy				
Rendimiento:			40		
Uso:	plato fuerte				
Punto de venta:	MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	0.15	huesos cuy	1. dorar los huesos con la mantequilla		
lt	0.025	mantequilla			
kg	0.25	apio	2. hacer un mirepox y agregar a la preparación		
kg	0.25	zanahoria amarilla			
kg	0.2	cebolla puerro			
kg	0.25	cebolla perla			
lt	2	vino tinto	4. agregar y reducir		
kg	0.025	fondo de pollo	5. agregar y reducir hasta espesar		
kg	0.03	comino			
kg	0.002	laurel			
kg	0.03	sal			
kg	0.005	pimienta			
RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:			13		
Receta:	guarnición				
Rendimiento:			15		
Uso:	plato fuerte				
Punto de venta:	MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	2	papa chaucha	1. cocinar		
kg	0,75	limón	2. exprimir y emulsionar con aceite		
kg	0,005	sal			
lt	0,02	aceite vegetal	3.lavar		
und	0,01	ensalada thai			

RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:				14	
Receta:	rabano sous vide				
Rendimiento:				15	
Uso:	plato fuerte				
Punto de venta:	MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	0,5	rábano	1. lavar y cortar el tallo 2. hervir todos los ingredientes y enfriar. Sellar al vacío con los rábanos y cocinar con el termocirculador a 80°C hasta que los rábanos estén suaves.		
lt	0,07	vinagre blanco			
kg	0,03	azúcar			
kg	0,03	sal			
kg	0,025	fondo de pollo			
RECETA DE ESTÁNDAR					
Numero de Receta:				15	
Receta:	coulis de perejil				
Rendimiento:				20	
Uso:	plato fuerte				
Punto de venta:	MARCUS				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
kg	0,005	sal	1. licuar el perejil con agua y aceite vegetal		
kg	0,005	perejil			
lt	0,08	aceite vegetal			
lt	1	agua			

2.3.4 Postre

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		17				
Receta:	moncaibas					
Rendimiento:		25				
Uso:	postre					
Punto de venta: MARCUS						
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	0,5	mantequilla	1. cremar el azúcar con la mantequilla, agregar el harina y los huevos.			
kg	0,25	azucar				
kg	0,5	harina	2. hacer bolas de 16 gr			
und	1	huevos	3. hornear a 170 °C por 10 minutos			

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		17				
Receta:	moncaibas					
Rendimiento:		25				
Uso:	postre					
Punto de venta: MARCUS						
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	0,25	capulí	1. lavar el capulí			
kg	1	duraznos				
kg	0,5	membrillos	2. pelar y cortar en cubos			
kg	0,125	azucar				
			3. poner 1.6 lt de agua con azúcar a hervir, poner los duraznos y membrillos hasta que estén al dente, agregar el capulí hervir 7 minutos.			

ANEXO 3.- COSTOS MENÚ ECUATORIANO

3.1 Recetas de costos

3.1.1 Primera entrada

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1		Página:
Receta:	niños envueltos			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		12		Cant Porción: 1
Uso:	primera entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,2	nalga de res	5,7	1,14
kg	0,2	carne de cerdo	4,95	0,99
kg	0,1	cebolla blanca	0,95	0,10
kg	0,1	piteña	2,20	0,22
kg	0,02	ajo	12,62	0,25
kg	0,02	sal	0,31	0,01
kg	0,01	pimienta	4,32	0,04
kg	0,01	comino	6,24	0,06
kg	0,075	grasa de cerdo	1,48	0,11
kg	0,4	col morada	0,45	0,18
kg	0,8	col blanca	0,33	0,26
		sub total		2,92
		condimentos		0,10
		total		3,02
		total unitario		0,24

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		2		Página:
Receta:	aro de papa frita			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	primera entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,5	papa chola	0,7	0,35
kg	0,05	sal	0,31	0,02
kg	2	pepinillo	0,70	1,40
lt	2	aceite vegetal	2,02	4,04
		sub total		5,81
		condimentos		0,10
		total		5,91
		total unitario		0,39

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		3		Página:
Receta:	aji			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		25	Cant Porción:	1
Uso:	primera entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,03	aji	1,9	0,06
kg	0,07	cebolla blanca	0,95	0,07
kg	0,02	perejil	0,50	0,01
kg	0,12	tomate de arbol	1,20	0,14
kg	0,015	sal	0,31	0,00
kg	0,07	cebolla paiteña	2,20	0,15
kg	0,08	chochos	1,80	0,14
		sub total		0,58
		condimentos		0,10
		total		0,68
		total unitario		0,02

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		4		Página:
Receta:	decoracion			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		25	Cant Porción:	1
Uso:	primera entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,4	aji	1,9	0,76
kg	0,02	perejil	0,50	0,01
kg	0,001	pimienta rosada	133,00	0,13
		sub total		0,77
		condimentos		0,10
		total		0,87
		total unitario		0,03

3.1.2 Segunda entrada

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		5		Página:
Receta:	caldo sopa de lluspas			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		50	Cant Porción:	1
Uso:	segunda entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1,5	costilla de res	3,3	4,95
lt	6	agua	0,00	0,00
kg	0,03	comino	6,24	0,19
kg	0,002	laurel	4,50	0,01
kg	0,03	sal	0,31	0,01
kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
kg	1	culantro	0,60	0,60
kg	0,25	apio	0,70	0,18
kg	0,25	zanahoria amarilla	0,40	0,10
kg	0,2	cebolla puerro	2,09	0,42
kg	0,25	cebolla perla	0,80	0,20
unidad	2	huevos	0,11	0,22
kg	0,4	nalga de res	5,70	2,28
		sub total		9,17
		condimentos		0,10
		total		9,27
		total unitario		0,18

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		6		Página:
Receta:	lluspas			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		40		Cant Porción: 1
Uso:	segunda entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas: 1	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOT
kg	0,5	harina maíz	0,71	0,36
kg	0,015	sal	0,31	0,00
und	2	huevo	0,11	0,22
lt	0,5	caldo de costilla	0,00	0,00
kg	0,2	grasa de cerdo	1,48	0,30
		sub total		0,88
		condimentos		0,10
		total		0,98
		total unitario		0,02

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		7		Página:
Receta:	decoracion			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		15		Cant Porción: 1
Uso:	segunda entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas: 0	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOT
kg	0,5	papa chola	0,7	0,35
kg	0,5	col blanca	0,31	0,16
kg	0,04	aji	1,90	0,08
		sub total		0,58
		condimentos		0,10
		total		0,68
		total unitario		0,04

3.1.3Plato fuerte

		RECETA DE COSTO		
				8
Numero de Receta:		1		Página:
Receta:	cuy confit			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		15		Cant Porción: 1
Uso:	plato fuerte			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,5	cuy	12	6,00
lt	1	aceite de oliva	6,71	6,71
kg	0,02	ajo	3,20	0,06
lt	0,1	achiote	1,92	0,19
kg	0,001	laurel	4,50	0,00
kg	0,05	sal en grano	0,24	0,01
kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
kg	0,05	cebolla blanca	0,95	0,05
		sub total		13,05
		condimentos		0,10
		total		13,15
		total unitario		0,87

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:			9	Página:
Receta:	rollo de cuy			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		15		Cant Porción: 1
Uso:	plato fuerte			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,6	cuy	12	7,20
lt	0,5	crema de leche	2,41	1,21
und	2	huevos	0,11	0,22
kg	0,028	sal	0,31	0,01
kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
kg	0,2	espinaca	0,90	0,18
kg	0,1	champiñones de Cayamb	16,94	1,69
kg	0,2	crepinette	7,50	1,50
		sub total		12,03
		condimentos		0,10
		total		12,13
		total unitario		0,80

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:			10	Página:
Receta:	cuero reventado			Fecha: 21/05/2012
Rendimiento:		15		Cant Porción: 1
Uso:	plato fuerte			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,1	cuy	12	1,20
kg	0,028	sal en grano	0,24	0,01
lt	1	aceite vegetal	2,02	2,02
		sub total		3,23
		condimentos		0,10
		total		3,33
		total unitario		0,22

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:		11	Página:	
Receta:	salsa de maní		Fecha:	21/05/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	plato fuerte		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,075	mantequilla	5,73	0,43
kg	0,05	cebolla blanca	0,95	0,05
kg	0,02	ajo	3,20	0,06
kg	0,3	cuy visceras	12	3,60
kg	0,5	mani tostado	5,18	2,59
kg	0,02	comino	4,50	0,09
lt	1,5	leche	0,24	0,36
kg	0,5	crema de leche	4,32	2,16
kg	0,002	sal	0,31	0,00
		sub total		9,34
		condimentos		0,10
		total		9,44
		total unitario		0,62

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:		12	Página:	
Receta:	jus de cuy		Fecha:	21/05/2012
Rendimiento:		40	Cant Porción:	1
Uso:	plato fuerte		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,15	huesos cuy	12	1,80
lt	0,025	mantequilla	5,73	0,14
kg	0,03	comino	6,24	0,19
kg	0,002	laurel	4,50	0,01
kg	0,03	sal	0,31	0,01
kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
kg	0,25	apio	0,70	0,18
kg	0,25	zanahoria amarilla	0,40	0,10
kg	0,2	cebolla puerro	2,09	0,42
kg	0,25	cebolla perla	0,80	0,20
lt	2	vino tinto	4,52	9,04
kg	0,025	fondo de pollo	6,13	0,15
		sub total		12,26
		condimentos		0,10
		total		12,36
		total unitario		0,31

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:		13	Página:	
Receta:	guarnición		Fecha:	21/05/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	plato fuerte		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	papa chaucha	0,95	1,90
kg	0,75	limón	0,90	0,68
kg	0,005	sal	0,31	0,00
lt	0,02	aceite vegetal	2,02	0,04
und	0,01	ensalada thai	1,50	0,02
		sub total		2,63
		condimentos		0,10
		total		2,73
		total unitario		0,18
		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:		14	Página:	
Receta:	rábano sous vide		Fecha:	21/05/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	plato fuerte		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,5	rábano	1,5	0,75
lt	0,07	vinagre blanco	0,50	0,04
kg	0,03	azúcar	0,94	0,03
kg	0,03	sal	0,31	0,01
kg	0,025	fondo de pollo	6,13	0,15
		sub total		0,98
		condimentos		0,10
		total		1,08
		total unitario		0,07

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:		15	Página:	
Receta:	coulis de perejil		Fecha:	21/05/2012
Rendimiento:		20	Cant Porción:	1
Uso:	plato fuerte		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,005	sal	0,31	0,00
kg	0,005	perejil	0,50	0,00
lt	0,08	aceite vegetal	2,02	0,16
lt	1	agua	0,00	0,00
		sub total		0,17
		condimentos		0,10
		total		0,27
		total unitario		0,01

3.1.4 Postre

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		16	Página:	
Receta:	helado de paila de tomate de arbol	Fecha:	21/05/2012	
Rendimiento:		40	Cant Porción:	1
Uso:	postre		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
lt	1,5	helado de paila de	7,00	10,50
		total		10,50
		total unitario		0,26

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		17	Página:	
Receta:	moncaibas	Fecha:	21/05/2012	
Rendimiento:		25	Cant Porción:	1
Uso:	postre		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
kg	0,5	mantequilla	5,73	2,87
kg	0,25	azucar	1,67	0,42
kg	0,5	harina	0,71	0,36
und	1	huevos	0,11	0,11
		sub total		3,75
		condimentos		0,10
		total		3,85
		total unitario		0,15

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		17	Página:	
Receta:	moncaibas		Fecha:	21/05/2012
Rendimiento:		25	Cant Porción:	1
Uso:	postre		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
kg	0,25	capulí	2,92	0,73
kg	0,125	azucar	1,67	0,21
kg	1	duraznos	3,80	3,80
kg	0,5	membrillos	3,80	1,90
		sub total		6,64
		condimentos		0,10
		total		6,74
		total unitario		0,27

3.1.5 Costo de requisición

		costo requisicion			
Numero de Requisicion:		21181		Página:	
Rendimiento:		50		Cant Porc 1	
Uso:	menu ecuatoriano			Tam Porc 1	
Punto de venta: MARCUS				sub receta: 0	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO U	COSTO TOTAL	
kg	5	costilla de res	3,3	16,50	
kg	1,5	molida de cerdo	5,7	8,55	
kg	1,5	molida de res	4,95	7,43	
kg	1	cebolla blanca	0,95	0,95	
kg	8	col blanca	0,45	3,60	
kg	6	col morada	0,33	1,98	
kg	0,07	ajo	3,2	0,22	
kg	1	cebolla paitaña	12,62	12,62	
kg	2,5	cebolla perla	2,2	5,5	
kg	2	harina de maiz	0,71	1,42	
kg	0,6	aji	1,9	1,14	
kg	1	mani	5,78	5,78	
kg	1	azucar	0,94	0,94	
kg	5	papa chola	0,95	4,75	
kg	0,8	pimenta rosada	133,00	106,40	
kg	1	chochos	1,80	1,80	
kg	3	tomate de arbol	1,20	3,60	
kg	0,5	manteca de chanch	3,26	1,63	
lt	4	leche	0,80	3,20	
lt	5	crema de leche	2,41	12,05	
kg	1	champiñones de cay	16,94	16,94	
kg	0,6	espinaca	0,90	0,54	
und	20	huevos	0,11	2,20	
kg	0,1	coriandro	0,00	0,00	
lt	2	aceite de oliva	6,71	13,42	
und	3	ensalada thai	1,50	4,50	
kg	1	rabanos con tallo	1,50	1,50	
atado	4	culantro	0,60	2,40	
lt	1	vino tinto	4,62	4,62	
kg	0,75	zanahoria	0,40	0,30	
kg	0,5	apio	6,70	3,35	
kg	0,15	mantequilla	5,73	0,8595	
kg	0,1	sal	0,31	0,03	
sub total				250,72	
condimentos				0,10	
total				250,82	
total unitario				5,01	

costo requisicion				
Numero de Requisicion:		13358	Página:	
Rendimiento:		50	Cant Porción:	
Uso:	menu ecuatoriano		Tam Porción:	
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	
			0	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
kg	3	crepin	7,5	22,50
kg	1	vinagre vb	0	0,00
kg	0,8	aguacate	1,7	1,36
kg	4	papa chola	0,7	2,80
sub total				26,66
condimentos				0,10
total				26,76
total unitario				0,53

costo requisicion				
Numero de Requisicion:		13356	Página:	
Rendimiento:		50	Cant Porción:	
Uso:	menu ecuatoriano		Tam Porción:	
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	
			0	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
kg	3	papa chola	0,8	2,40
kg	1	capuli	2,92	2,92
kg	1	membrillos	3,8	3,80
kg	1	nisperos	0	0,00
kg	1,5	duraznos	3,8	5,70
und	3	ensalada thai	1,5	4,50
atado	4	culantro	0,6	2,40
kg	1	aguacate	1,7	1,7
kg	0,75	limon meyer	0,9	0,675
sub total				9,12
condimentos				0,10
total				9,22
total unitario				0,18

costo requisicion				
Numero de Requisicion:		13535	Página:	
Rendimiento:		50	Cant Porción:	
Uso:	menu ecuatoriano		Tam Porción:	
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	
			0	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDA	COSTO TOTAL
kg	0,7	nalga de res	6,8	4,76
		sub total		4,76
		condimentos		0,10
		total		4,86
		total unitario		0,10

3.1.6 Análisis financiero

COSTO TEORICO	
primera entr	0,68
segunda ent	0,25
plato fuerte	3,07
postre	0,68
costo total T	4,68

COSTO TEORICO	
primera entrada	10.48
segunda entrada	11.02
plato fuerte	54.48
Postre	21.09
COSTO TOTAL	97.07

costo real UNI **5,83**

COSTO REAL **291.66**

5,91	19	0,311053		23%	
CR	PVP	FOOD COST REAL		FC REAL PORCENTUAL	
7,03	19	0,37		29%	

	CANTIDAD	PVP	INGRESO
TOTAL MENUS	46	19	874

INGRESO	CT	UTILIDAD
874	291	583

	\$	%
INGRESO	874	100
COSTO R	291	33.29519451
UTILIDAD	583	66.70480549

ANEXO 4.- FOTOS MENÚ ECUATORIANO**PRIMERA ENTRADA****SEGUNDA ENTRADA**

PLATO FUERTE

POSTRE



ANEXO 5.- MENÚ ARGENTINO

*Fuego Argentino
y Tango*

PRIMERA ENTRADA
Matambre arrollado
con pimientos morrones

SEGUNDA ENTRADA
Empanadas criollas

PLATO FUERTE
Paleta de cordero
a la parrilla con gnoquis
en salsa pomodoro

POSTRE
HELADO GAUCHO
Helado de dulce de leche y
naranjas caramelizadas
al romero

Alejandra Arroyo V.



ANEXO 6.- RECETAS ESTÁNDAR MENÚ ARGENTINO

6.1 Recetas estándar

6.1.1 Primera entrada

RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		1	
Receta:	matambre arrollado		
Rendimiento:		13	
Uso:	primera entrada		
Punto de venta:	MARCUS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,6	matambre de res	1. Limpiar el matambre de res, cubrirlo con leche, agregar, tomillo , laurel, sal y pimienta y pimenton. Dejar 12 horas en reposo
lt	0,5	leche	
kg	0,005	tomillo	
kg	0,001	laurel	
kg	0,028	sal	
kg	0,005	pimienta	
kg	0,03	pimenton	
kg	0,01	cebolla perla	2. Hacer un refrito con el ajo y la cebolla
kg	0,02	ajo	
kg	0,01	vainitas	3. Cortar los extremos de las vainitas
kg	0,035	zanahoria amarilla	4. Cortar las zanahorias en bastones
kg	0,035	pimiento rojo	5. Cortar el pimiento morrón 3 x 10 cm
kg	0,05	tocino	6. extender el matambre seco y colocar una tira a lo largo de cada ingrediente (refrito, tocino, vainitas, zanahoria,morrón, perejil picado, pimenton, sal). Bridar con activa. Dejar reposar 12 h. Cocinar en olla de presión 1h. Prensar.
kg	0,02	perejil	
kg	0,05	activa	

RECETA ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		3	
Receta:	coulis pimiento morron		
Rendimiento:		12	
Uso:	primera entrada		
Punto de venta:	MARCUS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,5	pimiento rojo	1. pelar el pimiento morrón, licuarlo con agua, sal y pimentón
kg	0,001	sal	
kg	0,02	pimenton	

6.1.2. Segunda entrada

RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		4	
Receta:	empanadas criollas		
Rendimiento:		15	
Uso:	segunda entrada		
Punto de venta: MARCUS			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
kg	0,2	nalga de res	1. moler la carne
kg	0,25	cebolla perla	2. picar y hacer un refrito con comino pimenton y grasa de cerdo. Agregar la carne.
kg	0,1	pimieto rojo	
und	1	huevos	3. cocinar y cortar en triangulos
kg	0,01	aceitunas verdes	4.cortar por la mitar
kg	0,02	pimenton	
kg	0,02	sal	
kg	0,01	pimienta	
kg	0,005	comino	
kg	0,075	grasa de cerdo	

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:	4.1					
Receta:	empanadas criollas					
Rendimiento:		15				
Uso:	segunda entrada					
Punto de venta:	MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	1	harina	1. Disolver la manteca de cerdo en 0.5 lt de agua y la sal, agregar el harina y amasar. Reposar min 1h			
kg	0,015	sal				
kg	0,044	grasa de cerdo	2. Laminar la masa y cortar en círculos de 3cm de radio. Rellenar y repulgar. Freir			

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		5				
Receta:	aji					
Rendimiento:		25				
Uso:	segunda entrada					
Punto de venta:	MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	0,03	aji	1. blanquear el ají y el tomate de árbol			
kg	0,07	cebolla blanca				
kg	0,02	perejil	2. Licuar el aji y el tomate con agua, la cebolla y sal.			
kg	0,12	tomate de arbol				
kg	0,015	sal	3. Agregar perejil picado			
kg	0,15	limon sutil				
			4. cortar el limón para acompañarlo			

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:		6				
Receta:	echalottes					
Rendimiento:		15				
Uso:	segunda entrada					
Punto de venta:	MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
frascos	1	cebollitas en vina	1. reducir el vino con romero y azúcar, agregar las cebollas			
lt	0,2	vino tinto				
kg	0,01	romero fresco				
kg	0,075	azucar				

6.1.3. Plato fuerte

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de			7			
Rece		paleta de cordero				
Rendimient			15			
Uso:		plato fuerte				
Punto de venta:		MARCUS				
UNID	CANTI	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	5	paleta de cordero	1. Deshuesar, limpiar el cordero, agregar sal y sellar en la p			
kg	0,04	ajo	2. Empacar al vacío con ajo, tomillo, sal y aceite de oliva			
kg	0,05	tomillo				
kg	0,07	sal en grano	3. cocinar con el termocirculador a 57°C por 13h			
kg	0,25	aceite de oliva	4. Terminar en la parrilla			
RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de			8			
Rece		Ñoquis				
Rendimient			15			
Uso:		plato fuerte				
Punto de venta:		MARCUS				
UNID	CANTI	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO			
kg	2	papa chola	1. Cocinar la papa en agua con sal, hacer un puré. Agregar			
kg	0,6	harina	los demás ingredientes, amasar, dar forma y cocinar en			
kg	6	huevo	agua con sal.			
kg	0,05	sal				
kg	0,2	sémola				

6.1.4. Postre

RECETA DE ESTÁNDAR			
Numero de Receta:		12	
Receta:	salsa de caramelo		
Rendimiento:		15	
Uso:	postre		
Punto de venta: MARCUS			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PROCEDIMIENTO
kg	0,07	leche	1. hervir la leche, al mismo tiempo derretir el azúcar a punto caramelo. Verter la leche hirviendo en el caramelo y batiendo.
kg	0,18	azucar	

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:			13			
Receta:	caramelo					
Rendimiento:			15			
Uso:	postre					
Punto de venta:	MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PROCEDIMIENTO			
kg	0,1	azucar	1. derretir los tres ingredientes en una olla. Limpiar el caramelo. 2. poner sobre un silpat dando forma			
kg	0,02	glucosa				
kg	0,05	agua				

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:			14			
Receta:	naranjas caramelizadas					
Rendimiento:			15			
Uso:	postre					
Punto de venta:	MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PROCEDIMIENTO			
kg	0,12	azucar	1. cortar las naranjas en supremas, espolvorear azúcar y romero, quemarlas con un soplete			
kg	1	naranjas ame				
kg	0,002	romero				

RECETA DE ESTÁNDAR						
Numero de Receta:			15			
Receta:	masa quebrada					
Rendimiento:			25			
Uso:	postre					
Punto de venta:	MARCUS					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PROCEDIMIENTO			
kg	0,25	harina	1. en una batidora poner el azúcar y la mantequilla, batir sin cremar, agregar los polvos y los huevos.			
kg	0,112	azucar impalp				
und	1	huevos				
kg	0,125	mantequilla	2. laminar a 3mm de espesor, cortar cuadrados de 4 x 4 cm y hornear a 170°C por 8 minutos			
kg	0,001	polvo de horn				
kg	0,0005	sal				

ANEXO 7.- RECETAS DE COSTO

7.1 Primera entrada

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		3		Página:
Receta:	coulis pimiento morron		Fecha:	19/03/2012
Rendimiento:	12		Cant Porción:	1
Uso:	primera entrada		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,5	pimiento rojo	2,2	1,10
kg	0,001	sal	0,31	0,00
kg	0,02	pimenton	12,62	0,25
		sub total		1,35
		condimentos		0,10
		total		1,45
		total unitario		0,11

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		1		Página:
Receta:	matambre arrollado	Fecha:		19/03/2012
Rendimiento:		13		Cant Porción:
Uso:	primera entrada	Tam Porción:		1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,6	matambre de res	15,9	9,54
lt	0,5	leche	0,80	0,40
kg	0,02	ajo	3,20	0,06
kg	0,005	tomillo	0,50	0,00
kg	0,001	laurel	4,50	0,00
kg	0,028	sal	0,31	0,01
kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
kg	0,05	tocino	9,43	0,47
kg	0,01	vainitas	1,60	0,02
kg	0,035	zanahoria amarilla	0,40	0,01
kg	0,035	pimiento rojo	2,20	0,08
kg	0,01	cebolla perla	0,80	0,01
kg	0,02	perejil	0,50	0,01
kg	0,05	activa		
kg	0,03	pimenton	12,62	0,38
		sub total		11,02
		condimentos		0,10
		total		11,12
		total unitario		0,85

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		2		Página:
Receta:	esalada rusa			Fecha: 19/03/2012
Rendimiento:		12		Cant Porción: 1
Uso:	primera entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas: 0	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,7	papa chola	0,65	0,46
kg	0,02	mayonesa	4,02	0,08
kg	0,005	sal	0,31	0,00
kg	0,005	perejil	0,50	0,00
und	6	huevos de codorniz	0,12	0,72
und	0,0008	ensalada thai	1,50	0,00
sub total				1,26
condimentos				0,10
total				1,36
total unitario				0,11

7.2. Segunda entrada

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		4		Página:
Receta:	empanadas criollas			Fecha: 19/03/2012
Rendimiento:		15		Cant Porción: 1
Uso:	segunda entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas: 1	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,2	nalga de res	5,7	1,14
kg	0,25	cebolla perla	0,80	0,20
kg	0,1	pimieto rojo	2,20	0,22
und	1	huevos	0,11	0,11
kg	0,01	aceitunas verdes sin hue	1,84	0,02
kg	0,02	pimenton	12,62	0,25
kg	0,02	sal	0,31	0,01
kg	0,01	pimienta	4,32	0,04
kg	0,005	comino	6,24	0,03
kg	0,075	grasa de cerdo	1,48	0,11
sub total				2,13
condimentos				0,10
total				2,23
total unitario				0,14

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		4.1	Página:	
Receta:	empanadas criollas		Fecha:	19/03/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	segunda entrada		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	1	harina	0,71	0,71
kg	0,015	sal	0,31	0,00
kg	0,044	grasa de cerdo	1,48	0,07
		sub total		0,78
		condimentos		0,10
		total		0,88
		total unitario		0,05

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:			5	Página:
Receta:	aji		Fecha:	19/03/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	segunda entrada		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,03	aji	1,9	0,06
kg	0,07	cebolla blanca	0,95	0,07
kg	0,02	perejil	0,50	0,01
kg	0,12	tomate de arbol	1,20	0,14
kg	0,015	sal	0,31	0,00
kg	0,15	limon sutil	1,15	0,17
		sub total		0,45
		condimentos		0,10
		total		0,55
		total unitario		0,03

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:			6	Página:
Receta:	echalottes			Fecha: 19/03/2012
Rendimiento:			15	Cant Porción: 1
Uso:	segunda entrada			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
frascos	2	cebollitas en vinagre	2,62	5,24
lt	0,2	vino tinto	4,52	0,90
kg	0,01	romero fresco	0,50	0,01
kg	0,075	azucar	0,94	0,07
		sub total		6,22
		condimentos		0,10
		total		6,32
		total unitario		0,41

7.3. Plato fuerte

		RECETA DE COSTO		
Numero de Receta:			7	Página:
Receta:	paleta de cordero			Fecha: 19/03/2012
Rendimiento:			15	Cant Porción: 1
Uso:	plato fuerte			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
unidad	7,1	paleta de cordero	10	71,00
kg	0,04	ajo	3,20	0,13
kg	0,05	tomillo	0,50	0,03
kg	0,07	sal en grano	0,24	0,02
kg	0,25	aceite de oliva	6,71	1,68
		sub total		72,85
		condimentos		0,10
		total		72,95
		total unitario		4,86

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:			8	Página:
Receta:	Ñoquis			Fecha: 19/03/2012
Rendimiento:			15	Cant Porción: 1
Uso:	plato fuerte			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	2	papa chola	0,7	1,40
kg	1	harina	0,71	0,71
kg	2	huevo	0,11	0,22
kg	0,05	sal	0,31	0,02
		sub total		2,35
		condimentos		0,10
		total		2,45
		total unitario		0,16

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:			9	Página:
Receta:	pomodoro			Fecha: 19/03/2012
Rendimiento:			15	Cant Porción: 1
Uso:	plato fuerte			Tam Porción: 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
unidad	1	tomate en lata	1,04	1,04
kg	0,75	cebolla perla	0,71	0,53
kg	0,05	oregano	0,31	0,02
kg	0,01	azucar	0,94	0,01
kg	0,025	sal	0,31	0,01
kg	0,03	aceite de oliva	6,71	0,20
		sub total		1,59
		condimentos		0,10
		total		1,69
		total unitario		0,11

7.4. Postre

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		11	Página:	
Receta:	helado de dulce de leche	Fecha:		19/03/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	
Uso:	postre	Tam Porción:		1
Punto de venta: MARCUS		sub recetas:		0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,518	leche	0,8	0,41
kg	0,175	crema de leche	2,41	0,42
kg	1	vainilla en rama	1,50	1,50
und	2	yemas	0,11	0,22
kg	0,1	azucar	0,94	0,09
kg	0,04	leche en polvo 0%	7,09	0,28
kg	0,035	glucosa atomizada	2,00	0,07
kg	0,002	estabilizante de helado	13,50	0,03
kg	0,3	dulce de leche	5,12	1,54
		sub total		4,57
		condimentos		0,10
		total		4,67
		total unitario		0,30

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		12	Página:	
Receta:	salsa de caramelo	Fecha:		19/03/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	
Uso:	postre	Tam Porción:		1
Punto de venta: MARCUS		sub recetas:		0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,07	leche	0,8	0,06
kg	0,18	azucar	0,94	0,17
		sub total		0,23
		condimentos		0,10
		total		0,33
		total unitario		0,02

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		13	Página:	
Receta:	caramelo		Fecha:	19/03/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	postre		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,1	azucar	0,94	0,09
kg	0,03	glucosa	1,92	0,06
kg	0,02	agua	0,00	0,00
		sub total		0,15
		condimentos		0,10
		total		0,25
		total unitario		0,01

RECETA DE COSTO				
Numero de Receta:		14	Página:	
Receta:	naranjas caramelizadas		Fecha:	19/03/2012
Rendimiento:		15	Cant Porción:	1
Uso:	postre		Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS			sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
kg	0,12	azucar	0,94	0,11
kg	1	naranjas americanas	2,50	2,50
kg	0,002	romero	0,00	0,00
		sub total		2,61
		condimentos		0,10
		total		2,71
		total unitario		0,17

		RECETA DE COSTO			
Numero de Receta:		15		Página:	
Receta:	masa quebrada			Fecha:	19/03/2012
Rendimiento:		25		Cant Porción:	1
Uso:	postre			Tam Porción:	1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas:	0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL	
kg	0,25	harina	0,71	0,18	
kg	0,112	azucar impalpable	1,67	0,19	
und	1	huevos	0,11	0,11	
kg	0,125	mantequilla	5,73	0,72	
kg	0,001	polvo de hornear	12,78	0,01	
kg	0,0005	sal	0,31	0,00	
		sub total		1,19	
		condimentos		0,10	
		total		1,29	
		total unitario		0,05	

7.5 Costo requisición

costo requisicion				
Numero de Requisicion:		21178 Página:		
Rendimiento:		46 Cant Porció 1		
Uso: menu argentino		Tam Porció 1		
Punto de venta: MARCUS		sub recetas: 0		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UN	COSTO TOTAL
kg	3	matambre de res	15.9	47.70
und	14	paleta de cordero	10	140.00
kg	2	nalga de res	6.8	13.60
kg	0.1	tocino	9.43	0.94
kg	0.8	manteca de cerdo	3.26	2.61
lt	3	leche	0.80	2.40
und	24	huevos	0.11	2.64
kg	1	dulce de leche	5.12	5.12
kg	1.5	azucar	0.94	1.41
und	4	vainilla	1.5	6
kg	0.1	mayonesa	4.02	0.402
kg	2.5	harina	0.71	1.78
kg	1	sal	0.31	0.31
kg	0.6	sal parrillera	0.24	0.14
kg	0.002	estabilizante	13.50	0.03
kg	0.75	glucosa	2.00	1.50
kg	0.06	activa	168.00	10.08
kg	0.05	pimienta	4.32	0.22
kg	0.05	pimenton	12.62	0.63
kg	0.03	comino	6.24	0.19
kg	0.01	oregano	4.50	0.05
kg	0.2	ajo	3.20	0.64
atado	1	tomillo	0.50	0.50
kg	0.005	laurel	4.50	0.02
kg	0.1	vainitas	1.60	0.16
kg	0.4	zanahoria amarilla	0.40	0.16
kg	2	pimiento rojo	2.20	4.40
kg	1	cebolla perla	0.80	0.80
atado	4	perejil	0.50	2.00
kg	8	papa chola	0.80	6.40
und	2	cebolla en frasco	2.62	5.24
sub total				258.06
condimentos				0.10
total				258.16
total unitario				5.61

costo requisicion				
Numero de Requisicion:		21179		Página:
Rendimiento:		46		Cant Porció 1
Uso: menu argentino				Tam Porció 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UN	COSTO TOTAL
lata	5	tomate en lata	1.04	5.20
kg	0.8	semola de trigo	0	0.00
und	20	huevos de codorniz	0.12	2.40
kg	0.1	aji	1.9	0.19
kg	0.12	cebolla blanca	0.95	0.11
kg	0.5	tomate de arbol	1.20	0.60
kg	0.4	limon sutil	1.15	0.46
lt	1	vino tinto	4.52	4.52
lt	4	aceite de oliva	6.71	26.84
atado	1	romero	0.5	0.5
kg	4	naranja americana	2.5	10
kg	0.12	leche en polvo 0%	7.09	0.85
kg	0.5	azucar impalpable	1.67	0.84
kg	0.01	polvo de hornear	12.78	0.13
frasco	2	aceitunas sin hueso	1.84	3.68
lt	2	crema de leche	2.41	4.82
sub total				61.14
condimentos				0.10
total				61.24
total unitario				1.33

costo requisicion				
Numero de Requisicion:		12230		Página:
Rendimiento:		46		Cant Porció 1
Uso: menu argentino				Tam Porció 1
Punto de venta: MARCUS				sub recetas: 0
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UN	COSTO TOTAL
kg	2	matambre de res	15.9	31.80
kg	0.2	zanahoria amarilla	0.40	0.08
kg	0.2	pimiento rojo	2.20	0.44
sub total				32.32
condimentos				0.10
total				32.42
total unitario				0.70

7.6. ANALISIS FINANCIERO

COSTO TEORICO	
primera entrada	1,19
segunda entrada	0,45
plato fuerte	3,72
postre	0,55
costo total	5,91

primera entrada	15.53
segunda entrada	7.73
plato fuerte	56.24
Postre	9.23
costo total	88.73

costo real 7,64

costo real total 319.3983000000

CT	PVP	FOOD COST TEORICO	FC TEORICO PORCENTUAL
4.68	18	0.26	23%

CR	PVP	FOOD COST REAL	FC REAL PORCENTUAL
7,64	18	0.42	42%

	CANTIDAD	PVP	INGRESO
TOTAL MENUS	46	18	828

INGRESO	CT	UTILIDAD
828	319.39	508.61

	\$	%
INGRESO	828	100
COSTO R	319.39	38.57
UTILIDAD	508.61	61.42

ANEXO 8.- FOTOS MENÚ ARGENTINO**PRIMERA ENTRADA****SEGUNDA ENTRADA**

PLATO FUERTE



POSTRE



Referencias Bibliográficas

“Comienzo de una calidad indiscutible”. Los sitios de la cocina de Pasqualino Marchese. Web. 23 de mayo de 2012

http://www.pasqualinonet.com.ar/sobre_carne.htm

Círculo de lectores. (S.F). El gran libro de la cocina ecuatoriana. Quito- Ecuador: Ediciones Lerner Ltda.

Cuvi, Pablo (2004). Recorrido por los sabores del Ecuador, Quito: Nestlé Ecuador

Ducrot, V. s.f. *Historia de la cocina argentina*. Revenir. Recuperado el 3 de noviembre del 2012 de <http://www.oocities.org/tangomilonguero64/pagina29.htm>

“En búsqueda de las mejores empanadas argentinas”. Mis recetas – Blog. Web. 23 de mayo de 2012

<http://blog-mis-recetas.euroresidentes.com/2010/04/en-busqueda-de-las-mejores-empanadas.html>

Exilio de Gardel.org. s.f. “*Patrimonio Cultural, Alimentario y Gastronómico de los Argentinos*” Recuperado el 02 de diciembre de 2012 de <http://www.elexiliodegardel.org/gastronomiacultural.htm>

Mallman, F. (2010). Siete fuegos: Mi cocina argentina. Argentina: VyR Editoras

Núñez, J. (2010). “*Cocina Ecuatoriana*”. Quito-Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana. Recuperado el 30 de noviembre de 2012 de http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

Terán, A. (2007). “*ESTUDIO PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALLULLAS CON SABOR LATACUNGUEÑO EN LA ADMINISTRACIÓN ZONA NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO*”. Escuela Politécnica del Ejército. Latacunga. Recuperado el 07 de noviembre del 2012 de <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/4569>