

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Informes de los Menús de las Prácticas Realizadas
en el Restaurante Marcus Apicius**

Esteban Larreategui

**Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de
“Licenciatura en Arte Culinario y Administración de Alimentos y
Bebidas”**

Quito, 6 de junio de 2012

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

HOJA DE APROBACIÓN DE TESIS

Informes de los Menús de las Prácticas Realizadas en el
Restaurante Marcus Apicius

Esteban Larreategui

Mauricio Cepeda,
Director de Tesis

Claudio Ianotti,
Miembro del Comité de Tesis

Quito, 6 de junio de 2012

© Derechos de Autor
Esteban Larreategui
2012

Resumen

A continuación adjunto los dos informes de menú que presenté en su debido momento para la materia Prácticas Culinarias 4, IAC-0364 (Marcus Apicius), la cual cursé el Primer Semestre 2011-12. Hoy me veo forzado a presentar precipitadamente estos informes en formato de tesis, con el objetivo de cumplir con este requisito.

Abstract

Following are the two menu-reports that I submitted in due time for the course “Prácticas Culinarias 4”, IAC-0364 (Marcus Apicius), which I took on the First Semester 2011-12. Today I’m forced to hastily submit these reports in a thesis-format in order to comply with this requirement.

Contenido:

	Página
Menú Grupal	1
Menú Individual	4
Anexos	7

José Antonio Changkuon
Serena Larrea Bueno
Esteban Larreategui
2011-10-10

Menú Chino (*Menú Grupal*)

1. Desarrollo

La gastronomía China se basa en la armonía entre el contraste y la sutileza de cuatro sabores fundamentales. Estos son: agrio, salado, amargo y dulce. De éstos aparecen toda una variedad de platos tradicionales en este país. Su gastronomía también refleja su cultura y sus herencias milenarias, y éstas van estrechamente asociadas con todo lo relacionado a su medicina, a su arte y sus políticas ancestrales.

Los estilos culinarios en China básicamente son cuatro: *Shandong*, *Sichuan*, *Huaiyang* y *Guangdong*. Para este menú utilizamos el concepto de la cocina de Guangdong (también llamado Cantón). Esta cocina es amplia y fina; sus productos son frescos; de río y mar.



La razón por la que se escogió este tema para el menú fue que uno de los integrantes del grupo tiene ascendencia china, justamente de la región de Cantón (específicamente su abuela es nativa de esta zona). Para la decisión de tomó en cuenta además que no se había tenido un menú chino en el restaurante Marcus hace algunos semestres atrás, por lo que resultó una idea atractiva en su momento.

El menú fue presentado en una degustación el día 21 de Septiembre de 2011, en la cual se ofrecieron 4 cursos. Estos fueron degustados por un panel conformado por seis profesores del área de Gastronomía la Universidad. Luego de terminada la

degustación, se nos informó de varios errores que existieron en el menú, por lo que se tuvo que volver a presentar dos de los cuatro platos el día 23 de Septiembre, tomando en cuenta los cambios sugeridos. Luego la aceptación del menú corregido, éste salió a la venta en el restaurante Marcus Apicius en la semana del 27 de septiembre al 2 de octubre. Probablemente el error principal que se cometió fue el de no realizar las salsas para el plato fuerte con antelación, sino el prepararlas en el momento, lo que no permitió controlar correctamente el sabor que se quería obtener.

Además de los problemas que existieron durante la semana de degustación, los primeros dos días de la semana de producción tuvieron también algunos contratiempos. A continuación se relatan los más importantes:

- Existió una mala planificación del mise en place los días previos a la venta del menú, lo que provocó que se tenga que realizar un excesivo mise en place adicional durante las horas de descanso entre semana (de 16h00 a 19h00).
- Dado el tipo de cocina que escogimos, varios de los ingredientes fueron difíciles de conseguir, a pesar de haber realizado los pedidos a bodega con anticipación. Esto probablemente afectó el sabor y presentación de algunas preparaciones.
- Durante el primer servicio existió una mala asignación de tareas de los tres integrantes del grupo, lo que produjo descoordinación a la hora de sacar los platos. Una vez que se determinó una forma eficiente de sacar los platos, los servicios posteriores transcurrieron con normalidad.
- Debido al limitado espacio en la cocina principal del restaurante (la cual se debe compartir con los cocineros y otros estudiantes que preparan los platos de la carta), se debió utilizar la cocina de estudiantes. Esto hizo más difícil la comunicación con los meseros y los otros cocineros y produjo problemas principalmente el primer día.

A pesar de los contratiempos, especialmente el primer día de ventas, se logró rectificar la situación con ayuda del responsable del restaurante, lo que permitió que la venta del menú sea mayormente exitosa.

2. Venta.

- La cantidad total vendida fue de 101 menús a un valor unitario de \$18,50, dando un total de \$1868,50 en ventas.
- El fin de semana (los dos últimos días del menú) representaron el 42,57% de las ventas totales. Las ventas durante la hora de almuerzo representaron el 76,24% del total.

3. Resumen Financiero.

- Con los datos de las requisiciones y de la devolución, se obtuvo *el Food-Cost Real*, el cual fue de \$465,37. Ya que la cantidad total de menús vendidos fue 101, convirtiendo se tiene que *el Food-Cost Real por PAX* fue de \$4,61.
- Con los datos de la Receta Estándar se obtuvo un *Food-Cost Teórico por PAX* de \$5,01.
- La discrepancia entre *el Food-Cost Teórico* y *el Food-Cost Real* fue de 8,77%.

4. Conclusión

En conjunto, el menú resultó bastante exitoso y supimos sobrellevar las dificultades que se presentaron durante el proceso. Las semanas de degustación y menú, así como la preparación previa, representaron un gran esfuerzo para los tres integrantes del grupo, sin embargo creemos que prácticamente todos los aspectos del menú podrían haber sido mejores de haber existido mayor organización y una mejor administración del tiempo; en especial al principio de la semana. Esperamos haber aprendido lecciones que nos sirvan para realizar un mejor trabajo en el futuro.

Esteban Larreategui
2011-11-28

Menú Ecuatoriano (*Menú Individual*)

1. Desarrollo

El menú ecuatoriano titulado “Sierra Norte” se vendió en el restaurante Marcus el mes de noviembre de 2011, del día martes 15 al domingo 20. La degustación del panel tuvo lugar la semana previa, el día 9 de noviembre, en la cual se sugirieron algunos cambios como la incorporación de carne a la primera entrada (cambio que fue revertido a media semana) y la utilización de otro corte de carne para la fritada. Otros cambios importantes incluyeron una reducción en la proporción de glucosa en el sorbete y una pre-cocción de la mezcla de choclo de la primera entrada, con el objetivo de evitar que la preparación se rompa en la cocción final al vapor.

La inspiración para el menú vino de buscar un concepto que una dos platos: el postre y el caldo de patas. El postre es un experimento salido de una clase tomada anteriormente y el caldo de patas es una receta tradicional en mi familia. El postre es una “deconstrucción” del Rosero. La preparación original tiene posiblemente sus orígenes en la ciudad de Cuenca, pero en la actualidad es mucho más común en Quito y las provincias del norte de la Sierra. El caldo de patas, en cambio, es típico de Imbabura. Teniendo todo esto en cuenta, sólo restó buscar una entrada y un plato fuerte que sean típicos también del norte de la Sierra para redondear el concepto de “Sierra norte”.

La producción y venta del menú se realizaron sin mayores contratiempos, gracias en parte a que el mise en place era relativamente sencillo, pero sí existieron algunos desafíos que se detallan a continuación:

- Los platos de sal del menú eran pesados, lo que no facilitó su venta en las noches. En este respecto ayudó que el postre fuera liviano y refrescante, ya que se trató de una preparación fría a base de sorbete de piña, frutas en almíbar y el líquido del rosero.

- La primera entrada, el “Longuito”, fue bastante complicada de producir en masa, debido en parte a la dificultad de conseguir coles que proporcionaran una cantidad suficiente de hojas grandes y sin roturas. Además de esto, aproximadamente un 20% de los longuitos se rompieron durante la cocción.
- El caldo de patas probablemente estuvo dividido en demasiados elementos, necesitándose unas 8 tarrinas de mise en place para su armado en el momento de su preparación final. De realizarse esta receta en el futuro, posiblemente se podría combinar más elementos para que su armado sea más práctico.
- El método de conservar la fritada porcionada individualmente al vacío en fundas funcionó muy bien, sin embargo, al momento de calentar las porciones hubieron algunos problemas ya que hubo que tener bastante cuidado para que no se quemaran con el calor del sartén. Finalmente se decidió que la mejor forma de realizar la operación era usar el horno microondas para calentar la porción sellada por aproximadamente 1.5 minutos, y luego pasarla a un sartén a fuego muy bajo con un poco de manteca de cerdo, conservándola tapada hasta el momento de armar el plato.

2. Venta

- La cantidad total vendida fue de 30 menús a un valor unitario de \$18,50. Además se vendieron 3 sopas (v.u. \$6,50) y 3 fuertes (v.u. \$8,00) por separado, dando un total de \$598,50 en ventas.
- Adicionalmente a la poca idoneidad del menú para las noches y de la relativamente baja venta en general de la semana, una posible causa de las bajas ventas del menú fue una saturación del mercado de menús ecuatorianos, específicamente aquellos con temática serrana, en el restaurante Marcus.
- La brevedad del periodo de ventas del menú imposibilita tener datos relevantes en los cuales basarse para realizar la segunda requisición, dada la anterioridad con la que se deben realizar las requisiciones a la bodega. Debido a que se debe estar preparado para hacer frente a una demanda fuerte durante la semana, de no existir ésta, una gran cantidad de desperdicio es inevitable.

3. Resumen Financiero

- Con los datos de las requisiciones, las devoluciones y transferencias, se obtuvo el *Food-Cost Real*, el cual fue de \$257,53 (43.03%).
- Con los datos de las Recetas Estándar se obtuvo un *Food-Cost Teórico por PAX* de \$4,23 (22,89%). (*Sin tomar en cuenta desperdicio*)
- Esta cifra (22,89%) sólo sirve como referencia a lo que pudo haberse alcanzado potencialmente en caso de haber existido mayores ventas.
- Con el fin de reflejar de mejor manera la realidad de lo ocurrido, se sumó el desperdicio total estimado (\$87,75) dividido para el número de menús vendidos al F.C. Teórico de \$4,23, dando un F.C. Teórico ajustado de \$7,16 (38,70%).
- La discrepancia entre el *Food-Cost Teórico* ajustado (38,70%) y el *Food-Cost Real* (43.03%) fue de 4,33%. Ésta se debe probablemente a un cálculo impreciso del desperdicio y de cantidades incorrectas en las recetas estándar, sin embargo, dada la gran cantidad de desperdicio y la dificultad de su estimación, el valor no es extremadamente alto.
- El valor de las devoluciones y transferencias se hizo tomando en cuenta 14 Kg de pata de res y 14 Kg de carne de cerdo transferidos al restaurante Marcus para ser utilizados como comida de personal. Estos productos no fueron transferidos en su forma original, sino ya preparados (caldo de patas y fritada). Si se ignora este uso de los productos y se decidiera catalogarlos como desperdicio, el valor del Food-Cost es mucho más alto (\$391,09; que equivale al 65,34%).

4. Conclusión

Me siento satisfecho con la calidad y el sabor que se lograron en los platos, en especial con la fritada, la cual sufrió una transformación completa desde el día de la degustación. También considero que los tiempos de servicio y la organización a la hora de sacar los platos fue bastante buena, aunque es difícil estimar qué tan exitosa hubiese sido de haber habido mucha más demanda de la que hubo.

Creo que la semana del menú significó una muy buena experiencia de aprendizaje y salgo de ella sintiéndome más capacitado para el futuro, de forma similar a cuando realicé mi anterior menú grupal.

ANEXOS

Anexo 1A: Bibliografía - Menú Grupal (*Informe hecho conjuntamente con Serena Larrea y José Changkuon*)

Entrada 1:

- Sopa Wonton. *Receta adaptada de:*
 - Hsiung, Deh-Ta. "El Sabor de China", pg 246. España. Everest, 2005

Entrada 2:

- Dumplings de Camarón. *Receta adaptada de:*
 - The Little Chef Cookbook Series. "Chinese Delicacies", pg 63. Taipei Hsien, Taiwan. Hilit Publishing, 1994.
- Erizos de Cerdo. *Receta adaptada de:*
 - Madame Yee Yo. "You Can Cook Anything Chinese", pg 97. Arlington, VA., USA. Highlight International, 1992.
- Col China Rellena. *Receta adaptada de:*
 - "Favorite Chinese Dishes", pg 255. China. Parragon Publishing, 2004.

Plato Fuerte:

- Pollo en Salsa Agridulce. *Receta adaptada de:*
 - Highlight's Chinese Gourmet Dishes. "Pork & Beef Dishes", pg 20. The Hilit Publishing Co., 1991.
- Lomo y Vainitas Chinas en Salsa de Ostión. *Receta adaptada de:*
 - Highlight's Chinese Gourmet Dishes. "Pork & Beef Dishes", pg 10. The Hilit Publishing Co., 1991.
- Pescado Szechuan. *Receta adaptada de:*
 - "China and its Cuisine", pg 53. Mallard Press, 1990.

- Historia De La Gastronomía. Gastronomía China Hoy. 2007-06-13.
<http://historiagastronomia.blogia.com/temas/06-china.php>
- Historia De La Gastronomía. La Cocina China. Gerardo León. 2007-06-13.
<http://historiagastronomia.blogia.com/2007/061301-la-cocina-china.php>
- Recetas con Historia e Historia de la Gastronomía. La Cocina China. 2006-09-22.
<http://historiasdelagastronomia.blogspot.com/2006/09/la-cocina-china.html>
- Mapa tomado de: Voldiscount. Vuelo Guangdong.
<http://www.voldiscount.es/vuelos/vuelo-guangdong.php>

Anexo 1B: Bibliografía - Menú Individual

Entrada 1:

- Longuito de choclo. *Receta adaptada de:*
 - Longuito de Choclo; Diario Hoy; 1991-09-19
<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/longuito-de-choclo-59616-59616.html>

Plato Fuerte:

- Llapingachos. *Receta adaptada de:*
 - Las recetas de Laylita. Llapingachos.
<http://laylita.com/recetas/2008/05/06/llapingachos/>

Postre:

- Sorbete de piña y agua de azahares. *Receta adaptada de:*
 - Cyril Prudhomme, "Chocolatería y Repostería Fina"; Sorbete de lychee y rosa, pg 98.
- Rosero quiteño. *Receta adaptada de:*
 - *El Universo, plato de la semana. 2002-12-11*
<http://www.eluniverso.com/2002/12/11/0001/829/922D7AF56E84465EA48C8E74697739F8.html>

Anexo 2A: Carta - Menú Grupal



MENÚ CHINO

开胃菜 ENTRADAS

点心: 虾子 / 猪肉 / 青菜

DIAN XIN: CAMARÓN / CERDO / VEGETALES

香菇馄饨汤

SOPA HUN TUN DE HONGOS

主菜 FUERTES

茉香饭 / 川菜鱼 / 牛肉搭配生蠔酱 / 糟醋鸡肉 / 炒青菜

ARROZ JAZMÍN / PESCADO SZESHUAN

CARNE DE RES EN SALSA DE OSTRA

POLLO EN SALSA AGRIDULCE / VEGETALES SALTEADOS

甜点 POSTRES

水果搭配糖漿及北京香料

FRUTAS EN ALMÍBAR CON POLVO PEQUINÉS

Anexo 2B: Carta - Menú Individual**LONGUITOS DE CHOCLO**

Envueltos de choclo en hoja de col

CALDO DE PATAS

Típico caldo de patas de res con mote

FRITADA

Típica fritada de cerdo, llapingacho, maduro frito, aguacate y encebollado

POSTRE

Sorbete de piña
sobre sopa de rosero quiteño

Esteban Larreategui

Anexo 3A: Kardex - Menú Grupal

	L	M	I	J	V	S	D	Total
<i>Producción</i>	30		9	6	4	19	13	
<i>Inventario Inicial Almuerzo</i>		30	20	18	20	25	23	
<i>Sale (Venta) Almuerzo</i>		13	18	2	6	16	22	77
<i>Inventario Final Almuerzo</i>		17	2	16	14	9	1	
<i>Producción</i>		0	13	2	0	6		
<i>Inventario Inicial Cena</i>		17	15	18	14	15		
<i>Sale (Venta) Cena</i>		6	3	2	8	5		24
<i>Saldo Final</i>		11	12	16	6	10		
								101

Anexo 3B: Kardex - Menú Individual

	L	M	I	J	V	S	D	Total
<i>Producción</i>	20	0	0	5	10	5	4	
<i>Inventario Inicial Almuerzo</i>		20	15	15	20	20	23	
<i>Sale (Venta) Almuerzo</i>		7	6	7	5	1	2	28
<i>Inventario Final Almuerzo</i>		13	9	8	15	19	21	
<i>Producción</i>		2	1	2	0	0		
<i>Inventario Inicial Cena</i>		15	10	10	15	19		
<i>Sale (Venta) Cena</i>		0	0	0	0	2		2
<i>Saldo Final</i>		15	10	10	15	17	21	
								30

- Adicionalmente se vendieron 3 sopas y 3 fuertes por separado durante la semana.
- Cabe anotar también que los datos de producción y saldos son aproximados, ya que en muchos casos era la existencia de tan sólo una preparación (por ejemplo, llapingachos) la que determinaba el número de menús disponibles para la venta; a pesar de que el stock de otros productos probablemente era mayor.

Anexo 4A: Fotos - Menú Grupal

Primera entrada:



Segunda entrada:



Plato fuerte:



Postre:



Anexo 4B: Fotos - Menú Individual

Primera entrada:



Plato fuerte:



Postre:



Anexo5A: Recetas Estándar - Menú Grupal

Todas las cantidades para 1 PAX

Primera Entrada

1. Sopa Wonton

PRODUCTO	Cant.	ud
Masa Wonton	8	gr
Hongo Shiitake Seco	4	gr
Salsa de Ostión	1	gr
Salsa de Soya	1	ml
Fondo de Pollo (huesos)	30	gr
Fondo de Cerdo (huesos)	30	gr
Champiñones	2	gr
Cebollín	2	gr
Sal	2	gr
Aceite de Ajonjolí	2	ml
Jengibre	1	gr

Procedimiento:

Se hace un fondo con los huesos, previamente blanqueados, de pollo y de cerdo; también incorporando apio, zanahoria, cebolla blanca y cilantro. Se cocina aproximadamente 5 horas. Se deja enfriar y luego se le clarifica con clara de huevo y mirepoix picado fino. Aparte se hidratan los hongos shiitake en agua caliente por 15 minutos y se reserva junto con el agua. Luego se junta en una olla el fondo de pollo y cerdo y el agua de los hongos; se lleva a ebullición con la salsa de soya y el jengibre. Aparte, se corta el brunoise fino los hongos, el cebollín y se refrie en una sartén. Al final se agrega un poco de salsa de ostión. Se deja enfriar el refrito, y se usa para rellenar la masa de wonton. Para servir se coloca en el plato vacío aceite de ajonjolí, cebollín picado y champiñones frescos. Al final se añade el fondo caliente con el wonton.

Segunda Entrada

1. Dumpling de Camarón

PRODUCTO	Cant.	ud
Harina	9	gr
Sal	1.5	gr
Aceite Girasol	0.5	ml
Camarón (pelado)	10	gr
Manteca de Cerdo	1	gr
Azúcar	1	gr
Apio	4	gr
Yema de huevo (huevos)	3	gr
Hongo Shiitake Seco	4	gr
Jamón Americano	4	gr

Procedimiento:

Se mezcla harina con la cantidad necesaria de agua y un poco de sal y aceite hasta lograr una masa que no se pegue en las manos. Se amasa y se deja reposar por 30 minutos en la refrigeradora. Se estira la masa en una máquina para pasta hasta lograr un grosor de un medio milímetro y se corta en círculos de aproximadamente 8 cm de diámetro con un corta-pasta. Para el relleno principal, se pica bien fino el camarón y se lo mezcla con manteca de cerdo, sal y azúcar. Para los 4 toppings, se hace una tortilla delgada de yemas de huevo y se corta ésta, el apio, los hongos hidratados y el jamón en brunoise. Para armar los dumplings, se coloca un poco del relleno de camarón en el centro de los círculos de masa; luego se forman 4 cavidades llevando los extremos de la masa hacia el centro y éstas se rellenan con los 4 toppings. Se cocina al vapor de 6 a 7 minutos.

2. Erizo de Cerdo

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Carne Cerdo	13	gr
Ajo	1	gr
Jengibre	1	gr
Albahaca	1	gr
Arroz Jazmín	3	gr
Salsa de Soya	1	ml
Sal	1	gr
Clara de Huevo (huevos)	1	gr

Procedimiento:

Se pica finamente la carne de cerdo, el ajo y el jengibre y se reserva en un bol. A esto se le agrega la clara de huevo, la soya y un poco sal al gusto y se mezcla bien. Se hace bolitas de 12 gr y se congela. Al arroz jazmín se le hidrata por 24 horas antes de utilizarlo y se reserva en refrigeración. Al momento de preparar los erizos, se descongela la bola de cerdo (se puede utilizar el microondas), se seca el arroz y se lo pone en la bolita hasta que se le peguen algunos arroces. Esto se cocina a vapor por 6 minutos o hasta que el grano de arroz se abra.

3. Col China Rellena

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Col China (Nabo chino)	30	gr
Arroz Jazmín	6	gr
Hongo Shiitake Seco	3	gr
Apio	2	gr
Aceite Girasol	1	ml
Cinco Especies	1	gr
Sal	1	gr

Procedimiento:

Se cocina el arroz en una olla arrocera hasta que esté bien reventado pero no excesivamente suave y se reserva. Con un cuchillo se quitan los tallos de la col china y se blanquean en agua con sal por 3 minutos y se reserva. Aparte se hace un refrito con hongos shiitake y el apio cortados en brunoise fino. Una vez que el refrito está casi listo, se agrega el arroz y las cinco especias. Una vez fría la preparación, se usa para rellenar la col y se envuelve. Se cocina los envueltos al vapor por 2 minutos.

4. Salsa

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Aceite de Ajonjolí	2	ml
Sal	1	gr
Maicena	1	gr
Fondo de Pollo (huesos)	8	gr
Salsa Hoisin	3	gr
Salsa de Soya	3	ml
Cebolla de Verdeo	2	gr
Semillas de Cilantro	1	gr

Procedimiento:

En una sartén se calienta el aceite de ajonjolí y se agrega la cebolla de verdeo picada y las semillas de cilantro trituradas. Se agrega un poco de fondo de pollo, la salsa hoisin y un poco de salsa de soya. Para espesar un poco la salsa se agrega un poco de maicena disuelta en agua

Plato Fuerte

1. Lomo en Salsa de Ostras

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Lomo de Falda de Res	40	gr
Vainitas Chinas	25	gr
Cebolla Perla	9	gr
Salsa de Ostión	3	ml
Salsa de Soya	1	ml
Aceite de Girasol	2	ml
Sal	1	gr
Maicena	3	gr
Fondo de Pollo (huesos)	20	gr
Fréjol Seco Chino	2	gr

Procedimiento:

Se corta la carne en láminas finas y de 4 cm de largo. Se deja marinar por 15 minutos con un poco de la salsa de soya. Se cortan las puntas de las vainitas y se blanquean por 1 minuto. Se pica la cebolla en un brunoise grande y desigual. Se hace una salsa llevando a ebullición el fondo de pollo, el fréjol, la salsa de ostión, la maicena y sal. La carne se saltea en un wok muy caliente con un poco de aceite hasta que tome color y se reserva en un bol aparte. En el mismo wok, añadiendo un poco más de aceite, se saltean las cebollas y las vainitas. Se vuelve la carne al wok y se añade la salsa. Se saltea un rato más hasta que la salsa y toda la preparación estén bien calientes.

2. Pollo en Salsa Agridulce

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Pollo	40	gr
Zanahoria	12	gr
Piña Enlatada	10	gr
Sal	2	gr
Azúcar	3	gr
Pasta de Tomate	3	gr
Vinagre de Arroz	2	gr
Cebolla de Verdeo	3	gr
Cebolla Perla	3	gr
Salsa de Soya	1	ml
Vino Blanco	1	ml
Maicena	3	gr
Fondo de Pollo (huesos)	10	gr

Procedimiento:

Se porciona el pollo en pedazos de 2 cm y se lo marina con maicena, salsa de soya, vinagre de arroz y sal por una media hora. Se corta la zanahoria y la piña en cubos y se pica fino la cebolla perla y cebolla de verdeo. Se hace una salsa llevando a ebullición fondo de pollo, salsa de soya, pasta de tomate, vinagre de arroz, almíbar de la piña enlatada, vino blanco, azúcar y sal. Se saltea con aceite en un wok o sartén caliente las cebollas, la zanahoria y la piña. Se pasa el pollo por maicena y se fríe en freidora. Se añaden la salsa y el pollo frito al wok con los vegetales salteados y se saltea un rato más hasta que la preparación esté bien caliente.

3. Pescado Szechuan

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Corvina	40	gr
Zucchini Verde	10	gr
Zucchini Amarillo	10	gr
Ají rojo	4	gr
Jalapeño	4	gr
Cebolla de Verdeo	3	gr
Jengibre	2	gr
Vinagre de Arroz	3	ml
Pimienta Szechuan	4	gr
Harina	15	gr
Salsa de Soya	1	ml
Vino Blanco	2	ml
Huevo	3	gr
Sal	2	gr
Azúcar	2	gr
Aceite de Girasol	2	gr
Maicena	2	gr
Fondo de pescado (huesos)	10	gr

Procedimiento:

Se corta limpia bien y se quitan todos los huesos de la corvina. Se corta los filetes limpios en cubos de 2 cm de lado y se sazonan con sal y pimienta de szechuan recién molida y se reserva. Aparte se descarta el interior de los zucchinis y se los corta en triángulos de unos 2 cm de lado. Se pica fino la cebolla de verdeo y el jengibre. Se quita las semillas y venas del ají rojo y el jalapeño y se corta en tiras delgadas.

Se hace una salsa llevando a ebullición el fondo de pescado, salsa de soya, vinagre de arroz, azúcar y szechuan molida. Para el rebozado, se mezcla harina, huevo, vino blanco, sal y szechuan molida.

En un wok o sartén muy calientes con aceite se saltea los zucchinis, el ají, la cebolla y el jengibre. Se espolvorea ligeramente los cubos de corvina con maicena, se sumerge en el rebozado y se fríe por 1 minuto aproximadamente. Se añade a la sartén con los vegetales salteados la corvina frita y la salsa y se saltea un rato más hasta que la preparación esté bien caliente.

4. Arroz Jazmín Pegajoso

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Arroz Jazmín	130	gr
Agua	208	gr

Procedimiento:

Se cocina 1 parte de arroz con 1.6 partes de agua en una olla arrocera hasta que el arroz esté bien reventado y pegajoso.

Postre

1. Frutas con Almíbar

<i>PRODUCTO</i>	<i>Cant.</i>	<i>ud</i>
Fruta China	5	gr
Kiwi	5	gr
Papaya Hawayana	10	gr
Plátano de Seda	10	gr
Naranja	20	gr
Maracuyá	5	gr
Pulpa de Maracuyá	15	gr
Azúcar	20	gr
Avellanas	5	gr
Sake	5	ml
Sal	1	gr
Azúcar	1	gr
Harina de Arroz Glutinoso	10	gr
Ajonjolí	3	gr

Procedimiento:

Con la pulpa de maracuyá y el maracuyá se hace un almíbar agregando azúcar. Se cocina hasta que coja punto de hilo, se le agrega las pepas del maracuyá (como decoración) y se reserva. Cuando se enfrié se agrega el sake. Aparte se tritura la avellana y se le agrega azúcar y sal. A la harina de arroz se le agrega agua hasta que tome consistencia y se forma bolitas de 1.5cm de diámetro. Se frien las bolitas por unos minutos hasta que estén doradas y se las retira del aceite. Luego se les agrega el ajonjolí de modo que se peguen a su superficie. Se vuelve a freir hasta que el ajonjolí se dore. Aparte se corta las frutas en rodajas y se decora el plato con el almíbar y las bolitas de arroz.

Anexo5B: Recetas Estándar - Menú Individual

Todas las cantidades para 1 PAX

Primera Entrada

1. Longuito de Choclo

PRODUCTO	(gr ó ml)
choclo maduro desgranado	80
leche	50
maicena	2
sal	1
mantequilla	4
cebolla blanca picada	6
culantro picado	3
pimiento rojo picado	3
ají rojo picado	2
ajo picado	3
comino molido	1
queso fresco rallado	40
huevos batidos	6
col blanca grande	20
polvo de hornear	1

Procedimiento:

Se licua conjuntamente el choclo, la leche, la maicena y la sal. Se cierne en un colador no muy fino y se coloca en una olla. Se hace un refrito con la mantequilla, la cebolla, el pimiento, el culantro, el ajo, el ají y el comino. Se deja enfriar y se agrega, junto con toda la grasa, a la olla con el choclo. Se cocina a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que se forme una masa espesa. Se retira del fuego y, cuando se ha enfriado un poco, se agrega el queso y se mezcla bien.

Aparte, se baten los huevos con el polvo de hornear y se agrega a la masa de choclo y se incorpora bien.

Aparte se blanquean las hojas de col, apiladas una sobre otra, y se sumergen durante 5 minutos o hasta que estén suaves. Se escurre y se saca la vena central de cada hoja.

Se coloca en el centro unas 2 cucharadas de masa y se dobla, formando un paquete cuadrado. Se cocinan los paquetes al vapor (como tamales) durante 45 minutos.

2. Salsa de Ají

PRODUCTO	(gr ó ml)
ají rojo cocido	30
tomate de árbol cocido	10
cebolla paitaña	4
cebolla blanca	4
culantro	2
aceite girasol	1
limón meyer	3
sal	1

Procedimiento:

Se despepa el ají y se cocina junto con el tomate de árbol. (Si el ají es muy picante, se cocina aparte, cambiando de agua las veces necesarias.) Se licua el ají y el tomate de árbol cocidos con el agua necesaria y se cierne. Se agrega limón, aceite y sal y se vuelve a licuar para que se incorporen los ingredientes. Se reserva en un recipiente.

Aparte se pica cebolla paitaña en juliana, cebolla blanca y culantro en picadillo y se agrega a la mezcla de ají.

Segunda Entrada

1. Caldo de Patas

PRODUCTO	(gr ó ml)
pata de res	50
mote	30
cebolla blanca picada	10
maní tostado	6
leche	10
manteca de chanco	5
achiote, semilla	1
ajo	3
culantro	3
orégano seco	1
comino molido	1
pimienta negra molida	1
sal	1

Procedimiento:

Se deja el mote remojando en agua fría 24 horas. Se lava bien la pata con agua caliente y se quitan las partes negras. Se cocina la pata (carne y hueso) y el mote por separado hasta que estén suaves (pero no demasiado); la pata demora de 6 a 8 horas en olla convencional. Se saca la pata del caldo para que se enfríe un poco y se separa la carne del hueso. Se corta la carne en cuadrados mediados y se descarta los huesos. Se juntan el caldo de la pata, el mote con el agua de cocción y los cuadrados de carne en una olla.

Aparte se pica cebolla blanca finamente y se hace un refrito con la manteca de chanco, previamente sacado el color de las semillas de achiote en ésta. Se añade comino y pimienta al refrito. Se añade el refrito al caldo y se incorpora la pata cortada y el mote; se sazona con sal.

Aparte se licua maní tostado con leche y se añade a la preparación. Se deja hervir todo unos 5-10 minutos para que se unan los sabores y al final se rectifica la sazón y se agrega el orégano seco.

Plato Fuerte

1. Fritada

PRODUCTO	(gr ó ml)
carne de chanco asadero	220
manteca de chanco	25
cerveza	25
dientes de ajo	5
cebolla blanca (con parte verde)	5
cebolla paiteña	5
apio con hojas	8
pimiento rojo	5
ají rojo	3
culantro	4
perejil	4
pimienta negra molida	1
comino molido	2
sal	3

Procedimiento:

Se corta la carne en cubos grandes de 4 a 6 cm de lado incluyendo la grasa (excepto capas muy gruesas de ésta).

Para la marinada, se licua (cortando los ingredientes burdamente de ser necesario, solamente para ayudar a la licuadora) cebolla blanca, cebolla paiteña, apio, pimiento rojo, ají rojo, culantro, perejil, y ajo con la cantidad necesaria de agua para formar una pasta no muy espesa. Se añade sal, pimienta negra y comino a la marinada y se mezcla bien. Se sumerge completamente la carne en la marinada y se deja reposar en el frío por al menos 1 día.

Para cocinar la fritada, se calienta una paila y se vierte la carne junto con la marinada. Se añade cerveza y se cocina a fuego alto hasta que el líquido se reduzca, revolviendo de vez en cuando para que no se quemé el fondo de la olla.

Cuando el líquido se ha reducido lo suficiente, agregar la manteca de chanco y cocinar a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta que los contenidos de la olla cambien de color a un café oscuro y se forme la mapahuirá, pero teniendo cuidado que no se quemé.

2. Llapingachos

PRODUCTO	(gr ó ml)
papa chola , pelada	80
sal	1
achiote, pepa	1
cebolla blanca picada	3
quezo fresco desmenuzado	12
manteca de chanco	5

Procedimiento:

Se pelan las papas y se cortan en la mitad. Se cocinan en una olla comenzando con agua fría. hasta que estén suaves, pero no deshechas. Se cierne la papa y se reserva un poco del líquido de cocción. Se hace puré las papas ayudándose con el líquido de cocción de ser necesario. Aparte se hace un refrito con la cebolla en manteca de color y se añade al puré de papa. Se ralla o desmenuza queso y se añade una parte al puré. Para formar los llapingachos, se toma un poco de puré, se rellena con queso en el centro y se forman tortillas no muy aplastadas. Se frien en manteca de color de lado y lado hasta que el queso en el interior se derrita y la masa esté bien caliente.

3. Guarnición

<i>PRODUCTO</i>	<i>(gr ó ml)</i>
maduro	20
aguacate	25
chochos	15
tomate cherry	10
cebolla paiteña	10
limón sutil	10

Procedimiento:

El maduro se pela y corta en rodajas y se fríe en aceite no muy caliente, de manera que no esté muy crocante en el exterior sino uniformemente suave. Para el encurtido, se corta la cebolla en medialunas finas y se deja en agua fría con sal. Se corta los tomates cherry por la mitad y se pica culantro. Se escurre las cebollas, se junta todo y se añade el jugo del limón sutil. Se añade más sal al gusto. Los chochos se desaguan las veces que sean necesarias hasta que pierdan el amargo. Luego se pelan y se mantienen en agua con sal.

Postre

1. Sorbete de Piña con Agua de Azahar

<i>PRODUCTO</i>	<i>(gr ó ml)</i>
lata de piña en almíbar	50
glucosa	6
azúcar	6
estabilizante para sorbete	0.25
agua de azahares	0.8

Procedimiento:

Se licua la piña con su almíbar hasta que no queden pedazos ni grumos. En una olla se calienta un poco de agua a 40°C y se añade la glucosa, el azúcar y el estabilizante para sorbete. Se deja que dé un hervor y se saca del fuego. Se añade a la piña licuada y se mezcla todo con un mixer de inmersión. Al final se añade el agua de azahares. Se deja madurar en la refrigeradora por al menos 1 día (esto ayuda también a que la espuma baje). Al día siguiente se mezcla todo con una cuchara (no se utiliza el mixer para no volver a generar espuma) y se vierte la mezcla en una máquina para helados por unos 30-40 minutos o hasta que el sorbete esté listo.

10. Sopa de Rosero

<i>PRODUCTO</i>	<i>(gr ó ml)</i>
mote	10
azúcar	5
babaco	40
frutilla	30
cedrón	6
hierbaluisa	6
hojas de naranja	2
pimienta dulce	1
clavo de olor	1
canela	1
ishpingo	1

Procedimiento:

Se deja remojar el mote por 24 horas. Se cocina el mote hasta que esté suave. Se deja enfriar y se conserva en la refrigeradora por al menos 12 horas. Se hace un agua aromática infundiendo el cedrón la hierbaluisa, las hojas de naranja, la pimienta dulce, el clavo de olor, la canela y el ishpingo por unos 3-5 minutos en agua hirviendo, fuera de la llama. Se hace un almíbar con partes iguales de agua y azúcar y en este se cocinan la frutilla y el babaco cortados en cubos medianos hasta que se ablanden y el almíbar tome el color rosado de la frutilla. Se reservan las frutas en cubos aparte en la refrigeradora. Aparte se licua un poco del babaco con agua fría para obtener un jugo espeso. Se juntan todas las preparaciones líquidas y se deja enfriar. Se pica un poco de la hierbaluisa hasta obtener casi un polvo. Para montar el plato, se colocan las frutas en un timbal en un plato hondo. Al lado se pone una bola del sorbete. Se vierte la sopa de rosero y se decora con el polvo de hierbaluisa.

Anexo6A: Análisis Financiero - Menú Grupal

Primera Entrada							
Receta #1		Sopa Wonton					
PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX
Masa Wonton	1	kg	\$ 19.11	8	10	gr	\$ 0.191
Hongos Shitake Secos	1	kg	\$ 44.00	4	4	gr	\$ 0.176
Salsa de Ostión	1	kg	\$ 7.75	1	1	gr	\$ 0.008
Salsa de Soya	1	Lt	\$ 12.36	1	1	ml	\$ 0.012
Fondo de Pollo (huesos)	1	kg	\$ 3.00	30	30	gr	\$ 0.090
Fondo de Cerdo (huesos)	1	kg	\$ 4.84	30	30	gr	\$ 0.145
Champiñones	1	kg	\$ 4.95	2	2	gr	\$ 0.010
Cebollín	1	kg	\$ 3.50	2	2.3	gr	\$ 0.008
Sal	1	kg	\$ 0.31	2	2	gr	\$ 0.001
Aceite de Ajonjolí	1	Lt	\$ 9.30	2	2	ml	\$ 0.019
Jengibre	1	kg	\$ 3.60	1	1.2	gr	\$ 0.004
Food Cost Primera Entrada							\$ 0.66
P.V.P. Primera Entrada							\$ 6.50
Food Cost % Primera Entrada							10.21%

Segunda Entrada							
Receta #1		Dumpling de Camarón					
PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX
Harina	1	kg	\$ 0.83	9	11	gr	\$ 0.009
Sal	1	kg	\$ 0.31	1.5	1.5	gr	\$ 0.000
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 1.88	0.5	0.5	ml	\$ 0.001
Camarón (pelado)	1	kg	\$ 12.00	10	10	gr	\$ 0.120
Manteca de Cerdo	1	kg	\$ 3.26	1	1	gr	\$ 0.003
Azúcar	1	kg	\$ 0.92	1	1	gr	\$ 0.001
Apio	1	kg	\$ 0.85	4	7	gr	\$ 0.006
Yema de huevo (huevos)	1	kg	\$ 2.07	3	3	gr	\$ 0.006
Hongo Shitake Seco	1	kg	\$ 44.00	4	4	gr	\$ 0.176
Jamón Americano	1	kg	\$ 6.02	4	4	gr	\$ 0.024
Food Cost							\$ 0.35
Precio Estimado							\$ 1.63
Food Cost %							21.35%

Receta #2		Erizo de Cerdo			Costo Receta por PAX			
PRODUCTO	Costo por Kg			Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX	
	Cant.	ud	Costo					
Carne Cerdo	1	kg	\$ 6.50	13	13	gr	\$ 0.085	
Ajo	1	kg	\$ 5.50	1	1	gr	\$ 0.006	
Jengibre	1	kg	\$ 3.60	1	1.2	gr	\$ 0.004	
Albahaca	1	kg	\$ 2.50	1	1.5	gr	\$ 0.004	
Arroz Jazmín	1	kg	\$ 6.50	3	4	gr	\$ 0.026	
Salsa de Soya	1	Lt	\$ 12.36	1	1	ml	\$ 0.012	
Sal	1	kg	\$ 0.31	1	1	gr	\$ 0.000	
Clara de Huevo (huevos)	1	kg	\$ 2.07	1	1	gr	\$ 0.002	
							<i>Food Cost</i>	\$ 0.14
							<i>Precio Estimado</i>	\$ 1.63
							<i>Food Cost %</i>	8.54%

Receta #3		Col China Rellena			Costo Receta por PAX			
PRODUCTO	Costo por Kg			Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX	
	Cant.	ud	Costo					
Col China (Nabo chino)	1	kg	\$ 0.70	30	80	gr	\$ 0.056	
Arroz Jazmín	1	kg	\$ 6.50	6	6	gr	\$ 0.039	
Hongo Shitake Seco	1	kg	\$ 44.00	3	3	gr	\$ 0.132	
Apio	1	kg	\$ 0.85	2	3.5	gr	\$ 0.003	
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 1.88	1	1	ml	\$ 0.002	
Cinco Especies	1	kg	\$ 10.00	1	1	gr	\$ 0.010	
Sal	1	kg	\$ 0.31	1	1	gr	\$ 0.000	
							<i>Food Cost</i>	\$ 0.24
							<i>Precio Estimado</i>	\$ 1.63
							<i>Food Cost %</i>	14.90%

Receta #4		Salsa			Costo Receta por PAX			
PRODUCTO	Costo por Kg			Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX	
	Cant.	ud	Costo					
Aceite de Ajonjolí	1	Lt	\$ 9.30	2	2	ml	\$ 0.019	
Sal	1	kg	\$ 0.31	1	1	gr	\$ 0.000	
Maicena	1	kg	\$ 3.43	1	1	gr	\$ 0.003	
Fondo de Pollo (huesos)	1	kg	\$ 3.00	8	8	gr	\$ 0.024	
Salsa Hoisin	1	kg	\$ 4.63	3	3	gr	\$ 0.014	
Salsa de Soya	1	Lt	\$ 12.36	3	3	ml	\$ 0.037	
Cebolla de Verdeo	1	kg	\$ 1.50	2	2.5	gr	\$ 0.004	
Semillas de Cilantro	1	kg	\$ 35.00	1	1	gr	\$ 0.035	
							<i>Food Cost</i>	\$ 0.14
							<i>Precio Estimado</i>	\$ 1.63
							<i>Food Cost %</i>	8.37%
							<i>Food Cost Segunda Entrada</i>	\$0.86
							<i>P.V.P. Segunda Entrada</i>	\$6.50
							<i>Food Cost % Segunda Entrada</i>	13.29%

Plato Fuerte

Receta #1

Lomo y Vainitas Chinas en Salsa de Ostras

PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX
Lomo de Falda de Res	1	kg	\$ 6.50	40	45	gr	\$ 0.293
Vainitas Chinas	1	kg	\$ 7.80	25	28	gr	\$ 0.218
Cebolla Perla	1	kg	\$ 1.25	9	11	gr	\$ 0.014
Salsa de Ostión	1	Lt	\$ 7.75	3	3	ml	\$ 0.023
Salsa de Soya	1	Lt	\$ 12.36	1	1	ml	\$ 0.012
Aceite de Girasol	1	Lt	\$ 1.88	2	2	ml	\$ 0.004
Sal	1	kg	\$ 0.31	1	1	gr	\$ 0.000
Maicena	1	kg	\$ 3.43	3	3	gr	\$ 0.010
Fondo de Pollo (huesos)	1	kg	\$ 3.00	20	20	gr	\$ 0.060
Fréjol Seco Chino	1	kg	\$ 12.00	2	2	gr	\$ 0.024
<i>Food Cost</i>							\$ 0.66
<i>Precio Estimado</i>							\$ 2.00
<i>Food Cost %</i>							32.93%

Receta #2

Pollo en Salsa Agridulce

PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX
Pollo	1	kg	\$ 4.76	40	50	gr	\$ 0.238
Zanahoria	1	kg	\$ 0.75	12	15	gr	\$ 0.011
Piña Enlatada	1	kg	\$ 3.53	10	14	gr	\$ 0.049
Sal	1	kg	\$ 0.31	2	2	gr	\$ 0.001
Azúcar	1	kg	\$ 0.92	3	3	gr	\$ 0.003
Pasta de Tomate	1	kg	\$ 3.43	3	3	gr	\$ 0.010
Vinagre de Arroz	1	kg	\$ 11.90	2	2	gr	\$ 0.024
Cebolla de Verdeo	1	kg	\$ 1.50	3	4	gr	\$ 0.006
Cebolla Perla	1	kg	\$ 1.25	3	3.7	gr	\$ 0.005
Salsa de Soya	1	Lt	\$ 12.36	1	1	ml	\$ 0.012
Vino Blanco	1	Lt	\$ 4.45	1	1	ml	\$ 0.004
Maicena	1	kg	\$ 3.43	3	6	gr	\$ 0.021
Fondo de Pollo (huesos)	1	kg	\$ 3.00	10	10	gr	\$ 0.030
<i>Food Cost</i>							\$ 0.41
<i>Precio Estimado</i>							\$ 2.00
<i>Food Cost %</i>							20.70%

Receta #3		Pescado Szechuan					
PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX
Corvina	1	kg	\$ 12.50	40	50	gr	\$ 0.625
Zucchini Verde	1	kg	\$ 0.80	10	15	gr	\$ 0.012
Zucchini Amarillo	1	kg	\$ 1.80	10	15	gr	\$ 0.027
Ají rojo	1	kg	\$ 1.80	4	5.5	gr	\$ 0.010
Jalapeño	1	kg	\$ 5.50	4	5.5	gr	\$ 0.030
Cebolla de Verdeo	1	kg	\$ 1.50	3	4	gr	\$ 0.006
Jengibre	1	kg	\$ 3.60	2	2.4	gr	\$ 0.009
Vinagre de Arroz	1	Lt	\$ 11.90	3	3	ml	\$ 0.036
Pimienta Szechuan	1	kg	\$ 18.00	4	4	gr	\$ 0.072
Harina	1	kg	\$ 0.83	15	30	gr	\$ 0.025
Salsa de Soya	1	kg	\$ 12.36	1	1	ml	\$ 0.012
Vino Blanco	1	Lt	\$ 4.45	2	2	ml	\$ 0.009
Huevo	1	kg	\$ 2.07	3	6	gr	\$ 0.012
Sal	1	kg	\$ 0.31	2	2	gr	\$ 0.001
Azúcar	1	kg	\$ 0.92	2	2	gr	\$ 0.002
Aceite de Girasol	1	kg	\$ 1.88	2	2	gr	\$ 0.004
Maicena	1	kg	\$ 3.43	2	2	gr	\$ 0.007
Fondo de pescado (huesos)	1	kg	\$ 3.00	10	10	gr	\$ 0.030
<i>Food Cost</i>							\$ 0.93
<i>Precio Estimado</i>							\$ 2.00
<i>Food Cost %</i>							46.41%
Receta #4		Arroz Jazmín Pegajoso					
PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	ud	Costo por PAX
Arroz Jazmín	1	kg	\$ 6.50	130	150	gr	\$ 0.975
<i>Food Cost</i>							\$ 0.98
<i>Precio Estimado</i>							\$ 2.00
<i>Food Cost %</i>							48.75%
<i>Food Cost Plato Fuerte</i>							\$ 2.98
<i>P.V.P. Plato Fuerte</i>							\$8.00
<i>Food Cost % Plato Fuerte</i>							37.20%

Postre							
Receta #1		Frutas con Almíbar de Maracuyá y Naranja					
PRODUCTO	Costo por Kg			Costo Receta por PAX			
	Cant.	ud	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	und	Costo por PAX
Fruta China	1	kg	\$ 3.20	5	7	gr	\$ 0.022
Kiwi	1	kg	\$ 2.90	5	7	gr	\$ 0.020
Papaya Hawayana	1	kg	\$ 2.40	10	15	gr	\$ 0.036
Plátano de Seda	1	kg	\$ 0.90	10	14	gr	\$ 0.013
Naranja	1	kg	\$ 2.68	20	30	gr	\$ 0.080
Maracuyá	1	kg	\$ 0.90	5	9	gr	\$ 0.008
Pulpa de Maracuyá	1	kg	\$ 2.81	15	15	gr	\$ 0.042
Azúcar	1	kg	\$ 0.92	20	20	gr	\$ 0.018
Avellanas	1	kg	\$ 19.00	5	6	gr	\$ 0.114
Sake	1	Lt	\$ 19.67	5	5	ml	\$ 0.098
Sal	1	kg	\$ 0.31	1	1	gr	\$ 0.000
Azúcar	1	kg	\$ 0.92	1	1	gr	\$ 0.001
Harina de Arroz Glutinoso	1	kg	\$ 3.00	10	10	gr	\$ 0.030
Ajonjolí	1	kg	\$ 4.80	3	5	gr	\$ 0.024
Food Cost Postre							\$ 0.51
P.V.P. Postre							\$ 5.50
Food Cost % Postre							9.23%

Food Cost Menú	\$ 5.01
P.V.P. Menú	\$ 18.50
Food Cost % Menú	27.09%
Food Cost Menú (inc. desperdicio)	\$ 5.60
Food Cost % Menú (inc. desperdicio)	30.25%

Nombre Producto <i>(como consta en lista de bodega)</i>	Unidad	Precio	Precio	Desperdicio (Kg)	Desp. (Costo)	Requi. (Kg)	Requi. (Costo)	Devolución (Kg)	Devolución (Costo)
		Listo	por Kg						
aceite ajonjolí	LITRO	\$9.30	\$9.30		\$ -	0.650	\$ 6.05	0.150	\$ 1.40
aceite girasol	LITRO	\$1.88	\$1.88		\$ -	1.500	\$ 2.82	0.250	\$ 0.47
aji rojo nacional	Kilogram	\$1.80	\$1.80	0.100	\$ 0.18	0.650	\$ 1.17	0.350	\$ 0.63
ajo pelado	Kilogram	\$5.50	\$5.50	0.200	\$ 1.10	0.400	\$ 2.20		\$ -
ajonjolí blanco	Kilogram	\$4.80	\$4.80	0.200	\$ 0.96	0.500	\$ 2.40		\$ -
albahaca fresca	ATADO	\$0.50	\$2.50	0.250	\$ 0.63	0.500	\$ 1.25		\$ -
apio fresco	Kilogram	\$0.85	\$0.85	0.300	\$ 0.26	1.000	\$ 0.85		\$ -
arroz jazmine	Kilogram	\$6.50	\$6.50	0.300	\$ 1.95	4.000	\$ 26.00		\$ -
avellana	Kilogram	\$19.00	\$19.00		\$ -	0.250	\$ 4.75		\$ -
azucar	Kilogram	\$0.92	\$0.92		\$ -	1.200	\$ 1.10	0.950	\$ 0.87
camaron pelado 36- 40	Kilogram	\$12.00	\$12.00	0.400	\$ 4.80	1.500	\$ 18.00		\$ -
cebolla de verdeo	Kilogram	\$1.50	\$1.50		\$ -	0.700	\$ 1.05		\$ -
cebolla perla	Kilogram	\$1.25	\$1.25		\$ -	2.250	\$ 2.81		\$ -
cebollín	ATADO	\$0.50	\$3.50	0.150	\$ 0.53	0.450	\$ 1.58		\$ -
cerdo hueso	Kilogram	\$4.84	\$4.84		\$ -	2.500	\$ 12.10		\$ -
cerdo pierna s/h	Kilogram	\$6.50	\$6.50		\$ -	1.300	\$ 8.45		\$ -
champion fresco	Kilogram	\$4.95	\$4.95		\$ -	0.700	\$ 3.47		\$ -
chile jalapeno fresco	Kilogram	\$5.50	\$5.50	0.050	\$ 0.28	0.550	\$ 3.03		\$ -
cinco especias	Kilogram	\$10.00	\$10.00		\$ -	0.500	\$ 5.00	0.150	\$ 1.50
corvina filete grande	Kilogram	\$12.50	\$12.50	1.200	\$ 15.00	6.500	\$ 81.25		\$ -
fréjol negro fermentado		\$12.00	\$12.00	0.200	\$ 2.40	0.500	\$ 6.00		\$ -
fruta china	Kilogram	\$3.20	\$3.20	0.050	\$ 0.16	1.250	\$ 4.00		\$ -
harina arroz glutinoso	Kilogram	\$3.00	\$3.00	0.100	\$ 0.30	1.000	\$ 3.00		\$ -
harina blanca panadera moderna	Kilogram	\$0.83	\$0.83		\$ -	1.500	\$ 1.25		\$ -
hongo shitake seco	Kilogram	\$44.00	\$44.00	0.200	\$ 8.80	2.600	\$ 114.40	1.850	\$ 81.40
huevos	UNIDAD	\$0.10	\$2.07	0.200	\$ 0.41	1.000	\$ 2.07		\$ -
jamón americano revanado	Kilogram	\$6.02	\$6.02	0.300	\$ 1.81	0.600	\$ 3.61		\$ -
jengibre	Kilogram	\$3.60	\$3.60		\$ -	0.650	\$ 2.34	0.350	\$ 1.26
kiwi	Kilogram	\$2.90	\$2.90	0.100	\$ 0.29	2.500	\$ 7.25		\$ -
maicena	Kilogram	\$3.43	\$3.43		\$ -	1.650	\$ 5.66	0.800	\$ 2.74
manteca cerdo	Kilogram	\$3.26	\$3.26		\$ -	0.500	\$ 1.63		\$ -
maracuya	Kilogram	\$0.90	\$0.90		\$ -	1.200	\$ 1.08		\$ -
masa rollo primavera	Kilogram	\$19.11	\$19.11	0.200	\$ 3.82	0.700	\$ 13.38		\$ -
nabo chino	Kilogram	\$0.70	\$0.70		\$ -	3.500	\$ 2.45		\$ -

Anexo6A: Análisis Financiero - Menú Individual

Todas las cantides para 1 PAX

Primera Entrada			
Receta #1: Longuito de Choclo			
Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)	
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma
choclo maduro desgranado	\$ 2.90	80	110
leche	\$ 1.28	50	50
maicena	\$ 3.43	2	2
sal	\$ 0.31	1	1
mantequilla	\$ 5.60	4	4
cebolla blanca picada	\$ 0.95	6	9
culantro picado	\$ 0.60	3	6
pimiento rojo picado	\$ 2.50	3	4
ají rojo picado	\$ 1.80	2	3
ajo picado	\$ 5.50	3	3
comino molido	\$ 6.24	1	1
queso fresco rallado	\$ 4.00	40	40
huevos bien batidos	\$ 2.07	6	7
col blanca grande	\$ 0.35	20	60
polvo para hornear	\$ 2.56	1	1
<i>Food Cost</i>			\$ 0.66
Receta #2: Salsa de Ají			
Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)	
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma
ají rojo cocido	\$ 1.80	30	40
tomate de árbol cocido	\$ 1.35	10	25
cebolla paiteña	\$ 1.00	4	6
cebolla blanca	\$ 0.95	4	6
culantro	\$ 0.60	2	4
aceite girasol	\$ 1.88	1	1
limón meyer	\$ 1.00	3	7
sal	\$ 0.31	1	1
<i>Food Cost</i>			\$ 0.13
<i>Food Cost Primera Entrada</i>			\$ 0.79
<i>P.V.P. Primera Entrada</i>			\$ 6.50
<i>Food Cost % Primera Entrada</i>			12.15%

Segunda Entrada			
Receta #1: Caldo de Patas			
Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)	
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma Costo por PAX
pata de res	\$ 3.04	50	150 \$ 0.456
mote	\$ 2.80	30	30 \$ 0.084
cebolla blanca picada	\$ 0.95	10	15 \$ 0.014
maní tostado	\$ 5.18	6	6 \$ 0.031
leche	\$ 1.28	10	10 \$ 0.013
manteca de chancho	\$ 3.26	5	5 \$ 0.016
achiote, semilla	\$ 3.60	1	1 \$ 0.004
ajo	\$ 5.50	3	3 \$ 0.017
culantro	\$ 0.60	3	6 \$ 0.004
orégano seco	\$ 5.76	1	1 \$ 0.006
comino molido	\$ 6.24	1	1 \$ 0.006
pimienta negra molida	\$ 4.32	1	1 \$ 0.004
sal	\$ 0.31	1	1 \$ 0.000
		Food Cost Segunda Entrada \$ 0.65	
		P.V.P. Segunda Entrada \$ 6.50	
		Food Cost % Segunda Entrada 10.07%	

Plato Fuerte

Receta #1: Fritada

Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)		
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	Costo por PAX
carne de chanco asadero	\$ 6.50	220	250	\$ 1.625
manteca de chanco	\$ 3.26	25	25	\$ 0.082
cerveza	\$ 2.07	25	25	\$ 0.052
dientes de ajo	\$ 5.50	5	5	\$ 0.028
cebolla blanca (con parte verde)	\$ 0.95	5	5	\$ 0.005
cebolla paiteña	\$ 1.00	5	5	\$ 0.005
apio con hojas	\$ 0.85	8	8	\$ 0.007
pimiento rojo	\$ 2.50	5	5	\$ 0.013
ají rojo	\$ 1.80	3	3	\$ 0.005
culantro	\$ 0.60	4	4	\$ 0.002
perejil	\$ 3.00	4	4	\$ 0.012
pimienta negra molida	\$ 4.32	1	1	\$ 0.004
comino molido	\$ 6.24	2	2	\$ 0.012
sal	\$ 0.31	1	1	\$ 0.000
<i>Food Cost</i>				\$ 1.85

Receta #2: Llapingachos

Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)		
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	Costo por PAX
papa chola , pelada	\$ 0.85	80	110	\$ 0.094
sal	\$ 0.31	1	1	\$ 0.000
achiote, pepa	\$ 3.60	1	1	\$ 0.004
cebolla blanca picada	\$ 0.95	3	4	\$ 0.004
quezo fresco desmenuzado	\$ 4.00	12	12	\$ 0.048
manteca de chanco	\$ 3.26	5	5	\$ 0.016
<i>Food Cost</i>				\$ 0.17

Receta #3: Guarnición

Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)		
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	Costo por PAX
maduro	\$ 0.77	20	27	\$ 0.021
aguacate	\$ 2.20	25	50	\$ 0.110
chochos	\$ 2.20	15	19	\$ 0.042
tomate cherry	\$ 3.80	10	12	\$ 0.046
cebolla paiteña	\$ 1.00	10	10	\$ 0.010
limón sutil	\$ 1.25	10	30	\$ 0.038
<i>Food Cost</i>				\$ 0.27

<i>Food Cost Plato Fuerte</i>	\$ 2.28
<i>P.V.P. Plato Fuerte</i>	\$ 8.00
<i>Food Cost % Plato Fuerte</i>	28.54%

Postre

Receta #1: Sorbete de Piña con Agua de Azahares

Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)		
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	Costo por PAX
lata de piña en almíbar	\$ 3.09	50	50	\$ 0.155
glucosa	\$ 1.92	6	6	\$ 0.012
azúcar	\$ 0.92	6	6	\$ 0.006
estabilizante para sorbete	\$ 8.50	0.25	0.25	\$ 0.002
agua de azahar	\$ 29.33	0.8	0.8	\$ 0.023
<i>Food Cost</i>				\$ 0.20

Receta #2: Sopa de Rosero

Costo por Kg (ó Lt)		Costo por PAX (und: gr ó ml)		
PRODUCTO	Costo	Cant. receta	Cant. + merma	Costo por PAX
mote	\$ 2.80	10	10	\$ 0.028
azúcar	\$ 0.92	5	5	\$ 0.005
babaco	\$ 1.45	40	65	\$ 0.094
frutilla	\$ 2.50	30	35	\$ 0.088
cedrón	\$ 4.00	6	6	\$ 0.024
hierbaluisa	\$ 5.00	6	6	\$ 0.030
hojas de naranja	\$ 4.10	2	2	\$ 0.008
pimienta dulce	\$ 7.49	1	1	\$ 0.007
clavo de olor	\$ 9.20	1	1	\$ 0.009
canela	\$ 8.00	1	1	\$ 0.008
ishpingo	\$ 8.90	1	1	\$ 0.009
<i>Food Cost</i>				\$ 0.31

<i>Food Cost Postre</i>	\$ 0.51
<i>P.V.P. Postre</i>	\$ 5.50
<i>Food Cost % Postre</i>	9.22%

<i>Food Cost Menú</i>	\$ 4.23
<i>P.V.P. Menú</i>	\$ 18.50
<i>Food Cost % Menú</i>	22.89%

<i>Food Cost Menú (inc. desperdicio)</i>	\$ 7.16
<i>Food Cost % Menú (inc. desperdicio)</i>	38.70%

Nombre Producto	Unidad	(como consta en lista de bodega)									
		Precio Lista	Precio por Kg	Desperdicio (Kg)	Desp. (Costo)	Requi. (Kg)	Requi. (Costo)	Dev/Trans (Kg)	Dev/Trans (Costo)		
aceite girasol	LITRO	\$1.88	\$1.88		\$ -	1.000	\$ 1.88		\$ -		\$ -
achiotte pepa	Kilogram	3.60	3.60		\$ -	0.070	\$ 0.25	0.3	\$ 1.08		\$ -
agua azares 300 ml	UNIDAD	8.80	29.33		\$ -	0.030	\$ 0.88		\$ -		\$ -
aguacate	Kilogram	2.20	2.20	1	\$ 2.20	2.500	\$ 5.50		\$ -		\$ -
aji rojo nacional	Kilogram	1.80	1.80	0.2	\$ 0.36	0.500	\$ 0.90		\$ -		\$ -
ajo pelado	Kilogram	5.50	5.50	0.3	\$ 1.65	0.700	\$ 3.85		\$ -		\$ -
apio fresco	Kilogram	0.85	0.85		\$ -	1.000	\$ 0.85		\$ -		\$ -
azucar	Kilogram	\$0.92	\$0.92		\$ -	1.200	\$ 1.10	0.5	\$ 0.46		\$ -
babaco	Kilogram	1.45	1.45	3.5	\$ 5.08	6.000	\$ 8.70		\$ -		\$ -
canela rama	Kilogram	8.00	8.00		\$ -	0.060	\$ 0.48		\$ -		\$ -
cerdo carne asadero	Kilogram	6.50	6.50	1	\$ 6.50	24.000	\$ 156.00	14	\$ 91.00		\$ -
cebolla blanca	Kilogram	0.95	0.95		\$ -	4.000	\$ 3.80	1	\$ 0.95		\$ -
cebolla paitena	Kilogram	1.00	1.00	0.8	\$ 0.80	3.000	\$ 3.00		\$ -		\$ -
cedron	ATADO	0.50	4.00		\$ -	0.200	\$ 0.80		\$ -		\$ -
cerveza pilsener desech	UNIDAD	0.69	2.07		\$ -	4.000	\$ 8.28		\$ -		\$ -
chochos	Kilogram	2.20	2.20	0.6	\$ 1.32	1.000	\$ 2.20		\$ -		\$ -
chocio desgranado	Kilogram	2.90	2.90	4.5	\$ 13.05	6.000	\$ 17.40		\$ -		\$ -
clavo de olor entero	Kilogram	9.20	9.20		\$ -	0.030	\$ 0.28		\$ -		\$ -
col blanca	Kilogram	0.35	0.35	5	\$ 1.75	12.000	\$ 4.20		\$ -		\$ -
comino molido	Kilogram	6.24	6.24		\$ -	0.100	\$ 0.62	0.5	\$ 3.12		\$ -
cilantro	ATADO	0.60	0.60	0.3	\$ 0.18	0.700	\$ 0.42		\$ -		\$ -
estabilizante sorbete	Kilogram	8.50	8.50		\$ -	0.060	\$ 0.51	0.3	\$ 2.55		\$ -
frutilla	Kilogram	2.50	2.50	2	\$ 5.00	3.000	\$ 7.50		\$ -		\$ -
glucosa	Kilogram	1.92	1.92		\$ -	0.500	\$ 0.96	0.2	\$ 0.38		\$ -
hierba luisa	ATADO	0.50	5.00		\$ -	0.200	\$ 1.00		\$ -		\$ -
hojas de naranja	ATADO	0.60	4.10		\$ -	0.050	\$ 0.21		\$ -		\$ -
huevos	UNIDAD	0.10	2.07		\$ -	1.500	\$ 3.10	0.6	\$ 0.06		\$ -
ishpingo	UNIDAD	0.20	8.90		\$ -	0.050	\$ 0.45		\$ -		\$ -
piña en conserva	UNIDAD	2.06	3.09	2.5	\$ 7.73	3.500	\$ 10.82		\$ -		\$ -
leche entera	LITRO	1.28	1.28	6	\$ 7.68	14.000	\$ 17.92	3	\$ 3.84		\$ -
limon meyer	Kilogram	1.00	1.00	0.5	\$ 0.50	2.000	\$ 2.00		\$ -		\$ -
limon sutil	Kilogram	1.25	1.25	0.5	\$ 0.63	0.500	\$ 0.63		\$ -		\$ -
platano maduro barraganete	Kilogram	0.77	0.77	0.5	\$ 0.39	3.000	\$ 2.31	1.5	\$ 1.16		\$ -
maicena	Kilogram	3.43	3.43	0.1	\$ 0.34	0.500	\$ 1.72		\$ -		\$ -

mani salado	Kilogram	5.18	5.18	0.7	\$	3.63	1.000	\$	5.18	0.2	\$	1.04
manteca cerdo	Kilogram	3.26	3.26		\$	-	4.500	\$	14.67	1	\$	3.26
mantequilla vita s/ sal	Kilogram	5.60	5.60	0.4	\$	2.24	0.750	\$	4.20		\$	-
mote seco	Kilogram	2.80	2.80	0.45	\$	1.26	0.750	\$	2.10		\$	-
oregano seco	Kilogram	5.76	5.76		\$	-	0.060	\$	0.35		\$	-
papa chola	Kilogram	0.85	0.85		\$	-	6.000	\$	5.10		\$	-
res pata	Kilogram	3.04	3.04	1	\$	3.04	22.000	\$	66.88	14	\$	42.56
perejil liso	ATADO	0.50	3.00		\$	-	0.200	\$	0.60		\$	-
pimienta negra molida	Kilogram	4.32	4.32		\$	-	0.100	\$	0.43		\$	-
pimienta dulce	Kilogram	7.49	7.49		\$	-	0.020	\$	0.15		\$	-
pimiento rojo	Kilogram	2.50	2.50	1	\$	2.50	3.000	\$	7.50		\$	-
polvo hornear	Kilogram	2.56	2.56	0.1	\$	0.26	0.250	\$	0.64		\$	-
queso fresco	Kilogram	4.00	4.00	4	\$	16.00	6.000	\$	24.00		\$	-
sal crisal	Kilogram	0.31	0.31		\$	-	1.000	\$	0.31		\$	-
tomate cherry	Kilogram	3.80	3.80	0.9	\$	3.42	1.500	\$	5.70		\$	-
tomate arbol	Kilogram	1.35	1.35	0.2	\$	0.27	0.500	\$	0.68		\$	-
					\$	87.75			408.98		\$	151.46
		#	P.V.P									
Menús		30	\$ 18.50				Food Cost Real (Req-Dev)		\$ 257.53			=Req-Dev
Sopas		3	\$ 6.50				Venta		\$ 598.50			=#M*PM+#S*PS+#F*PF
Fuertes		3	\$ 8.00				F.C. % Real		43.03%			
							Food Cost Teórico (incl. desperd.)		\$ 7.16			
							P.V.P. Menú		\$ 18.50			
							Food Cost % Teórico		38.70%			
							Discrepancia (F.C.Real-F.C.Teórico)		4.33%			