

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

“Instituto de Arte Culinario”

Proyecto Restaurante Marcus Apicius: Menú internacional, Influencia de sus Alrededores Gastronomía de Suiza.

Stephania Urbina Gloor

David Harrington, Chef, Director de Tesis

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de

Licenciado en Arte Culinario y administración de alimentos y bebidas.

Quito, 15 de abril de 2013

Universidad San Francisco de Quito

Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario

Proyecto Restaurante Marcus Apicius: Menú internacional, Influencia de sus Alrededores Gastronomía de Suiza.

Hoja de Aprobación de Tesis

Proyecto Estudiantil

“Menú Internacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus Apicius”

Stephania Urbina Gloor

David Harrington, chef ,
Director de la tesis

Nombre, Claudio Ianotti
Miembro del Comité de Tesis

Mauricio Cepeda,
Decano del Colegio de hospitalidad
y arte culinario

Quito, 15 de abril 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.

Asimismo, 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: Stephania Urbina Gloor

C. I.: 0201308350

Lugar: Quito

Fecha: 15 de abril de 2013

DEDICATORIA

Se lo dedico a mis padres Natalio Urbina y Gertrudis Gloor por su apoyo incondicional, mis hermanos Sebastián y Federico, mis sobrinos Agustín, Florencia mis cuñadas Gabriela y Vanessa, y a David Harrington mi profesor que siempre me apoyo y me enseñó muchas de las cosas que sé.

AGRADECIMIENTO

A mi familia por su ayuda, a mis profesores que me han enseñado todo lo que sé, a mi compañeros y amigos que han estado conmigo en los buenos y malos momentos en mi carrera.

RESUMEN

Suiza es un país que tiene técnicas culinarias ancestrales, una gastronomía muy conocida mundialmente por medio de sus chocolates y quesos, sin embargo existen otros platos pocos conocidos en el mundo, que se resaltan en este menú, mostrándose las influencias de sus alrededores que son de Francia, Alemania e Italia dando a conocer los platos más enigmáticos, con un menú clásico en el cual cada plato representa el espíritu de estos países en Suiza, y también las tradiciones que se inculcaron hasta el día de hoy con las técnicas más antiguas, y valoradas, con los cuales se puede conocer la verdadera cultura de suiza, entendiendo así que es un país multicultural ya que se encuentra en el centro de Europa, tiene solo 7 millones de habitantes.

ABSTRACT

Switzerland is a country with ancient cooking techniques, a well-known gastronomy world through their chocolates and cheeses, but there are few other dishes known in the world, which are highlighted in this menu, showing the influences of surrounding states like France, Germany and Italy and to publish the most intriguing dishes, with a classic menu where each dish represents the spirit of these countries in Switzerland, and also the traditions instilled until today with older techniques, and valued, with which one can know the true culture of Switzerland, so understanding is a multicultural country and that is in the center of Europe, has only 7 million people.

Indice

Dedicatoria.....	5
Agradecimiento.....	6
Resumen.....	7
Abstrac.....	8
Introduccion.....	11
Tema.....	12
Antecedentes.....	12
Objetivos.....	13
Justificación.....	14
Soporte histórico y cultura.....	14
Gastronomía e historia del citio.....	20
Metodología de investigación.....	22
Recursos empleados.....	24
Ingredientes y variables.....	25
Menú propuesto.....	32
Maridaje.....	37
Razonamiento y justificación del menú.....	38
Ejecución del menú.....	40
Informe de ventas.....	53
Presupuesto del menú.....	55
Conclusiones.....	56

Bibliografía.....57

Anexos.....60

1. INTRODUCCION

Suiza es muy extensa en cuanto a su gastronomía, pero con el tiempo han ido desapareciendo sus verdaderas costumbres ya que por tener un índice tan bajo de natalidad no existen nuevas generaciones que sigan con estas tradiciones.

A través del tiempo las personas confunden sus verdaderos orígenes con las nuevas culturas y poco a poco se olvidan las tradiciones ancestrales, y al ser un país tan pequeño es mucho más fácil de que pierda su esencia ya que de su población nacida en el país 100 % suizos ya casi no existen.

Al hacer este trabajo en lo primero que se pensó fue en mostrar otros platos enigmáticos de este país y de su cultura mostrando que la gastronomía también nos enseña a conocer las costumbres y la cultura que se tenía en la antigüedad en Suiza.

Las influencias que tiene de Francia, Alemania e Italia, tratan de destacar lo positivo de estos en Suiza, sin embargo este país va perdiendo toda su esencia ya que el índice de extranjeros es muy alto y ellos traen sus propias costumbres al país y no valoran las que tiene Suiza. Lo que se busca en este trabajo es resaltar todas las costumbres de suiza adquiridas y propias del mismo, por medio de las influencias de sus alrededores.

Lo que se busca también es que las personas en Ecuador conozcan de esta gastronomía para que no se olvide y se tenga en cuenta esta gastronomía y este país.

Las personas se deben dar cuenta de que existe más que chocolates y quesos en la gastronomía de este país. Lo que se quiere es dar a conocer que apesar de ser tan pequeño es muy grande en su cultura y en su gastronomía y en otras muchas cosas.

2. TEMA

“Gastronomía de suiza, influencia de sus alrededores”

3. ANTECEDENTES

Suiza es un país muy pequeño que se encuentra en la parte central de Europa, es pluricultural, multilingüe en este país de habla alemán, italiano, francés y romanche.

Está limitado principalmente por Alemania, Italia y Francia. Tiene apenas 7.7 millones de habitantes.

Alemania, Francia e Italia son países que tienen gran influencia en Suiza ya que este país consta de una parte francesa que es la que limita con Francia, una parte italiana que limita con Italia y una parte alemana que limita con Alemania, entonces el país son todas estas influencias juntas.

Lo que se buscó con el menú fue que todos los platos tuvieran algo de suiza como base esencial, pero también de los países que se nombraron anteriormente, el punto de la investigación fue que se aprenda que en Suiza si se tiene una influencia de estos países pero con el tiempo ha logrado cambiarlos, haciéndolos propios del país.

Planteamiento del problema

Suiza es un país que tiene muchos extranjeros y muchas influencias mal canalizadas de los países que se encuentran a su alrededor. Que no toman en cuenta la verdadera cultura

de este país, y poco a poco en vez de mantenerla la van cambiando y se va perdiendo su esencia y sus verdaderas costumbres y cultura

Formulación del problema

¿Cómo lograr la valoración de las técnicas culinarias de suiza, tomando el lado positivo de las influencias de sus alrededores?

Sistematización del problema

¿En qué consiste la gastronomía de suiza?

¿Qué técnicas culinarias se usan en suiza para hacer los platos típicos, que tiene influencias de sus alrededores?

¿Cuáles son los costos y rentabilidad de un menú tradicional de Suiza presentado y vendido en el Restaurante Marcus Apicius?

¿Qué tan buena acogida tiene la propuesta de un menú Suizo en los clientes del Restaurante Marcus Apicius?

4. OBJETIVOS

Generales

- Enseñar cuales son las verdaderas costumbres y cultura de suiza con las influencias de los países que la limitan, y las tradiciones culinarias que tienen hasta el día de hoy.

Específicos

- Presentar las verdaderas técnicas culinarias de suiza y como adaptar la cocina suiza a las influencias de sus alrededores
- Como presentar los platos de manera interesante, llamativa, con estética y equilibrio nutricional
- Como manejar los costos del menú presentado y las adaptaciones que se hace por las influencias para poder venderlo de manera adecuada en el restaurante

5. JUSTIFICACION

Esta investigación servirá para conocer la gastronomía de suiza por medio de las influencias de sus alrededores.

Teniendo en cuenta las técnicas culinarias que se usaban en suiza muchos años atrás y que hoy en día se siguen usando. Lo más importante es que todas estas culturas respetan las costumbres ancestrales que tiene cada país, y se unifican sin dañar a los otros países, también se puede entender por medio de esta investigación lo que ha logrado mantener suiza en cuanto a su esencia a pesar de tener muchas influencias.

6. SOPORTE HISTORICO Y CULTURA

Es un poco complicado hablar de la cocina nacional de suiza, ya que su gastronomía se basa en las influencias de Alemania, Francia e Italia, debido a esto este proyecto se basó en la influencia de sus alrededores destacando la comida de Suiza por medio de la influencias de los países que la rodean.

En suiza se destacan muchos productos como sus quesos y también las hortalizas que son de primera calidad, también otro producto destacado como los vinos de Valois, suiza está dividida por cantones, cada cantón tiene productos principales, pero los mas importantes son el fondue, el raclette en los cantones que se encuentran en las montañas estos platos calientes son muy comunes.

Suiza a pesar de ser un país tan pequeño con solo 7 millones de habitantes tiene muchos productos conocidos mundialmente.

Suiza es un país neutro, pero por este hecho no es un país vacío o sin maravillas, al contrario poco a poco con la influencia de sus alrededores suiza a logrado tener su propia cultura gastronoma, haciendo una fusión perfecta entre estas combinaciones de las influencias y los productos originarios de este país.

Suiza también tiene otros atractivos como los Alpes Suizos, en los cuales se puede apreciar la perfección de la naturaleza y por otro lado el orden y la convivencia perfecta que sucede en este país.

Suiza miles de años atrás estuvo habitada por tribus celtas que fueron derrotadas por los romanos, quienes los hicieron por quedarse con el territorio, al que se le llamo Helvetia, así fue como se le llamo al suiza en la época de los romanos, estos asentamientos se radicaron en los Alpes suizos donde crearon poblaciones importante que existen hasta el día

de hoy, con el tiempo los romanos cedieron territorio a estas tribus germánicas que se crearon en los Alpes, alrededor del siglo V D.C ya tenían casi todo el territorio de lo que hoy en día es Suiza.

Después de esto este país para a ser parte del Imperio Romano Germánico, así se llamaba en el pasado el Imperio Romano, en 1291 se fundaron los cantones Uri, Schwyz y Nidwalden , después de un tiempo también se formó Obwalden, formando así el comienzo de la unión Helvética.

Después de un tiempo también se fundó otros cantones que se llamaron Zurich, Glaris, Zoug y Berna, estos 8 cantones fueron los primeros fundados de suiza. En el siglo XVI, existieron muchos roces entre diferentes cantones debidos a las influencias religiosas del momento, unos cantones permanecieron fieles al catolicismo y otros se hicieron parte de la parte protestante, debido a esto existieron muchas riñas. Esta guerra duró 30 años, la cual termina cuando se firma es convenio de paz llamado Westfalia en 1648 y a partir de esto los cantones declaran su independencia del Sacro Imperio.

En el año de 1798 entran a Suiza los ejércitos napoleónicos e imponen una confederación donde se impone que todos los cantones tengan igualdad, cuando se termina la guerra y se derrota a los napoleónicos, el congreso de Viena crea una nueva confederación en el año de 1865 declarando así para los suizos una neutralidad perpetua. En 1874 se forma la constitución para reforzar el poder federal y desde este año Suiza se ha mantenido totalmente neutral a todos los conflictos que ha habido en Europa.

Suiza es un país muy culto tiene personas destacadas en su historia como el pintor Paul Klee, el cual expone en el museo de arte en la ciudad de Berna. Paracelso que fue

fundador de la ciencia médica moderna, el arquitecto Le Corbusier, el cual es una parte muy importante de la arquitectura vanguardista en el mundo. El filósofo Jean Jacques, entre otros. Una de las cosas que destacan la arquitectura en suiza es que es muy tradicional y muy folclórica, existen algunas ciudades en las que se puede ver este de manera muy clara como Berna con sus calles angostas y tradicionales, Friburgo y Lucerna se puede ver también este tipo de arquitectura colorida y llamativa pero tradicional, en pueblos pequeños como Gruyere, Brumen los cuales se caracterizan por sus chalets suizos.

En las montañas de suiza también encontramos este tipo de arquitectura folclórica y tradicional que es muy pintoresca y llamativa, se la puede ver en Appenzell, en los Alpes de Valais, en estos lugares se celebran fiesta por la visita de turistas y la llegada del invierno.

Alemania

La cocina suiza tiene influencia de la cocina Alemana , en algunos productos y sobre todo en los cantones que se encuentran en la parte alemana, esto varía según el cantón que se describa y el clima que este tenga.

Las papas son un producto de influencia de Alemania con este producto de hace el röstique en la antigüedad se los llamaba röstigraben que significa frontera por que donde más se comía era entre la frontera de Suiza y de Alemania.

Es una comida muy típica de suiza que se come hace mucho tiempo atrás con existía hambruna en Europa la papa ayudo a que muchas personas no se murieran de hambre cuando fue la primera guerra mundial, desde ahí en suiza se come papa por la influencia de

Alemania. En el pasado se la usaba para el desayuno y con el tiempo se la fue adaptando para otras comidas, este alimento se lo come con salchichas y cebolla caramelizada esto es muy típico de los alemanes, pero con el tiempo los suizos lo adaptaron a sus comidas. Ellos produjeron su rösti sin huevo o tocino sino que solo la papa rallada solo con pimienta y sal y sus salchichas también las adaptaron a ellos cambiándoles algunos ingredientes.

Francia

Suiza tiene influencia de Francia en varios productos gastronómicos, uno de ellos son los paupiette que se pueden hacer de diferentes maneras y es un plato de origen francés, este plato se puede hacer con varios rellenos y también con diferentes tipos de pescados y de carnes. El nombre de este plato en español es popieta, es una técnica culinaria que en la cual se le da forma al producto antes de cocinarlo de manera enrollada. Se lo puede hacer con lenguado, robalo, relleno de algún tipo de hierbas o de una farsa que es el mismo pescado molido y triturado con hierbas finas, condimentos y mantequilla y se puede hacer de carnes rojas o carnes blancas, se puede sujetar con cuerdas para darle la forma o atarlo con una cuerda, este plato es francés pero en suiza se come muy a menudo en la parte francesa y generalmente se lo sirve con salsas que tengan ácidos.

Italia

Existen varios productos que se consumen en suiza que son originarios de Italia, los más importantes y famosos son los helados, también tenemos los pies. Otro muy consumido en suiza que es de origen italiano es la polenta.

Los helados también son llamados polos y se los llama así por Marco Polo, otra cosa que se cuenta de historia es que Julio Cesar comía grandes cantidades de bebidas frías, en la

antigüedad los helados solo eran consumidos por la nobleza ya que era muy difícil mantenerlo congelado ya que no existían congeladores.

Los pies son otra influencia que tiene suiza de Italia este producto se come mucho con salsas dulces.

En suiza son muy comunes los pies de cerezas o de manzanas según la época del año pero son muy consumidos en verano ya que en esta época hay muchas fruta de temporada.

Los pies también son consumidos como desayuno, no solamente como postres, se lo consume frío con leche fría.

Otro producto que es influencia de Italia es la polenta que es una elaboración de harina de maíz , la cual se la cocina con agua o algún tipo de fondo y con leche. En la antigüedad la polenta también se llamaba pullmentum este nombre se los usaba en el Imperio Romano con el tiempo ha ido evolucionando y cambiando su forma de consumirlo, en suiza es muy común comer la polenta con puré de manzana en los desayunos y cuando se la usa para el almuerzo se hace puré de polenta y se acompaña con carnes o pescados.

Suiza

Todas estas influencias vienen acompañadas de productos como quesos, los más tradicionales son el tété de moie que significa cabeza de monje. Este queso se lo llamo así porque solo los monjes tenían tanto dinero como para comer algo tan rico y solo se los producía en los monasterios.

En la región de Gruyere se originó el queso gruyere, el cual lleva este nombre en honor al lugar de su origen, otro queso muy común en Suiza es el emmental este queso también lleva el nombre en honor al lugar de su origen la región de Emmental.

Existen otros quesos importantes como el Appenzell que también se lo llama así por la región en donde se encuentra y los más conocidos son el raclette y el queso fondue que son los platos típicos suizo más conocidos en el mundo.

En Suiza son muy conocidos los chocolates los más comunes son los amargos y los negros. La bebida nacional de suiza es el zumo de manzana que se lo suele tomar como sidra, este vino se produce en el cantón de Valais, también en el cantón de Zúrich y Tocino.

7. GASTRONOMIA E HISTORIA DEL CITIO

En Suiza en la antigüedad se comía muchos quesos; los más reconocidos desde la época del Imperio Romano y helvetia era el Gruyere, este queso se comía en la edad medieval en los castillos de la realeza era un manjar solo para los reyes ya que era un queso muy caro en esa época y muy pocas personas lo sabían hacer realmente.

Hoy en día en la región de gruyer se hacen todos quesos de manera rustica a los turistas para que vean como era la elaboración en el pasado.

Otro queso muy conocido es el emmental este queso se encuentra en el valle de emmental en el cantón de Berna, se lo conoce como el rey del queso suizo, porque fue el primer queso que se creó en suiza se lo comía desde el siglo 13, este queso se hacía de leche cruda de queso, no tienen ningún tipo de químico es mas en suiza en la antigüedad no se comía ningún tipo de queso con químicos esto era prohibido y hasta hoy en día lo es todavía.

En suiza y Alemania se descubrió la papa cuando un rey lo llevo a su castillo para un banquete que tenía una noche y él les ordenó a sus empleados que saquen todas las plantas de las papas y que las cocinen hagan algo como un tipo de ensalada, entonces los sirvientes sacaron todas las hojas del tubérculo y las raíces con las papas las botaron a una fogata que tenían , entonces al momento de la comida toda la realeza probó esta planta y a nadie le gusto porque era amarga y fea, entonces el rey mando a votar todo a la basura, luego más tarde los empleados cuando estaban limpiando la fogata olieron algo diferente, que olía bien y un empleado cojeó y sacó una papa y se la comió y luego se la llevó al rey y desde ahí ya estos dos países conocieron las papas y desde ahí se usa la raíz y ya no las hojas del

tubérculo, entonces ya se la conoce como papa y se la usa desde la edad media, como puré y rösti en estos países, también cocidas en agua o azadas.

El queso appenzeller es uno de los más apreciados en Suiza, se lo considera un tesoro ya que se comía hace más de 700 años atrás.

Este queso se llama así por la región en donde se encuentra, es el honor de la región. Es un queso que esta echo de leche de vaca cruda, que se la produce con vacas que solo comen pasto fresco, a esto se debe el sabor tan especial de la leche y por lo tanto del queso.

8. METOLOGIA DE LA INVESTIGACION

La metodología que se usó para este menú, fue sacada de recetarios y libros, también se consultó páginas de internet, lo que se trató de hacer fue comenzar con recetas simples, por medio de la investigación adaptar el menú al concepto que se buscaba, para lograr llegar al menú deseado.

Otra fuente muy importante de la investigación fueron mis profesores sobre todo David Harrington que tiene mucha experiencia en el tema en el que se desarrolló el menú de suiza. Por otro lado en el menú había ingredientes que se sustituyeron ya que era muy difícil encontrarlos aquí y de esta manera también se hicieron adaptaciones para que quedara perfecto el menú y el concepto del mismo.

La búsqueda del menú se basó en la historia de suiza y por medio de esto en las influencia que tenía de los países que se encontraban a su alrededor. También en la alta cocina de suiza.

Entre los platos que se encontró se investigó que las variaciones de los platos se producen según la época del año y la estación en que se encuentran, también se basan en el cantón y lugar de suiza que están ubicados, por ejemplo el fondue se consume mucho en las montañas de suiza, en el valle de Appenzell donde es muy frío, en el invierno se lo consume para producir más calor y grasa corporal. Este queso hace que las personas tengan

más energía y puedan vivir mejor en estas temperaturas. El cantón de Gruyère las bajas temperaturas hace que consuman gran parte del año raclette, que igual al ser una comida caliente con mucha grasa, acompañada de papa principalmente hace que las personas puedan sobrevivir en este clima.

Entre los factores de investigación también se encontró que la papa se come de manera diferente según la región, en la parte alemana de Suiza se consume mucha cantidad de papa ya que el almidón ayuda a mantener la energía de las personas por que las temperaturas en esta región de Suiza son mucho más frías que en la región italiana. La papa se la consume de diferentes maneras en algunas ocasiones en rösti como es muy común, la cual se tomó en cuenta para el menú que se expuso, pero en otros lugares de Suiza se las come más bien enteras, o cocinadas al vapor en agua para mantener la temperatura corporal caliente.

Las salchichas son también otro alimento del se basó esta investigación, se llegó a la conclusión que en la parte francesa y alemana se consumen más salchichas y sobre todo en la parte de las montañas ya que es un alimento que tiene duraciones prolongadas por lo que se lo usa mucho en los lugares rurales.

Para esta investigación también se realizó pruebas del menú que se propuso con la ayuda de varios profesores del chat, entre estos Claudio Iannotti que ayudo a la preparación correcta de las salchichas que se usaron en este menú, también David Harrington que ayudo a la preparación y armonía de los platos para tener una buena presentación en la degustación al jurado.

Por otro lado también se investigó la fuente de cada producto que se usó en el menú y porque las personas comen este platos y de qué manera lo hacen, esto es parte importante para tener una buena degustación del menú, ya que sabiendo la base de cada alimento se puede llegar a tener una precisión de lo que se debe hacer con los alimentos al momento de prepararlos.

9. RECURSOS EMPLEADOS

Entre los recursos empleados más importantes están las instalaciones de la Universidad San Francisco de Quito, donde los estudiantes tienen todos los materiales que necesarios para poder lograr el proyecto de tesis de manera precisa y adecuada bajo reglas estrictas de limpieza.

El orden y calidad de todos los productos que se emplearon en estas áreas para el proyecto del menú en el restaurante Marcus Apicius. La cocina que se usa para realizar el proyecto se llama cocina de estudiantes que queda en la parte trasera de la cocina del restaurante donde se hacen todos los platos de la carta del restaurante, en esta parte de atrás los estudiantes realizan todas las preparaciones para los proyectos que se realizan.

Esta cocina es el área fundamental donde se realizan todas las preparaciones para el menú propuesto.

Se emplearon varias máquinas que se encuentran en la cocina central del CHAT.

Para la primera entada se utilizaron ollas, para hacer la reducción de balsámico y tablas para cortar los quesos, también se usó el tete de moie que es la maquina echa precisamente

para el queso tete de moie, que tiene una cuchilla para poder hacer las flores de este queso. Para la segunda entrada se empleó una embutidora para hacer las salchichas de este plato y sartenes de teflón para hacer la papa rösti.

En el plato fuerte se usaron varios utensilios, entre los cuales está la freidora para hacer las croquetas de polenta, se usó la kombi de la cocina central del chat, que tiene vapor para poder preparar los pescados y que no se sequen además de esto se puede usar el vapor que tiene este horno para mantener húmedos los pescados y no se sequen el momento de servirles a los comensales.

Finalmente lo que se usó para el postre fue el horno de piso de la panadería en el cual se hizo el pie de manzana, también se usó la máquina de helado para preparar el helado mascarpone.

También se usaron otros utensilios como sartenes, espátulas, batidores, bandejas, tablas para picar, cuchillos, puntillas, sartenes de teflón, etc.

10. INGREDIENTES Y VARIANTES

En el caso del menú del Suiza no hubieron variantes, ya que en la primera entrada que era de quesos, fueron los mimos que se consumen en suiza, incluso el queso tete de moie, se trajo de ese país con la máquina que se hacer las flores.

En la segunda entrada se usaron los mismo ingredientes que se usan en suiza en ese plato las salchichas se hicieron con carne de primera y un proceso perfecto para el sabor sea el mismo, por otro lado los ingredientes del rösti existen en aquí en el país.

En el plato fuerte lo que se cambio fue el tipo de pescado que se usa en Suiza para hacer el paupiette de pescado, aquí se buscó el pescado más parecido en textura y sabor, fue el lenguado, mientras que en suiza se usa trucha de río ya que suiza no tiene mares.

Por ultimo en el postre se usaron los mismos ingredientes que eran, incluso se hizo dos meses antes la salsa de cerezas, se la hizo antes para poder estar dentro de la temporada de esta fruta al igual que en Europa y después de hacer la salsa lo que se hizo fue que se la congelo sellada al vacío.

Todos los demás ingredientes que se usó como condimentos o sales, para condimentar la comida o ingredientes de este tipo fueron encontrados aquí y se usó como se hace en Suiza, como por ejemplo el perifolio que es el condimento del paupiette de pescado del palto fueete se lo consigue en Europa y aquí este ingrediente le da un sabor anisado a la farsa que se encuentra dentro del pescado.

QUESOS

Buscando algunas variantes en los quesos, se llegó a investigar mucho a cerca de este producto. Las temperaturas ideales en las que se deben mantener a los quesos son entre 11 y 13 grados centígrados ya que necesitan estar en un ambiente que sea más frío que caliente, ya que a altas temperaturas se puede desarrollar los coliformes o bacterias malignas del queso dañando así definitivamente el queso.

Otra manera muy importante de conservar a los quesos es curándolos, esto quiere decir que se los pone en unas salmueras las cuales están mezcladas con agua normal y una alta

cantidad de sal, se lo pone en la salmuera al queso más o menos por una noche y al día siguiente el queso ya ha formado una especie de costra que hace que el queso dure más tiempo y se encuentre en mejor estado.

Otra cosa importante que se debe tener en cuenta para la conservación de los quesos sobre todo en los maduros es que deben estar en un ambiente húmedo para que esta costra que se produce en la salmuera se mantenga en perfecto estado, dándole así las bacterias buenas al queso que son de color verdoso o gris y esto le ayuda a que el queso tenga mejor sabor y textura, los coliformes son de color rojo y cuando un queso tiene manchas rojas es prácticamente es un veneno por lo que nunca se debe comer un queso con manchass de color rojo.

A los quesos maduros se los humedece todos los días con agua sal, esto permite acelerar el proceso de maduración del queso, otra cosa muy importante que hay que tomar en cuenta es para hacer quesos maduros de leche de vaca entera se debe pasteurizar la leche esto quiere decir que se calienta la leche para eliminar todos los elementos patógenos que la pueden dañar y por ende también puede dañar los quesos que se hacen después con esta leche.

FRUTAS Y VERDURAS

Suiza es un país que maneja las frutas y las verduras de manera muy correcta casi todos sus productos son orgánicos, por lo que se manejan bajo todas las normas de la ley, para que sean productos de primera calidad.

Lo que se trata de hacer con los productos de este tipo es que cumplen con todas la normas INNEN, además que en el proceso de siembra y repartición no se utilice ningún tipo de

químico, como pesticidas o conservantes para que el productos dure más días, lo importante de esto es que en este país se cumplen todas las normas al 100 % por esta razón es uno de los países más correctos al momento de sembrar y vender estos productos.

Por otro lado las frutas y verduras que se usan en su gran mayoría son las de temporada esto quiere decir que en la estación de verano en la época que hay cerezas, existen muchos productos en el mercado como este ingrediente y se lo vende por separado también , pero cuando se acaba la temporada y empieza la de las manzanas se sacan muchos productos al mercado con este otro ingrediente, este proceso se hace con todas las frutas y verduras de temporada, lo bueno de esto es que todos los productos que se venden son frescos y no guardados o congelados, de esta manera la preservación es más eficaz.

CARNES Y PESCADO

Suiza a pesar de ser un país tan pequeño, tiene una gran industria de carnes y también de embutidos, mientras que de mariscos no tiene mucho, ya que no tiene mar en ninguna de sus fronteras, pero en este país no se dan muchos tipos de pesados, y los que se dan son de río generalmente.

Entre otros los más conocidos son **tímallo** es un tipo de pez que se encuentra en ríos de grandes caudales con corrientes más o menos fuertes, este pez necesita gran cantidad de oxígeno por esto busca aguas de corrientes rápidas con cascadas y rocas para esconderse, otro pez también es el Perca que se encuentra en lagos donde no hay corrientes de agua, y lugares de alta vegetación como el lago de Zúrich, este pez se alimenta de plantón mientras que es joven y cuando llega a ser un pez adulto se vuelve carnívoro.

Otro pez es el **Corégono** es familia de los salmones por lo que tiene un color rosado al igual que el salmón, este pescado habita en lagos donde no hay corrientes fuertes y existen gran variedad de plantón, se alimenta principalmente de zooplancton, es un pez de gran tamaño.

Otro pez muy conocido es el **Condrostoma**, que pertenece a la familia de los ciprinidos, este pez habita en ríos donde existen rápidos, como es en la zona de Brema, Barbo y Tímalo al nor-este de Suiza.

Trucha marrón dentro de esta familia existen dos tipos de trucha que es la trucha marrón y la **trucha de lago**, este tipo de pez busca durante su juventud aguas sin corrientes como lagos, donde se encuentran otros peces, es un pez que puede tener un gran tamaño de entre 1 y 2 metros y llegar a pesar hasta 15 kilos, es un pez muy parecido al robalo en textura, tamaño y color.

Por ultimo tenemos la **carpa** que es un pez de los más numerosos de Suiza, vive desde los lagos de las montañas en la región de Piscardo hasta los pequeños charcos que se encuentran en la región de Tenca, este pez pertenece a la familia de tencas, bremas, variones y alburnos, este pez se alimenta de plancton, en su juventud, es una especie muy dura que soporta cualquier clima y se adapta a todo tipo de lugar con poco o mucho oxígeno.

Suiza es uno de los países donde más se consume carne de caballo, carne de res y embutidos. A pesar de ser un país tan pequeño, el consumo de carnes es muy alto, ya que suiza es un país que tiene muchas ganaderías y gran cantidad de ganado vacuno.

Lo que más se consume son salchichas de ternera que se llaman Olmas. De cerdo y tripa natural que se llaman Bratwurst que son las más conocidas estas salchichas son típicas de Alemania y hoy en día se las consumen en Suiza como que si fueran típicas del país, esto es parte de la influencia de Alemania en este país, se produce mucho embutidos ya que en las montañas se consume mucho este producto porque dura mucho tiempo y su conservación es muy fácil, se las puede ahumar o simplemente tener en un lugar fresco y es por esto que nacen los embutidos, mientras que hoy en día se las come en la sociedad como un manjar, y también para hacer comidas al aire libre.

Por otro lado también está la carne de vacuno la cual es muy vendida en una de las cadenas de supermercados más grandes de Suiza que se llama Coop. Las vacas que se usan para vender la carne es estos supermercados pasa por un proceso desde que se cría al ternero, esto quiere decir que todo el año pasan dentro de un establo y se los alimenta solo se heno, y lo que se hace es que la vaca no salga casi nunca del establo para que la carne sea más grasosa porque de esta manera no hace duros sus músculos ya que no hacen ningún tipo de ejercicio, y su carne es rica ya que solo come hierba.

CHOCOLATES Y LECHE

Los chocolates se crearon en Suiza hace más de dos siglos, todos los chocolates que se preparan en Suiza en su gran mayoría son de leche de vaca por lo que estos dos productos están muy relacionados. Existen muchos tipos de chocolates los amargos, los dulces, los de chocolate negro o chocolate blanco, chocolate con leche, chocolates con cobertura estos son los más populares.

El cacao que se usa para elaborar estos chocolates es mayormente de América central y América del sur. Para los diferentes tipos de chocolates también existen diferentes tipos de cacao, como son cacao de variedad fuerte y cacao de variedad suave.

El chocolate negro es llamado así por su nombre específicamente este chocolate es de color muy oscuro casi negro, este chocolate también es llamado fondant, amargo, o duro, este chocolate es la mezcla entre la pasta y la manteca de cacao con azúcar este chocolates puede tener desde el 50% hasta el 99% de cacao dependiendo de lo fuerte que se quiera.

El chocolate de cobertura es el chocolate que se utiliza para los chocolateros y los pasteleros como materia primordial de su trabajo, este chocolate puede ser negro o puede ser mezclado con leche, este chocolate esta echo con un 30% de cacao es menor en % al chocolate negro, este tipo se usa para hacer coberturas de tortas por ejemplo, es un chocolate muy moldeable. Otro tipo muy conocido es el chocolate a la taza este chocolate tiene un 50% o menos de cacao, a este chocolate se le añade una pequeña cantidad de harina de maíz o fécula, se disuelve en leche cuando se vende en polvo y cuando se lo vende en liquido se lo puede diluir en leche de igual manera o usar para untar en el pan.

Otro muy conocido es el chocolate con leche este tiene un porcentaje de cacao de menos de 40%, con este tipo de chocolate se producen las tabletas de chocolate que se pueden comer solas. Este chocolates como su nombre lo indica tiene leche en su mezcla o también puede ser leche condensada o leche en polvo, por lo que es más fácil de usar en las panaderías o pastelerías.

El chocolate blanco es otro tipo de chocolates este tiene un porcentaje de cacao del 20% y se elabora con manteca de cacao, leche y azúcar, este chocolate tiene niveles altos

energéticos y bastante dulce. Por último tenemos el chocolate en polvo este chocolate tiene un 32% de cacao y es de los chocolates más desgrasados, se lo usa para disolverse en leche.

Todos estos tipos de chocolates se producen en Suiza con máquinas que se construyeron en Alemania, España y Reino Unido hace mucho tiempo atrás.

11. MENU PROPUESTO

El menú influenciado por sus alrededores con temática de las influencias de Alemania, Francia e Italia fue presentado a un jurado en la cava de la Universidad San Francisco de Quito, la cual tuvo adornos típicos de este país, y en él que se tomó la decisión de aceptar el menú de Suiza sin hacerle ningún cambio, ya aceptada la propuesta el menú que se realizó fue:

Primera entrada:

Plato de quesos típicos suizos.

Este plato está formado por 4 tipos de quesos que son Emmental, Gruyere, Tete de moie, Muschli, por una variedad de lechugas THAI que tiene lechugas rojas, verdes y moradas, esta ensalada va con un brunoise de aceitunas negras, con una reducción de vinagre balsámico y una pizca de pimienta cayena. Todo esto acompañado de unos panes sin corteza tortados.

Segunda entrada:

Kartoffel rösti (plato de papa)

Este plato está formado por dos tortillas de papa en forma de rectángulos, con cebollas caramelizadas que se desglasaron con vino blanco, tiene también salchichas olmas y Bratwurst echas rústicamente todo esto acompañado de brotes de alfalfa, un tomate cherry y una hojita de remolacha.

Plato fuerte:**Paupiette de lenguado**

Este plato está formado por un rollito de pescado relleno de una farsa de perifollo y pescado lenguado triturado con sal y pimienta todo con salsa de vino blanco, acompañado de croquetas de polenta que tienen queso gruyere y un fondo Blanco (huesos de pollo y mirepoix, todo esto acompañado de verduras a la mantequilla que son zanahorias baby previamente blanqueadas, alcachofas escalfadas y pimientos morrón, con brotes de cebolla.

Postre:**Pie de manzana flambeado**

Este plato consistió en un dos medias lunas de pie de manzanas con azúcar impalpable, también tenía una salsa de cerezas frescas en un almíbar de azúcar blanca, que en la parte superior llevaba un helado de mascarpone y sobre este una flor comestible morada, y al servirlo al cliente se lo flambeaba con licor Kirsh (licor de cerezas).

12. MARIDAJE

Existen muchos licores y vinos en suiza a pesar de ser un país tan pequeño, dentro de los licores más conocidos está el licor de cerezas y el licor de manzanas.

El zuger kirsch o licor de cereza

Es procedente de la región de Zug, la botella típica tiene 9 kg, y 41% de alcohol, de las mejores cerezas, la destilación de este licor es sumamente suave y moderada para así obtener el carácter entero que caracteriza este licor, lo mismo sucede con los aromas que se los destila para poder obtener un buen envejecimiento del licor y no se dañe con el paso del tiempo, es un tipo de aguardiente por su alto nivel de contenido de alcohol, al hacer este licor se espera el momento óptimo de maduración de las cerezas y se los poda de manera en que salgan más frutas que los arboles comunes, la destilación de este licor se lleva a cabo en alambiques de columnas, para hacer un buen licor lo que se hace es que se separa las colas de las cabezas esto quiere decir, la primera fracción que sale del alambique son las cabezas y la última fracción que sale del alambique son las colas, y al final lo único que se recoge es el corazón y de ahí sale el verdadero y mejor licor de cerezas.

Todos los licores a base de cerezas están hechos con los corazones de esta fruta pero se los añeja en madera para obtener la sofisticación aromática de la fruta, este tipo de licor

no se debe servir exclusivamente frío , es más la temperatura a la que se recomienda servir es de 15 a 20 grados centígrados , otra opción de cómo se debe servir este licor es en una copa fría y esperar de 2 a 3 minutos para servirlo. Es un licor que se debe tomar despacio y disfrutándolo, para poder saborear toda la frutalidad y bouquet del licor.

Este licor al igual que los vinos de alta calidad se los debe oxigenar al momento de consumirlos, se recomienda tomarlo en una copa tulipán, hay que tener en cuenta que es un excelente digestivo, y también se lo puede probar como aperitivo.

Etterwillims o licor de pera Williams

Este licor es procedente de los Alpes Lepontinos,, y también de los viñedos que están situados a la orilla del río Ródano en la parte francesa de Suiza. Este famoso licor solo sale de la variedad de pera Williams- Christ, de la que sale el verdadero sabor y finura y perfume de este licor, las destilerías de este licor se encuentran en la región de Valais, las peras se cosechan de los árboles antes de su maduración total y se empacan en cajas y se las lleva a las destiladoras y ahí maduran en unas cajas al aire libre, las frutas se escogen manualmente y se selecciona de la mejor manera y solo las que están en perfecto estado.

Luego pasan por un proceso de fermentación que dura de 8 a 10 semanas en depósitos que tienen control de temperatura, después se extrae el corazón de las peras y se envejecen en los alambiques a fuego muy bajo, los cuales harán que mejore su perfume y la pulpa que se va a usar para hacer este licor. Este proceso dura varios meses y luego de esto los aromas se ensamblan. Para cada botella de licor de pera Williams se usa 11 kilogramos de las mejores peras de este tipo.

Este licor tampoco se tiene que servir necesariamente frío, la temperatura a la que se debe servir es de 15 grados centígrados a 20 al igual que el licor de cerezas, y de igual manera lo que se puede hacer es ponerlo en una copa de tulipa que este bien fría y esperar de 2 a 3 minutos antes de servirlo, es de igual manera un bajativo, se lo debe oxigenar para que se sientan mejor su aromas, es un excelente digestivo, pero también se puede tomar como aperitivo.

Suiza tiene más o menos 14.000 hectáreas de viñedos en la parte francesa, 11.000 hectáreas en la parte alemana de Suiza y en la parte italiana se sacan más de 31.000 galones de vino por año, a pesar de ser un país tan pequeño es una gran extensión, que se encuentra distribuida en toda suiza, esto quiere decir que más o menos se produce 33 galones por cada persona. Suiza también tiene de los mejores vinos de mesa. Este país es considerado como un gran productor de vino en Europa ya que a pesar de ser un país tan pequeño produce mucho vino.

Principales tipos de uvas

Chasselas ,es un tipo de uva se da en el 45% de suiza, es decir de los que se cultiva en suiza este tipo de uva ocupa un 45% de la producción, produce en la parte francesa de Suiza, los viñedos se encuentran alrededor del lago Ginebra, este vino es un madurado temprano, que es un tipo de vino blanco refrescante pero que tiene una gran medida neutral, es un excelente vino.

Sylvaner, este vino se produce en su mayor parte en el cantón de Valais, este vino es un vino blanco que tiene mucho cuerpo, sabores distintos, rica textura y una alta acidez.

Este vino es uno de los más comercializados bajo el nombre de Johannisberg, es un excelente vino y muy apetecido en el mercado.

Riesling X Sylvaner, se considera como muy poco vino riesling , sin embargo este tipo de uva si se cultiva en suiza, que se lo a creado bilologicamente en las zonas de la parte alemana de Suiza, este vino blanco es muy delicado y tiene un perfume exótico que llama mucho la atención, es considerado un excelente vino.

Pinot noir, esta uva tinta se cultiva en todo suiza, y se lo mezcla a menudo con gamay que quiere decir que es una uva muy productiva y que madura más tarde que el pinot noir, por esta razón se la mezcla con esta sepa ya que produce en la mezcla un envejecimiento tardío y de esta manera es más fácil manipular esta sepa de uva, de esta manera se produce en Suiza el mejor vino conocido como pinot noir , esta uva de vino tinto solo está permitida en la parte alemana de Suiza en el cantón de Neuchâtel.

Merlot, esta cepa es cultivada en parte italiana de Suiza en el cantón de Ticino, este vino se elabora con merlot y casi nunca sale de suiza, es usado para consumo interno del país, y los suizos están muy orgullosos de tener esta sepa solo para consumo de ellos.

Los cantones más importantes de Suiza donde se produce vinos son: Geneva, Neuchâtel, Valais, Vaud y Ticino.

13. RAZONAMIENTO Y JUSTIFICACIÓN DEL MENÚ

El menú se realizó con el objetivo de mostrar las influencias de los países que están alrededor de suiza, demostrando así que Suiza ha ido adaptando esta influencia y convirtiéndolas en parte de su historia y tradiciones, también lo que se buscaba en este menú era que se sepa más de la cultura de este país ya que solo se conoce por sus quesos y sus chocolates. Por medio de este menú se quiso realzar las verdaderas costumbres que aún mantienen los Suizos a través de los años y respeto que les dan a las mismas.

Por medio del menú influencias de sus alrededores, se pudo identificar como ha ido cambiando la cultura de Suiza y las costumbres que se mantienen de generación en generación, también con este menú se quería demostrar la esencia de este país, y de sus verdaderos orígenes con cada uno de los alimentos que se tomaron en cuenta para hacer este menú. Por un lado se puede observar la antigüedad de los quesos y porque el nombre de cada uno como por ejemplo el tete de moie, que en español quiere decir cabeza de monje, lo cual significa que era un queso tan caro que solo los monasterios lo tenían. Por otro lado también se puede ver la papa rösti, que en cierta época se comía en el desayuno y con el tiempo se convirtió en un plato fuerte y una guarnición de los almuerzos.

Este menú se realizó debido a los orígenes que tienen las familias aquí en Ecuador, tratando de que las personas conozcan que hay algo más allá de lo que se conoce de Suiza y es la esencia verdadera de este país y la razón por la cual es conocido mundialmente.

Mi descendencia es suiza por lo que esto me impulso a que las personas aquí en Ecuador conozcan el verdadero significado para mi familia de este país y todas las cosas buenas que tiene, ya que la cultura tiene que ver mucho con las gastronomía.

14. DETALLE DE TÉCNICAS EMPLEADAS

En el menú propuesto se usaron varias técnicas tales como: picar, cortar dorar, freír, cocina en horno con vapor, empacar al vacío, entre otras que se detallaran a continuación. Para la primera entrada los métodos que se usó fueron, cortar los quesos en un tabla de color blanco ya que esto se debe tener en cuenta para no hacer un cruce de alimentos tanto crudos como cocinados, por otro se lavó las lechugas, para la reducción del vinagre balsámico, se hizo una reducción en una olla, en la cual se pone el 40% de azúcar y se reduce a fuego lento hasta tener el punto que se desea. También para hacer las aceitunas de la ensalada se las corto en brounise este corte es una técnica de cocina para determinar el tamaño del alimento que se quiere.

En la segunda entrada las técnicas que se usaron fue freír el rösti de papa, y también la técnica que se usó para las salchichas fue embutirlas en una maquina manualmente para que sean echas rústicamente, también se doraron en el sartén las cebollas caramelizadas y se las desglasó con vino blanco. Y por último se utilizó para este plato una técnica de garnish, para hacer de los tomates cherry una flor que iba en la parte de arriba del plato.

Para el palto fuerte lo que se uso fue el horno con vapor llamado estimer o combi, en el cual se hicieron los paupiette de pescado, se los hizo con vapor para que no se pasara su punto de cocción, para realizar las croquetas de polenta se cocinó en una olla un fondo de blanco el cual se hace dorando los huesos del pollo y luego se le agrega un mire poix, y este fondo se le pone a la polenta al momento de cocinarla con leche y gruyere para tener una mejor textura, esta técnica se llama cocción a fuego lento, y luego se debe apanar las polentas en la misma sémola de trigo para que se haga las costra de afuera y se conviertan en croquetas, a esta se las fríe en satén, las verduras que se usó para este plato se las fríe con mantequilla solamente y esta técnica se llama verduras a la mantequilla.

Para el postre, las técnicas que se usaron son asar en el horno esto sucedió con el pie de manzana que se lo hizo en el horno de piso, para hacer la salsa de cerezas se cocinó a fuego bajo realizando una reducción, y para realizar el helado se cocinaron a fuego lento todos los ingredientes, luego se dejó en reposo por una noche y al día siguiente se usó la máquina de hacer helado.

15. EJECUCION DEL MENÚ

RECETAS ESTÁNDAR

Numero de Receta: 1		Plato:		
Rendimiento:	10 PORCIONES	Cant Porción:	10	
Uso:	PRIMERA ENTRADA	Tam Porción:		
Punto de venta: MARCUS		PLATO DE QUESOS		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	0,050	ensalda thai	27,44	1,37
Kg	0,100	tête de moine	17,00	1,70
Kg	0,100	gruyere	14,74	1,47
Kg	0,100	muschli	12,00	1,20
Kg	0,100	enmental	23,75	2,38
kg	0,020	aceituna negra	2,96	0,06
Kg	0,100	balsamico	4,30	0,43
Kg	0,080	uvas	4,90	0,39
Kg	0,010	pimienta cayen	20,96	0,21
1. LAVAR Y CORTAR LA LECHUGA				
2. CORTAR EN BROWNISE LAS ACEITUNAS				
3. CORTAR LOS QUESOS				
4. COLOCAR LA REDUCCION DEL BALSAMICO				
5. MONTAR LOS QUESOS, LA ENSALADA Y PONER ENCIMA DEL TETE DE MOIE LA PIMIENTA CAYEN				
			TOTAL	9,21
			UNITARIO 1	
		TOTAL	PLATO	0,92118

Numero de Receta: 2		Plato:		
Rendimiento:	10 PORCIONES	Cant Porción:	10	
Uso:	PRIMERA ENTRADA	Tam Porción:		
Punto de venta: MARCUS		KARTOFFEL RÖSTI		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	2,000	papa	0,72	1,44
Kg	0,100	mantequilla	5,68	0,57
Kg	0,300	cebolla perla	1,08	0,32
Kg	0,050	vino blanco	4,50	0,23
kg	1,000	salchicha BRATWURST	0,26	0,26
Kg	0,500	salchicha OLMA	0,58	0,29
kg	0,010	brotos de alfalfa	3,99	0,04
Kg	0,005	tomate cherry	5,88	0,03
Kg	0,001	brotos de remolacha	6,00	0,01
Kg	0,010	sal	0,33	0,00
Kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
Kg	0,010	azúcar	0,88	0,01
1. CORTAR PREVIAMENTE EN RECTANGULOS LA PAPA Y COLOCAR EN EL PLATO				
2. COLOCAR LAS CEBOLLAS CARAMELIZADAS PREVIAMENTE EN EL PLATO				
3. CORTAR PREVIAMENTE LAS SALCHICHAS Y PNERLAS EN EL PLATO				
4. COLOCAR EL TOMATE, LA HOJA DE REMOLACHA Y LOS BROTES DE ALFALFA EN EL PLATO				

	TOTAL	3,22
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	0,32154

Subreceta: 2.1.				
Rendimiento: 1 kg			Fecha:	
Uso: Segunda entrada			Cant Porción: 50	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción: 0,050 KG.	
			SALCHICHA OLMA	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	2,000	carne de ternera	12,69	25,38
Kg	1,000	bife de chorizo	8,54	8,54
Kg	0,250	grasa de cerdo	3,85	0,96
uni	0,065	salnitro	4,97	0,32
Kg	0,003	glumomático monozodico	4,90	0,01
Kg	0,002	pimienta	4,32	0,01
ml	0,015	ajo	3,72	0,06
	0,001	vino blanco	4,50	0,00
	0,01	cebolla	1,07	0,01
1. Mezclar todos los ingrediente.				
2. moler en la maquina de triturar alimentos				
3. Embutir en la embutidora manual				
4. realizar las madejas del tamaño que se quieran las salchichas				
5. cocinar en el horno sin vapor a una temeptratura de 80 grados centigrados y dejar enfriar para cortar				
			TOTAL	35,30
			TOTAL	UNITARIO 1 PLATO 0,7059978

Subreceta: 2.2				
Rendimiento: 1 kg		Fecha:		
Uso: Segunda entrada		Cant Porción:		70
Punto de venta: MARCUS		Tam Porción: 0,050 KG.		
SALCHICHA BRATWURST				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	2,750	carne molida de cerdo	7,25	19,94
Kg	0,250	grasa de cerdo	3,85	0,96
Kg	0,015	ajo	3,72	0,06
uni	0,010	cebolla	1,07	0,01
Kg	0,002	pimienta	4,32	0,01
Kg	0,050	oregano	5,76	0,29
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingrediente. 2. moler en la maquina de triturar alimentos 3. Embutir en la embutidora manual 4. realizar las madejas del tamaño que se quieran las salchichas 5. cocinar en el horno sin vapor a una temepratura de 80 grados centigrados y dejar enfriar para cortar 				
			TOTAL	21,26
TOTAL			UNITARIO 1 PLATO	0,303759143

Numero de Receta: 3		Plato:		
Rendimiento:	10 PORCIONES	Cant Porción:	10	
Uso:	PLATO FUERTE	Tam Porción:		
Punto de venta: MARCUS	PAUPIETTE DE LENGUADO			
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	1,000	paupiette de lenguado	1,43518	1,44
Kg	0,500	salsa de vino blanco	0,24	0,12
Kg	0,200	alcachofas	3,43	0,69
Kg	0,200	zanahorias francesas	5,88	1,18
Kg	0,800	croquetas de polenta	0,92	0,73
kg	0,050	flores comestibles	14,00	0,700
Kg	0,050	brotos de cebolla	23,10	1,16
1. colocar el paupieete de lenguado en el plato calentado previamente con la salsa de vino blanco				
2. colocar las croquetas de polenta previamente fritas				
3. colocar las verduras en el plato previamente cocidas con mantequilla				
4.colocar los brotes de cebolla en la parte superios de toda la comida en el plato				
			TOTAL	6,01
			UNITARIO 1	
TOTAL			PLATO	0,6007225

Subreceta: 3.1				
Rendimiento: 1 kg			Fecha:	
Uso: plato fuerte			Cant Porción: 15	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción: 0,100 KG	
paupiette de lenguado				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	1,500	lenguado	11	16,50
Kg	0,050	perifolio	78,40	3,92
Kg	0,150	mantequilla	5,68	0,85
uni	0,010	tomillo fresco	19,60	0,20
Kg	0,010	pimienta	4,32	0,04
Kg	0,050	sal	0,33	0,02
1. cortar los lomos de lenguado, condimetnar con sal y pimienta				
2. realizar una mezcla con el pescado sobrante triturado y el perifolio y poner dentro de los rollo				
3. poner los roolos con papel film para dar la forma				
4. armas los rollos de pescado y meter al horno por 76 grados centigrados por 17 minutos.				

	TOTAL	21,53
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	1,43518

Subreceta: 3.2				
Rendimiento: 1 kg			Fecha:	
Uso: plato fuerte			Cant Porción: 8	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción: 0,050 KG	
			salsa de vino blanco	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
ml	0,250	vino blanco	4,13	1,03
Kg	0,100	cebolla puerro	0,96	0,10
ml	0,250	crema de leche	2,80	0,70
kg	0,010	sal	0,33	0,00
Kg	0,005	pimienta	4,32	0,02
Kg	0,500	fondo de pollo	0,15	0,08
1. cortar la cebolla puerro				
2. colocar en una olla y poner el fondo de pollo y el vino blanco				
3. Reducir hasta obtener una salsa y colar				

4. una vez colado poner en otra olla y reducir hasta obtener el punto deseado

	TOTAL	1,93
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	0,24105

Subreceta: 3.3				
Rendimiento: 1 kg			Fecha:	
Uso: plato fuerte			Cant Porción: 30	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción: 0,050 KG	
croquetas de polenta				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
ml	0,750	polenta	8,5	6,38
Kg	0,250	gruyere	14,74	3,69
ml	1,200	leche	0,80	0,96
kg	0,050	sal	0,33	0,02
Kg	0,050	pimienta	4,32	0,22
Lt	1,200	fondo de pollo	0,15	0,18
1. hervir la leche con el fondo de pollo				
2. colocar la polenta y mexclar hasta que se cocine				
3. colocar el queso gruyes y expandir en un molde de metal para cortar los rectangulos				
4. apanar con la polenta cruda y reservar en el frio				

	TOTAL	11,43
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	0,381083333

Numero de Receta: 4		Plato:		
Rendimiento:	10 PORCIONES	Cant Porción:	10	
Uso:	POSTRE	Tam Porción:		
Punto de venta: MARCUS		Pie suizo de manzana		
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
Kg	1,000	pie suizo de manzana	0,417545	0,42
Kg	0,500	helado de mascarpone	0,36	0,18
Kg	0,200	salsa de cerezas	0,43	0,09
ml	0,200	licor kirsh	74,40	14,88
kg	0,050	flores comestibles	14,00	0,700
Kg	0,005	azucar impalpable	1,84	0,01
1. colocar en el plato los pies previamente cortados en medias lunas				
2. poner en el otro extremo la salsa de cerezas y sobre esta el helado				
3. colocar la flor comestible morada				
4. flanbear al momento del servirle al cliente				
			TOTAL	16,27
			UNITARIO 1	
		TOTAL	PLATO	1,627388

Subreceta: 4.1				
Rendimiento: 1 kg			Fecha:	
Uso: postre			Cant Porción: 20	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción: 0,050 KG	
pie suizo de manzana				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
ml	0,360	harina	0,8	0,29
Kg	0,200	huevos	0,12	0,02
ml	0,000	agua	0,00	0,00
kg	0,050	sal	0,33	0,02
Kg	0,625	mantequilla	4,32	2,70
Kg	2,500	manzanas	1,85	4,63
ml	0,050	limones	0,30	0,02
kg	0,190	azucar morena	0,96	0,18
ml	0,200	crema de leche	2,50	0,50
1. Mezclar la harina los huevos y el agua hacer una masa y dejar reposar por 30 minutos				
2. mientras cortar las manzanas y ponerles azucar morena y limon				
3. meter la masa la horno con las menzanas por una hora				
4. sacar del horno y poner la mescla de la crema de leche con el azucar y dejar 20 minutos mas en el horno				

	TOTAL	8,35
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	0,417545

Subreceta: 4.2				
Rendimiento: 1 litro			Fecha:	
Uso: postre			Cant Porción: 18	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción:	
			helado mascarpone	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
ml	0,600	queso mascarpone	10,25	6,15
Kg	0,225	azucar	0,88	0,20
ml	0,000	agua	0,00	0,00
kg	0,050	estabilizante de helado	0,00	0,00
Kg	0,625	limones	0,30	0,19
1. Mezclar todos los ingredientes				
2. dejar hervir por 3 minutos y mezclar con el queso mascarpone				
3. reservar toda una noche en el frio				

4. al dia siguiente sacar la mezcla y pasarla por la maquina de helado

	TOTAL	6,54
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	0,363083333

Subreceta: 4.3				
Rendimiento: 1 litro			Fecha:	
Uso: postre			Cant Porción: 60	
Punto de venta: MARCUS			Tam Porción: 0.010 ml	
			salsa de cerezas	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	PRECIO UNIDAD	COSTO TOTAL
ml	2,000	cerezas frescas	12,74	25,48
Kg	0,225	azucar	0,88	0,20
ml	0,000	agua	0,00	0,00
1. Mezclar las cerezas sin pepa con el aucar y dejar reducir				
2. ya reducido el almibar agregar agua de hieva luisa				
3. Reservar para servir				

	TOTAL	25,68
	UNITARIO 1	
TOTAL	PLATO	0,427966667

El presupuesto que se dio para este proyecto de tesis fue de 8,50 dólares, y el menú de Suiza que se propuso costó 4,45 dólares, a continuación se detalla el resumen de precios.

		costo por plato		
PLATO	NOMBRE	COSTO DE PREPARACION	COSTO DE EMPAQUE AL VACIO	COSTO TOTAL
PRIMERA ENTRADA	PLATO DE QUESOS SUIZOS	\$ 0,92 US	0	\$ 0,92
SEGUNDA ENTRADA	KARTOFELL ROSTI	\$ 0,32 US	0	\$ 0,32
PLATO FUERTE	PAUPIETTE DE LENGUADO CON CROQUETAS DE POLENTA	\$ 0,56 US	\$ 0,05	\$ 0,61
POSTRE	PIE DE MANZANA FLANBEADO	\$ 1,63 US	0	\$ 1,63
RECUERDOS MENÚ	CAJAS CON BANDERA DE SUIZA	\$ 1,06 US	0	\$ 1,06
TOTAL				\$ 4,54

COSTO TERORICO

\$ 4,54 /19,95

= 0,23 * 100

= 22,76 %

VENTAS DE LA SEMANA

	VENTAS DE LA SEMANA						
	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	
MENUS	6	5	8	14	13	14	
RESERVACION					65		
TOTAL DE VENTA							125
ESPECIALES	1 (PRIMERA ENTRADA)	4 (PRIMERA ENTRADA)			1 (PRIMERA ENTRADA)	4 (PRIMERAS ENTRADAS)	
		1 (SEGUNDA ENTRADA)			1(SEGUNDA ENTRADA)		
TOTAL DE ESPECIALES							12

El costo de menú fue de \$4,54 dólares y el precio de venta al público fue de \$ 19,95 dólares sin impuestos, el food cost teórico fue de 22,76 %.

17. PRESUPUESTO DEL MENU

El menú influenciado de sus alrededores de Suiza, se lo realizó en la Universidad San Francisco de Quito, la facultad de arte culinario en la cocina de estudiantes del restaurante Marcus. Para el menú de uso varios tipos de material como libros que se encontró en la biblioteca, y también de información de páginas de internet seguras. Por otro lado también se pidió información a profesores como David Harrington y Claudio Iannotti para poder tener más información de cómo se debe realizar el menú. También se puede decir que se dio la oportunidad de hacer pruebas del menú, para poder entender mejor los conceptos y las razones de porque cada sabor y mezcla.

En todas las requisiciones que se hizo se debía valorar la cantidad de personas que se iba a tener esos días y de acuerdo a esto realizar las requisiciones tratando de que no sobre, comida para evitar dar de baja. El costo del menú que se presupuestó para los estudiantes es de \$ 8,50 dólares, y el valor del menú de Suiza fue de \$4,54 dólares por lo que se puede ver que me sobro presupuesto, lo cual quiere decir que lo que se quiso lograr se pudo hacer ya que este menú se pensaba mucho más caro, y no fue así.

Luego de que el jurado aceptó la propuesta del menú de Suiza, se realizaron todas las recetas estándar para tener un seguimiento diario de lo que se necesitaba vender y de lo que se vendió, por otro lado también se usaron listas de chequeo de los menús diarios para poder tener un informe de lo que se usó diariamente y de las cosas que se dieron de baja. Por medio de estas ayudas se realizaba el proceso diario de *mice an place*, y tener lo justo y necesario de todo sin desperdiciar nada y de esta manera también valorar el presupuesto

que se convino, hay que aprovechar al máximo todo el material que se tiene, y no votar nada a la basura, ni desperdiciar el producto que se pidió.

18. CONCLUSIONES

El menú tuvo éxito en la venta, en el restaurante Marcus ya que esa semana se vendieron 222 platos en el restaurante y del menú de Suiza se vendieron 125, lo cual es casi el 79,62% de las ventas del restaurante por lo que sobrepaso las expectativas. Existió mucho interés de los comensales ya que les llamaba mucho la atención del menú, sobre todo los tipos de quesos, que incluso hubieron clientes que pidieron solo este plato de manera especial y se vendieron en total alrededor de 12, por otro lado los clientes también tenían mucha curiosidad de saber lo que era cada plato y de preparaciones que no se sabían de la cultura de Suiza, de esta manera aprender más de este país.

La propuesta que se hizo de este menú tuvo éxito ya que para el jurado fue algo totalmente diferente en presentación y sabores, lo cual les llamo mucho la atención y les gusto, por esto se aceptó el proyecto al 100 %. Este proyecto fue muy bueno en el sentido de que no solo los comensales aprendieron de esta cultura, sino todo el equipo de cocina en cuanto a nuevos sabores y texturas, por lo que se considera que fue un buen rescate gastronómico al mostrarles a los clientes y estudiantes sobre esta cultura de la que aquí en el país no se sabe mucho, además de esto fue una investigación muy enriquecedora ya que se aprendieron muchas cosas, de las influencias de sus alrededores.

19. BIBLIOGRAFIA

Chef ejecutivo de banquetes de la USFQ. David Harrington

Chef Decano de estudiantes. Claudio Iannoti

Weiss, S. K *Exploring Wine*. New York, USA: John Wiley & Sons

Quesos de Suiza. (2011). *Suiza Naturalmente*. Extraído

de:<http://www.quesosdesuiza.com/es/page/100-cheese/>

Velsid. (16 de 07 de 2009). *Gastronomía & Cia*. Paupiette. Extraído

de:<http://www.gastronomiaycia.com/2009/07/16/paupiette/>

Elmundoviajes. (2001). *Suiza*. Extraído de:

[http://elmundoviajes.elmundo.es/elmundoviajes/fichas.html?valor=201&zona=pais
&ver+continente=](http://elmundoviajes.elmundo.es/elmundoviajes/fichas.html?valor=201&zona=pais&ver+continente=)

Swissworld.org. *ubicación en Europa*. Extraído de:

http://www.swissworld.org/es/geografia/informacion_general/ubicacion/

Velsid. (16 de 07 de 2009). *Gastronomía & Cia*. Polenta Extraído de:

<http://www.gastronomiaycia.com/2008/10/13/polenta/>

Myswitzerland.com. (2013). *Appenzeller Cheese*. Extraído de:

http://www.myswitzerland.com/es/inicio/descubrir_suiza/comer-y-beber/queso/mas-queso/appenzeller-kaese.html

Velsid. (16 de 07 de 2009). *Gastronomía & Cia.* El helado. Extraído

de:<http://www.gastronomiaycia.com/2008/03/02/el-helado-un-poco-de-historia/>

Suiza activa.ch.(2011). *Actividades, experiencia, vacaciones.* Extraído

de:<http://www.suizactiva.ch/es/land.php>

Justlanded. (2012). *Idiomas, lenguas y dialectos de suiza.* Extraído

de:<http://www.justlanded.com/espanol/Suiza/Guia-Suiza/Idioma/Idiomas>

Bedri.es. *Gruyere.* Extraído de :

http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Queso/Quesos_del_mundo/Suiza/Gruyere.htm

Zonadiet.com.(2013).*Quesos, elaboración, composición y propiedades nutritivas.*Extraído de

:<http://www.zonadiet.com/comida/queso.htm>

Bedri.es. Pasterización. Extraído de:

http://www.bedri.es/Comer_y_beber/Conservas_caseras/Pasteurizacion.htm

A fuego lento.com (21 de 04 de 2010). *La gastronomía de Suiza.* Extraído de:

<http://www.afuegolento.com/noticias/229/firmas/mguzman/7456/>

Myswitzerland.com. (2013).*Especies de peces de Suiza.* Extraído

de:http://www.myswitzerland.com/es/inicio/descubrir_suiza/aventura-deportes-verano/la-pesca-con-cana-y-con-anzuelo-en-suiza/especies-de-peces.html

Zchocolat.com. *Suizo.* Extraído

de:<http://www.zchocolat.com/z34/chocolate/chocolate/chocolate-por-paises/chocolate-suizo.asp>

Canclini.(2011). *Etter Zuger kirsch, licor de cereza*. Extraído de

:<http://canclinigourmet.com.co/etter-zuger-kirsch-%E2%80%93-aguardiente-de-cereza/>

Canclini.(2011). *EtterWilliams, licor de pera Williams*.Extraído de

:<http://canclinigourmet.com.co/etter-williams-%E2%80%93-aguardiente-de-pera-williams/>

Canclini.(2011). *Vinos de Suiza*. Extraído de:

<http://canclinigourmet.com.co/seccion/delikatessen/vinos-suizos/>

20.ANEXOS

degustacion del menu de Suiza



MENU



PRIMERA ENTRADA:
SUIZA

Plato de quesos típicos suizos con tété de moine, gruyere, emental y mutschli, acompañados de ensalada de verduras frescas con una reducción de balsámico y brunoise de aceitunas negras.

SEGUNDA ENTRADA:
ALEMANIA

Kartoffel rösti con cebollas caramelizadas y salchichas rústicas bratwurst y olma, acompañado de brotes de cebolla.

PLATO FUERTE:
FRANCIA

Paupiette de mero con salsa de vino blanco, acompañado de croquetas de polenta con ensalada de zanahorias francesas, alcachofas y brotes.

POSTRE:
ITALIA

Helado de mascarpone acompañado de salsa de cerezas de temporada con pie suizo de manzanas flambeado con kirsch.

Stephania
Urbina Gloor

RESTAURANTE MARCUS USFQ

Stephania
Urbina Gloor

RESTAURANTE MARCUS USFQ

Primera entrada**segunda entrada**

plato fuerte



postre



maquina de tete de moie



pie de manzana



Utensillos de cocina





Servicio de platos





