

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Desarrollo y apertura: Restaurante Ztudio

Modelo de negocio

Juan Esteban Viteri Ricaurte

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario y Administrador de Alimentos y Bebidas

Quito, 27 de junio de 2016

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Desarrollo y apertura: Restaurante Zstudio

Juan Esteban Viteri Ricaurte

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti, Chef Especializado en
carnicería, charcutería, cocina italiana.

Firma del profesor

Quito, 27 de junio de 2016

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: Juan Esteban Viteri Ricaurte

Código: 00108507

C. I.: 1714830534

Lugar y fecha: Quito, junio de 2016

Agradecimientos

A mis padres por permitirme estudiar en esta universidad y a todos los que me apoyaron durante todo este tiempo, sobre todo a las personas cercanas a mí que sin duda probaron y degustaron todos mis experimentos a lo largo de mi carrera.

Resumen

El proyecto en el que participe junto a Gabriel Quevedo consistió en que dos estudiantes de último año de la Universidad San Francisco de Quito de la carrera de Arte Culinario y administración de alimentos y bebidas y el grupo Z (Zazu, Zinc, Zao, Zfood, Zuni) se encargarían del restaurante Ztudio, el mismo que ofrecería servicios de alimentación al evento de explosión de arte y diseño llamada Casa Cor.

En el proyecto se muestra con detalle como funcionó el restaurante durante un mes. La información dentro del proyecto es sobre el servicio del restaurante, horarios de trabajo y responsabilidades de puestos de trabajo. Además, se expone un recetario y manejo de los costos con los que se trabajaron durante el tiempo que estuvo abierto el restaurante.

Abstract

The project that I was involved with Gabriel Quevedo consisted of two students in the senior year of the University San Francisco de Quito in the career Culinary Arts and food and beverages administration, they would be responsible of the restaurant Ztudio. The restaurant which would offer food services to the event of an exposition of art and design called Casa Cor.

In this project shown in detail how the restaurant worked for a month. The information in the project is about service inside the restaurant, work schedules and job responsibilities. In addition, recipes and cost management with which they worked during the time the restaurant was open.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1	INTRODUCCIÓN	13
2	CASA COR	14
2.1	Historia de Casa Cor	14
2.2	Casa Cor franquicia- Ecuador	15
2.2.1	Instalaciones de Alimentos y Bebidas.	16
3	RESTAURANTE ZTUDIO	17
3.1	Grupo Z.....	17
3.2	Concepto del restaurante.....	17
3.2.1	Recepción de productos.....	18
3.2.2	Mise en Place.....	18
3.2.3	Horario de atención Ztudio.	19
3.3	Personal del restaurante	20
3.3.1	Puestos y descripción de trabajo.....	20
3.3.2	Horario de trabajo	22
3.3.3	Servicio Back of the house.....	23
3.3.4	Servicio Front of the house.	24
4	PROPUESTA GASTRONÓMICA	25
4.1	Menú restaurante Ztudio	25
4.1.1	Concepto del menú.	25
4.2	Platos dentro del menú	26
4.2.1	Ceviche de Palmito.	26
4.2.2	Tataki de Atún.	27
4.2.3	Bisque de Camaron.....	28
4.2.4	Chilli Poppers.....	29
4.2.5	Taquitos de Lechón.	30
4.2.6	Burrata.....	32
4.2.7	Chopped Salad.....	33

4.2.8	Ensalada Cesar de camarón.....	34
4.2.9	Salmon en costra ajonjolí negro.....	36
4.2.10	Ossobuco de ternera.....	37
4.2.11	Pollo al Curry Rojo.....	38
4.2.12	Cheesecake Oreo.....	40
4.2.13	Choco Chip Cookie.....	41
4.3	Técnicas Culinarias empleadas.....	42
4.4	Equipos indispensables del Menú.....	43
5	ANÁLISIS FINANCIERO.....	45
5.1	Recetas del Menú.....	45
5.1.1	Recetas estándar.....	45
5.1.2	Sub recetas estándar.....	52
5.2	Food Cost Menú.....	59
5.2.1	Costos del menú.....	59
5.3	Venta mensual Ztudio.....	63
5.3.1	Resumen de la venta mensual del restaurante.....	63
5.4	Análisis de resultados.....	67
5.4.1	Ingeniería de menú.....	67
5.4.2	Costo total teórico Menú Ztudio.....	70
5.5	Costo Real Ztudio.....	71
5.5.1	Requisiciones.....	71
5.5.2	Transferencias.....	73
5.5.3	Devoluciones.....	73
5.5.4	Reporte de bajas.....	73
5.5.5	Food Cost Real.....	74
6	CONCLUSIONES.....	75
7	Bibliografía.....	76

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 horario restaurante	19
Tabla 2 puesto trabajo cocina	20
Tabla 3 puesto trabajo servicio	21

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Santa Cruz de la Sierra, Bolivia 2016	14
Ilustración 2 Casa Cor Sao Paulo, Brasil 2016 Casa Cor	14
Ilustración 3 Casa Cor Quito, Ecuador 2015	15
Ilustración 4 Casa Cor Quito, Ecuador 2015	15
Ilustración 5 restaurante Ztudio	17
Ilustración 6 horario servicio	22
Ilustración 7 horario cocina	22
Ilustración 8 Menú portada Ztudio	25
Ilustración 9 Menú Ztudio	25
Ilustración 10 Ceviche	26
Ilustración 11 atún	27
Ilustración 12 sopa	28
Ilustración 13 Chili	29
Ilustración 14 taquitos	30
Ilustración 15 burrata	32
Ilustración 16 salad	33
Ilustración 17 ensalada Cesar	34
Ilustración 18 salmón	36
Ilustración 19 ossobuco	37
Ilustración 20 Curry	38
Ilustración 21 cheesecake	40
Ilustración 22 choco chip	41
Ilustración 23 cocina	43
Ilustración 24 freidora	43
Ilustración 25 horno	43
Ilustración 26 termocirculador	44
Ilustración 27 Empacadora	44
Ilustración 28 receta 1	45

Ilustración 29 receta 2.....	45
Ilustración 30 receta 3.....	46
Ilustración 31 receta 4.....	46
Ilustración 32 receta 5.....	47
Ilustración 33 receta 6.....	47
Ilustración 34 receta 7.....	48
Ilustración 35 receta 8.....	48
Ilustración 36 receta 9.....	49
Ilustración 37 receta 10.....	49
Ilustración 38 receta 11.....	50
Ilustración 39 receta 12.....	50
Ilustración 40 receta 13.....	51
Ilustración 41 sub receta 1.....	52
Ilustración 42 sub receta 2.....	52
Ilustración 43 sub receta 3.....	52
Ilustración 44 sub receta 5.....	53
Ilustración 45 sub receta 4.....	53
Ilustración 46 sub receta 6.....	53
Ilustración 47 sub receta 7.....	54
Ilustración 48 sub receta 8.....	54
Ilustración 49 sub receta 9.....	54
Ilustración 50 sub receta 11.....	55
Ilustración 51 sub receta 10.....	55
Ilustración 52 sub receta 12.....	55
Ilustración 53 sub receta 14.....	56
Ilustración 54 sub receta 13.....	56
Ilustración 55 sub receta 15.....	56
Ilustración 56 sub receta 16.....	57
Ilustración 57 sub receta 17.....	57
Ilustración 58 sub receta 18.....	57
Ilustración 59 sub receta 19.....	58

Ilustración 60 Costos menú.....	59
Ilustración 61 venta mensual.....	63
Ilustración 62 ingeniería menú.....	67
Ilustración 63 Costo total.....	70
Ilustración 64 Food Cost teórico.....	70
Ilustración 65 Requisición 1.....	71
Ilustración 66 Requisición 2.....	72
Ilustración 67 Transferencias.....	73
Ilustración 68 devoluciones.....	73
Ilustración 69 food cost real.....	74

1 INTRODUCCIÓN

El trabajo de tesis trata sobre el desarrollo y ejecución de un restaurante ubicado en una casa dedicada a la exposición de diseño artístico. Se expondrá recetas estándar, venta mensual, costo mensual, análisis del menú y experiencia como resultado del proyecto. Mi persona Juan Esteban Viteri con código estudiantil 00108507 junto con mi compañero Gabriel Quevedo 00112258 realizamos estas pasantías en el restaurante Ztudio ejecutando su correcto funcionamiento durante un mes. Por esta razón, un porcentaje de la tesis tendrá la misma información.

2 CASA COR

2.1 Historia de Casa Cor

Casa Cor es una exposición de arquitectura, decoración, ambientación, diseño y arte. Su metodología se basa en remodelar casas antiguas y en ellas mostrar su material nuevo. Esta idea fue creada en Brasil en la ciudad de Sao Paulo. La primera exposición de este evento fue en el año de 1987. Actualmente Casa Cor se encuentra en más de 20 ciudades de Brasil y 5 países de América Latina. Hoy en día es uno de los eventos de diseño y arquitectura más grandes del continente (Editora Abril , 2016).

Casa Cor fue creada por el Grupo Abril, el cual se fundó en el año 1950 por Victor Civita un empresario italiano. La empresa fue creada en Sao Paulo donde su rama principal es una editorial llamada “Editora Abril”. Por otro lado, este grupo maneja diversos tipos de negocios como mobiliarios y revistas de diseño. De esta forma dio paso a la creación de esta franquicia de arquitectura y arte (Editora Abril , 2016).



*Ilustración 2 Casa Cor Sao Paulo, Brasil 2016
Casa Cor (Editora Abril , 2016).*



*Ilustración 1 Santa Cruz de la Sierra, Bolivia
2016 (Editora Abril , 2016).*

2.2 Casa Cor franquicia- Ecuador

La franquicia de Casa Cor es traída al Ecuador por Pamela Navascues y Mónica Cabeza de vaca en el año 2014 en Quito. Como se mencionó antes Casa Cor debe ser montada en una casa antigua con una posible historia y debe de tener de 35 a 40 ambientes. La casa que se eligió para este evento fue Villa Helvatia con un estilo Revival que perteneció al arquitecto Francisco Durini en 1923. (Dubravcic, 2016)



Ilustración 3 Casa Cor Quito, Ecuador 2015 (Aula Magna, 2015)



Ilustración 4 Casa Cor Quito, Ecuador 2015 (Casa Cor Ecuador, 2015)

2.2.1 Instalaciones de Alimentos y Bebidas.

Casa Cor en la apertura del año 2015 buscaban una instalación de alimentos y bebidas para ofrecer a todos los asistentes de la exposición de diseño y arquitectura. Por esta razón, Casa Cor decidió trabajar junto al Grupo Z para crear un bar, restaurante y cafetería.

El Grupo Z decidió unirse a la Universidad San Francisco de Quito específicamente con el Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario para desarrollar un nuevo concepto de restaurante para abrir sus puertas por primera vez y atender dentro del evento de diseño y arquitectura más importante del país.

De este modo dos estudiantes de último año de la carrera de Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas estuvieron a cargo a tiempo completo de la cocina de este restaurante. Además, contaron con ayuda de estudiantes de años menores en tiempo parcial tanto en servicio como en la cocina.

3 RESTAURANTE ZTUDIO

3.1 Grupo Z

El Grupo Z se encuentra en Quito, Ecuador. Este grupo está compuesto por 5 restaurantes de alta cocina los cuales tienen diferentes conceptos. El grupo actualmente está conformado por los restaurantes Zazu, Zuni, Zinc, Zfood y Zao. Por esta razón, el restaurante que se desarrolló dentro de Casa Cor se nombró Ztudio ya que tenía que llevar en el nombre la letra Z que caracteriza a este grupo de restaurantes de alto nivel gastronómico.

3.2 Concepto del restaurante

El Restaurante debía tener un concepto que vaya de la mano con lo que es Casa Cor. La propuesta del restaurante era simular lo que es un estudio de arte donde se muestran tanto pinturas como figuras de arte. La idea principal era unir lo que es el arte gastronómico entregando platos de alta cocina junto con un ambiente que se proponía mostrar un diseño industrial, ya que se mostraba dentro del restaurante varios materiales de este tipo como el cemento, madera, y luces. Dentro de este concepto de diseño se encontraba una linealidad entre piso, techo y paredes que buscaban unir todo el restaurante ya que el mismo estaba dividido en tres diferentes zonas.



Ilustración 5 restaurante Ztudio (Aula Magna, 2015).

3.2.1 Recepción de productos.

El restaurante Ztudio tenía un manejo de requisición de alimentos muy complicada ya que no tenía espacio para poder recibir productos a diferentes proveedores. La forma en que nos arreglamos para obtener los productos necesarios para el restaurante era realizar requisiciones directamente a los restaurantes Zinc y Zazu. Estos a su vez tenían que asegurarse de que en sus bodegas tenían el producto requerido ya que de no ser así se veían obligados a hacer requisición a sus proveedores. Al ya tener todo el producto listo en los restaurantes un camión del Grupo Z se encargaba de trasladar todos los alimentos a Ztudio. Nosotros recibíamos nuestra requisición alrededor de las 11 a 12 de la mañana posteriormente se realizaba el mise en place.

Ztudio también presentaba otro problema ya que al tener un espacio tan pequeño en la cocina contaban con dos refrigerados horizontales de casa los cuales tenían un espacio muy limitado. Además, la bodega de secos era solamente un estante por lo que el espacio era mínimo. Por esta razón, se tenía que realizar requisiciones pequeñas que duraban entre un día o máximo dos. Esto quiere decir que el mise en place se realizaba de forma diaria lo cual era talvez algo cansado, pero por otro lado se cuidaban los costos del restaurante y se minimizaba producto dañado.

3.2.2 Mise en Place.

El horario de mise en place de Ztudio era después de la recepción de producto entre las 11 a 12 de la mañana. La recepción del producto era para un máximo de dos días por esa razón se debía hacer un mise en place diario para el funcionamiento correcto del restaurante. La cocina se dividía en Caliente y Fría, por lo que cada estación tenía una lista determinada para realizar el mise en place de lo que le correspondía.

3.2.3 Horario de atención Ztudio.

El horario de atención de Ztudio tenía que ser el mismo que Casa Cor ya que el restaurante debía proporcionar el establecimiento de alimento y bebidas al público de la exposición de diseño. Por otro lado, el restaurante se dividía en dos horarios. El primer horario era directamente el restaurante que proporcionaba almuerzo. El segundo horario la cocina se cerraba y solamente se proporcionaba cocteles y bebidas por parte del bar y pequeños sándwiches. El día lunes el restaurante quedaba cerrado. El día Domingo el restaurante no tenía funcionamiento con la carta, pero se presentaban eventos especiales como desayunos o brunchs, los cuales están fuera del control y costeo del mismo.

Día	Horario almuerzo	Horario Bar
Lunes	Cerrado	Cerrado
Martes	1pm-4pm	4pm-8pm
Miércoles	1pm-4pm	4pm-8pm
Jueves	1pm-4pm	4pm-8pm
Viernes	1pm-4pm	4pm-8pm
Sábado	1pm-4pm	4pm-8pm
Domingo	Evento especial/Brunch	Cerrado

Tabla 1 horario restaurante

3.3 Personal del restaurante

3.3.1 Puestos y descripción de trabajo.

Cocina:

Puesto de trabajo	Descripción de trabajo
Chef ejecutivo encargado Grupo Z (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Transportar las requisiciones al restaurante Ztudio - Encargado de la supervisión del restaurante - Manejo de estudiantes - Servicio dentro de la cocina
Cocinero encargado Grupo Z (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Producción y mise en place - Encargado limpieza - Servicio dentro de la cocina
Estudiantes encargados USFQ (2)	<ul style="list-style-type: none"> - Encargados de requisiciones - Encargados de receta estándar - Encargado de limpieza - Producción y mise en place - Servicio dentro de la cocina
Estudiante practica USFQ (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Producción y mise en place - Servicio dentro de la cocina - limpieza
Total de personal cocina	5 personas por turno

Tabla 2 puesto trabajo cocina

Servicio:

Puesto de trabajo	Descripción de trabajo
Encargado Grupo Z bar-servicio (2)	<ul style="list-style-type: none"> - Cobrar en caja cuenta al cliente - Tomar pedidos - Servir/ retirar platos - Encargado de bebidas y cocteles bar - Limpieza del salón restaurante
Host USFQ (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Recibir clientes - Tomar pedidos - Servir/retirar platos - Limpieza salón restaurante
Estudiante practica USFQ (1)	<ul style="list-style-type: none"> - Tomar pedidos - Servir/retirar platos - Limpieza salón restaurante
Total de personal Servicio	4 personas por turno

Tabla 3 puesto trabajo servicio

3.3.2 Horario de trabajo.

A continuación, en las siguientes tablas se puede ver el horario tanto de servicio como de cocina dentro del restaurante Ztudio durante el mes de apertura.

Servicio.

	Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sabado	
	Entrada	Salida								
Estudiante 1	10:30:00 a.m.	03:00:00 p.m.			10:30:00 a.m.	03:00:00 p.m.				
Host 1	12:30:00 p.m.	05:30:00 p.m.	12:00:00 p.m.	05:00:00 a.m.			12:00:00 p.m.	05:00:00 p.m.	11:00:00 a.m.	04:00:00 p.m.
Estudiante 2	11:30:00 a.m.	04:30:00 p.m.			12:30:00 p.m.	05:30:00 p.m.			11:30:00 a.m.	04:30:00 p.m.
Host 2			11:30:00 a.m.	04:30:00 p.m.			11:00:00 a.m.	04:00:00 p.m.	11:30:00 a.m.	04:30:00 p.m.
Estudiante 3	04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m.								
Estudiante 4							12:30:00 p.m.	05:30:00 a.m.	03:30:00 p.m.	07:30:00 p.m.
Estudiante 5			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m.			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m.		
Estudiante 6							03:30:00 p.m.	07:30:00 p.m.	12:00:00 p.m.	05:00:00 p.m.
Estudiante 7			10:30:00 a.m.	03:30:00 p.m.					12:00:00 p.m.	05:00:00 p.m.
Encargado grupo Z1	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m								
Encargado grupo Z2	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m								

Ilustración 6 horario servicio

Cocina.

	Martes		Miercoles		Jueves		Viernes		Sabado	
	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida	Entrada	Salida
Chef encargado grupo Z	11:00:00 a.m	04:00:00 p.m.	11:00:00 a.m	04:00:00 p.m.	11:00:00 a.m	04:00:00 p.m.	11:00:00 a.m	04:00:00 p.m.	11:00:00 a.m	04:00:00 p.m.
Cocinero encargado grupo Z	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m	09:30:00 a.m	08:00:00 p.m
Estudiante encargado 1	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.		
Estudiante encargado 2	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m
Estudiante practica 1	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m
Estudiante practica 2					04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.
Estudiante practica 3	04:00:00 p.m	08:00:00 p.m					09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.	09:30:00 a.m	04:00:00 p.m.
Estudiante practica 4			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m		
Estudiante practica 5			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m			04:00:00 p.m.	08:00:00 p.m		
Estudiante practica 6	04:00:00 p.m	08:00:00 p.m			04:00:00 p.m	08:00:00 p.m				

Ilustración 7 horario cocina

3.3.3 Servicio Back of the house.

La cocina de Zstudio se divide en tres estaciones: cocina fría, cocina caliente, y postres. Normalmente se encontraban dos personas en cocina fría, dos personas en cocina caliente, y por ultimo una persona encargada de dirigir la cocina (chef grupo Z). En la estación de postres todos los cocineros se encargaban de montar y entregar los platos.

Servicio cocina fría. Se encargaba de todos los platos fríos dentro de la carta además de los acompañantes como ensaladas y vinagretas de los platos fuertes

- Recibir las comandas por medio de una impresora
- Entregar comanda a cocina caliente
- Realizar platos fríos / entrega de platos fríos
- Montaje entradas calientes / entrega de entrada caliente
- Realizar acompañantes cocina caliente/ entrega plato cocina caliente

Servicio cocina Caliente. Cocina caliente se encargaba de todos los platos calientes dentro de la carta.

- Recepción de comanda por medio de la cocina fría
- Realizar platos calientes
- Recepción de acompañantes/ montaje de plato
- Entrega de platos calientes

3.3.4 Servicio Front of the house.

Servicio. El servicio en el restaurante Ztudio se divide entre meseros/cajero y hosts.

El restaurante en horas de servicio debe contar con un host y 3 meseros. Dos de esos meseros deben ser encargados de caja y del bar.

- Recepción del cliente por la Host
- Entrega de una mesa al cliente por la host
- Mesero se encarga de la mesa / entrega de menú
- Mesero toma orden del cliente
- Mesero ingresa orden en la computadora
- Mesero entrega bebidas
- Mesero entrega entradas
- Mesero retira platos/ entrega fuertes
- Mesero retira platos/ entrega postres o café
- Mesero retira platos y entrega cuenta
- Mesero encargado de caja cobra cuenta del cliente
- Mesero entrega factura/recibo y agradece al cliente

4 PROPUESTA GASTRONÓMICA

4.1 Menú restaurante Ztudio

4.1.1 Concepto del menú.

El concepto del menú dentro del restaurante trata sobre el arte de la gastronomía mostrando diferentes tipos de platos con diferentes técnicas. Ya que Casa Cor es una exposición de alto nivel el menú que se ofrecería tendría que demostrar un mismo concepto. Por esta razón, el menú tiene tanto platos nacionales como internacionales montado de una forma artística demostrando la alta cocina del establecimiento.

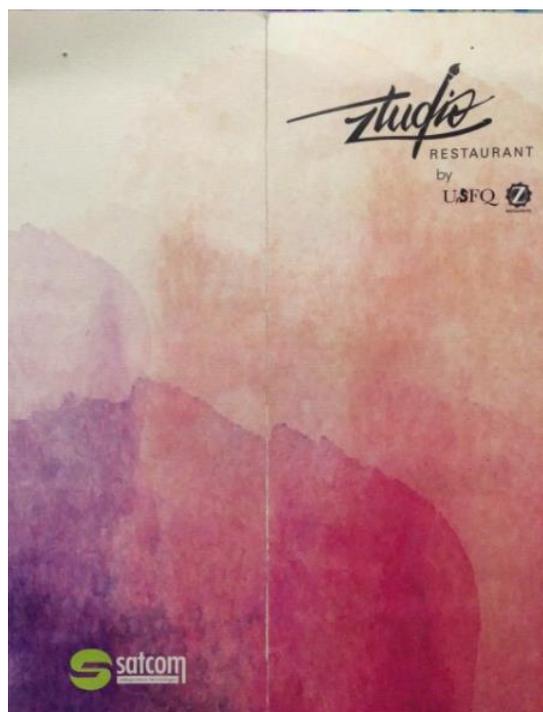


Ilustración 8 Menú portada Ztudio

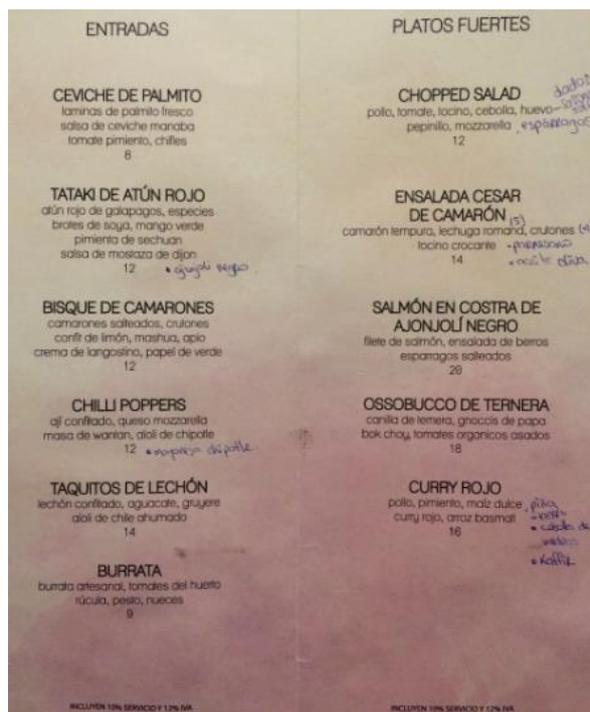


Ilustración 9 Menú Ztudio

4.2 Platos dentro del menú

4.2.1 Ceviche de Palmito.



Ilustración 10 Ceviche

Origen.

El ceviche es un plato que lleva una proteína como marisco o pescado cocinada con el jugo de una fruta cítrica. Por otro lado, puede ser también previamente sancochado para después marinarlo con sabores cítricos. Con el tiempo aparecieron variantes usando solo vegetales el cual no es estrictamente un ceviche, pero vendría a ser un tipo del mismo. Históricamente no se sabe el origen cierto de este plato ya que se cree que pudo ser de México, Perú, Mesoamérica o de las islas del pacifico sur. Lo que sí se puede afirmar es que es un plato originario de las costas del pacifico en las cuales fueron creados varios platos con pescados y mariscos a base de cocción con cítricos. La palabra ceviche proviene del latín “cebo” lo que significa de pequeño tamaño o de pequeño valor lo que demuestra que este plato era servido en pequeñas cantidades como entrantes. El ceviche de palmito es una variante ecuatoriana en el cual usan el tomate riñón y la salsa de tomate para hacer un caldo. El palmito es cortado en finas rebanadas y ya que es un vegetal solamente es marinado en jugo de limón (Ross, 2001).

Procedimiento.

- Cortar lo más fino posible el palmito. Guardar en agua para evitar oxidación.
- Cortar en juliana fina cebolla paiteña. Guardar en agua para evitar oxidación.
- Para el caldo rallar tomata riñón, mezclarlo con jugo de naranja y limón. Posteriormente añadir salsa de tomate y mostaza.
- Montar el jugo de ceviche en plato hondo.
- Sobre el jugo colocar varios cortes finos de palmito y cebolla paiteña.
- Adornar con hojas de cilantro. Enviar aparte chip de verde.

4.2.2 Tataki de Atún.



Ilustración 11 atún

Origen.

Tataki en japonés significa pegar y apilar. En Japón no es común encontrar en las casas hornos por lo que la carne se suele comprar en tiras para cocinarlas sobre una superficie caliente. Es ocasiones al comprar pedazos de carne enteros se debe recurrir a otro tipo de técnica para usar este tipo de carne. De esta forma recurren a hacer un tataki en el cual pegan a la carne para ablandarla, la sellan por fuera y después la cortan en rebanadas para apilarlas. Este tipo de plato se sirve en rebanadas apiladas junto con diferentes salsas cítricas ya que el interior de la carne se encuentra totalmente cruda (Barber, 2009).

Procedimiento.

- Con la técnica sauté sellamos en un sartén con poco de aceite el atún.
- Elaboramos una ensalada con julianas de mango, col, brotes de soya y berros.
- El atún es cortado en rebanadas iguales y se monta en el plato.
- La ensalada se coloca encima del atún.
- La salsa se elabora emulsionando el aceite con la salsa de soya usando una licuadora junto con el comino, pimienta y sal.
- Por último, se vierte encima la emulsión de aceite y salsa de soya.

4.2.3 Bisque de Camaron.

Ilustración 12 sopa

Origen.

El Bisque es una sopa a base de crema elaborada con mariscos o pescados de origen de la cocina tradicional francesa. El termino proviene de la palabra bis cuites que se refiere a doble cocción o dos veces cocinado. En la antigüedad bisque se conocía como un potaje elaborado con cualquier tipo de carne desde cangrejo hasta codornices. Con el tiempo esta sopa se terminó elaborando solamente con crustáceos hasta como la conocemos hoy en día (Gastronomía y Cia, 2010).

Procedimiento.

- Elaborar una salsa americana salteando los crustáceos, en este caso cascaras y cabezas de camarón junto con un miropoix.
- Flambear con un licor fuerte como brandy y desglasar con vino blanco. Por ultimo incorporar pasta de tomate y agua hasta obtener una salsa espesa.
- Para elaborar el Bisque de camarones se lo hace a la minuta donde agregamos salsa americana y la reducimos junto como crema de leche un poco de sal y pimienta.
- Aparte salteamos los camarones en aceite de oliva. Montamos el plato con camarones salteados, apio en juliana y tostada fina.
- Si se dispone adornar con hojas de naranja.
- La sopa se lleva en una jarra a parte para servir frente al cliente.

4.2.4 Chilli Poppers.



Ilustración 13 Chilli (FoodSpotting , 2016)

Origen.

Este plato es una representación tal vez un poco moderna de lo que sería un chile relleno en la cocina tradicional mexicana. Aunque esta receta está un poco cambiada tiene la misma idea de lo que sería este clásico plato. El origen del plato data en el siglo XVIII y tiene que ver mucho con la unión de dos culturas tanto la maya como la española. Este plato se

dio gracias a la independencia de México sobre los españoles donde para celebrar se realizó un plato con los colores de la bandera mexicana por lo tanto se usaron ingredientes autóctonos como el jalapeño verde, chiles rojos para decorar y salsa blanca. De esta forma se podría presentar los colores de un nuevo país que dejó atrás a la monarquía de los reyes de España. Este chile en especial se lo rellenaba con carne o queso para posteriormente freírlo y servir con salsa blanca (Reyes, 2012)

Procedimiento.

- Para empezar, blanqueamos los ajís para quitar un poco la fuerza del picante ya que es difícil que el cliente lo consuma sin cocinar.
- Posteriormente se lo rellena con queso mozzarella.
- Luego se humedece con agua el ají y se envuelve con masa de wantan.
- Se guarda los ají en congelación y con maicena para su posterior uso
- Para la salsa simplemente se mezcla mayonesa, miel y pasta de chile.
- Al momento de servicio se fríe los ajís y se colocan en shots junto con la mayonesa de chile.

4.2.5 Taquitos de Lechón.



Ilustración 14 taquitos

Origen.

Dentro de la gastronomía mexicana es de gran importancia el maíz. Antiguamente la alimentación en las culturas de Mesoamérica era basada en esta planta ya que se ha cosechado hace más de 7 mil años. Del maíz elaboraban varios productos: se lo hervía, se lo desgranaba, elaboración de moles, masas, y tortillas. Las Tortillas se usaban para ser rellenas con carne de pollo, vaca, o cerdo y algunas veces por papa. De esta forma en la gastronomía mexicana crearon los tacos y las flautas (Fernández, 1989). El Taquito de Lechón es un plato basado en las flautas de la cultura mexicana donde como proteína usamos la carne del lechón la cual es relleno de una tortilla de maíz que posteriormente es frita y servida junto a una mayonesa chilena mexicana (Sada, 2004).

Procedimiento.

- Cortar el lechón y obtener costillar, y piernas. Desechar la cabeza.
- Empacar al vacío por separado con una grasa como aceite o manteca y sal.
- Cocinar con el método de sous vide usando un termocirculador a 70 grados centígrados durante 12 horas.
- Deshilachar el lechón completamente para elaborar el relleno del taco.
- Mezclar la carne deshilachada con un poco de la mayonesa de Chile.
- Utilizar la tortilla de maíz para rellenar con la mezcla de carne y mayonesa.
- Envolver todo el relleno y ayudar a sostener con palillos.
- En servicio freír en abundante aceite después cortar en 5 pedazos y montar en un plato largo junto con mayonesa de Chile.

4.2.6 Burrata.



Ilustración 15 burrata

Origen.

La burrata es un tipo de queso mozzarella. Este tiene una presentación esférica donde se muestra fuera una capa fuerte de queso mozzarella y por dentro hilos del mismo queso y un centro cremoso. El origen del queso mozzarella se remonta a la introducción del búfalo de agua en Italia el cual es traído desde Asia alrededor del siglo VI (Historia de la Mozzarella , 2016). La Burrata como tal aparece en 1920 en Puglia donde el proceso de elaboración es diferente al queso mozzarella donde al estar caliente se da la forma con una bolsa de quesos y posteriormente se coloca la crema en el interior del queso. Este plato está basado en eses tipo de queso dentro de una ensalada y servido como un antipasto como se usa la burrata en Italia (Chiarello, 2010).

Procedimiento.

- Cortar el queso Burrata en varios pedazos
- Elaborar la salsa pesto blanqueando las hojas de albahaca y posteriormente licuándola con aceite de oliva, queso parmesano y nueces
- Aliñar el queso burraca con la salsa pesto
- Cortar el tomate de huerto

- Montar los tomates, quesos y nueces juntos y colocar sobre las mismas hojas de rucula.

4.2.7 Chopped Salad.



Ilustración 16 salad

Origen

Para elaborar este tipo de ensalada que comprende un mix de varios ingredientes nos basamos en la Cobb Salad creada en el restaurante Brown Derby en la ciudad de Hollywood, Estados Unidos. El nombre de esta ensalada se dio en honor dueño del restaurante llamado Robert Howard Cobb, quien cuenta que después de un largo día de trabajo entro a la cocina y elaboro una ensalada juntando todos los ingredientes sobrantes que encontró ese momento agregando también una vinagreta francesa. Esta ensalada tenía como ingredientes principales huevo, aguacate, pollo, tomate, tocino, cebolla, queso azul, lechuga y por último el aderezo francés hecho a base de vino tinto (Powell, 2011).

Procedimiento.

- Salpimentar muslos de pollo y posteriormente cocinarlos en sartén hasta dorarlos. Después enfriarlos y cortarlos en dados pequeños. Reservar en frío.
- Picar la cebolla paiteña en dados medianos y caramelizar en sartén. Reservar en frío.

- Cocinar huevo de gallina durante 12 minutos en agua. Enfriarlo y cortarlo en dados pequeño. Reservar en frío.
- Blanquear espárragos, posteriormente cortar en paysanne. Reservar en frío.
- Elaborar el aderezo emulsionando mostaza dijon y aceite de oliva. Agregar sal.
- Picar en cubos pequeños el tomate y el queso mozzarella.
- Al momento de servicio agregar en un bowl hondo una cuchara de aderezo, luego berros y lechugas. Posteriormente todos los demás ingredientes. Finalizar con tocino picado.

4.2.8 Ensalada Cesar de camarón.



Ilustración 17 ensalada Cesar

Origen.

La ensalada Cesar tiene origen en México en la ciudad de Tijuana, a pesar de la creencia de que esta ensalada tiene un origen europeo. El creador original de esta receta fue Cesar Cardini en la cual presenta la lechuga romana cortada en forma de barca y además es bañada por un aderezo elaborado con anchoas, ajo, salsa inglesa, limón sutil y vinagre de manzana. Para acompañar esta ensalada Cesar usó crutones y queso parmesano (Goligorsky, 2008)

Procedimientos.

- Elaboramos el aderezo cesar emulsionado aceite de oliva con huevo. Dentro de la licuadora batimos el huevo agregando en hilo el aceite hasta que obtener una salsa espesa. Posteriormente se agrega las anchoas y el queso parmesano. Finalmente se termina con sal al gusto y reservar en frio.
- Para las tostadas usadas como crutones a partir de un pan largo de agua cortamos lo más fino y largo posible. Extendemos en una bandeja todos los panes agregamos sal, pimienta y aceite de oliva. Hornear a 189 grados centígrados duramente 5 minutos.
- Preparamos las lechugas romanas lavándolas y desinfectándolas. Después cortamos en forma de barca. La lechuga restante cortamos en chiffonnade. Reservamos en frio.
- Preparamos la masa tempura mezclando las harinas y la cerveza.
- En el servicio rebozamos los camarones y los freímos en aceite a temperatura alta. Reservamos
- Mezclamos la lechuga con el aderezo Cesar. Montamos el plato agregando una tostada después de una lechuga en forma de barca. Los camarones tempura se colocan sobre las lechugas chiffonnade. Terminamos el plato con queso parmesano y tocino.

4.2.9 Salmon en costra ajonjolí negro.



Ilustración 18 salmón

Origen.

Este plato es elaborado pesando en su proteína principal el cual es el salmón. La localidad de este gran pez es en la línea nórdica en Canadá, Siberia y Finlandia. En la línea sur Argentina y Chila. La salsa que usamos para acompañar esta proteína es de una de las salsas madres originaria de la cocina francesa. La salsa holandesa tiene su origen en el país con el mismo nombre ya que la cocina francesa se basó en la salsa Isigny proveniente de la cocina de ese país. Esta salsa es un acompañante de muchos platos clásicos a base de mariscos y pescados. Además, también acompaña de forma gratinada a verduras como en el caso de este plato a los espárragos (Gosset,2012).

Procedimiento.

- Blanqueamos espárragos y los cortamos. Reservamos en frio.
- Para elaborar la salsa holandesa clarificamos la mantequilla. En baño maría batimos yemas de huevo hasta que obtengan temperatura. Posteriormente se coloca mantequilla clarifica en hilo para ir emulsionando. Una vez obtenida la salsa espesa agregamos limón y sal. Reservamos en caliente.

- En el servicio salpimentamos el salmón y se coloca una costra de ajonjolí negro. Con el uso de un sartén sellamos el salmón y se lo cocina dependiendo el término que solicito el cliente.
- Salteamos los espárragos hasta que estén crujientes.
- Montamos el plato usando los espárragos como base. Colábamos sobre estos el salmón. Una pequeña ensalada de berros con vinagreta y por ultimo salseamos con la holandesa y la gratinamos con un soplete.

4.2.10 Ossobuco de ternera.



Ilustración 19 ossobuco

Origen.

El ossobuco es un plato clásico de la cocina italiana. La traducción de este plato significa hueso hueco, el nombre se debe a que el tipo de corte proviene de la ternera y muestra un hueso con el interior vacío. El corte de este plato es llamado morcillo de ternera. El origen de este plato es en Milán, pero se popularizo en todo el mundo (Luján, 1982).

Procedimiento.

- Rostizamos las verduras de la receta (cebolla, zanahoria, apio, ajo tomate) en el horno.

- Salpimentamos el ossobuco de ternera y después lo sellamos en un sarten. Desglasamos el mismo con vino tinto. Agregamos las verduras y dejamos reducir. Posteriormente enfriamos los elementos anteriores para empacar al vacío y cocinar en termocirculador durante 72 horas a 60 grados centígrados.
- Para elaborar los gnocchis mezclamos los ingredientes papa cocinada, harina, huevos, sal y nuez moscada. Trabajamos la masa y elaboramos los cortes y los cocinamos en agua hasta que floten.
- Salteamos dos hojas de bok choy y las terminados con vino blanco.
- Los gnocchis se saltean junto con crema de leche.
- Servimos el ossobuco, los vegetales y los gnocchis en un plato hondo.

4.2.11 Pollo al Curry Rojo.



Ilustración 20 Curry

Origen.

La palabra curry en occidente la usamos para agrupar a muchos platos elaborados con una mezcla de especias algo picantes las cuales tienen origen y se han desarrollado dentro de las cocinas asiáticas del este y sureste (Green, 2007). En India el curry es más conocido como masala la cual se muestra como una mezcla de esas especias que se encuentra en cada casa hindú para elaborar tanto guisos como estofados. En la parte suroeste de Asia

se encuentra la cocina tailandesa en donde el curry rojo es muy utilizado para la elaboración de sus platos tradicionales. La forma en los preparan son a base de lima, jengibre azul, leche de coco y hierba luisa. Los platos elaborados de Tailandia a base de curry son más aromáticos que los de India (Komiyama, 2005).

Procedimiento.

- Limpiamos la pechuga de pollo y a salpimentamos. Se la empaca al vacío con mantequilla, ralladura de limón, y ajo. Se cocina en termocirculador durante 4 horas a 62 grados centígrados.
- Elaboramos la salsa de curry rojo donde se suelta la pasta de curry rojo con leche de coco y se corrige el sabor con sal.
- Al arroz basmati lo lavamos para quitar el exceso de almidón. Lugo se cocina en agua desde frío con especias y clavo de olor. Cocinamos durante 15 minutos después colamos el agua y secamos el arroz a llama baja.
- Para el servicio regeneramos la pechuga de pollo, se la sella en sartén y la desglasamos con salsa de curry rojo. Servimos con una ensalada de berros, vegetales salteados y una porción de arroz.

4.2.12 Cheesecake Oreo.



Ilustración 21 cheesecake

Origen.

El origen del cheesecake que cualquier pensaría daría como resultado la cocina americana ya que de esta nace un sin número de estos pasteles. En realidad, el origen de este postre se remonta a miles de años atrás. Exactamente se tiene evidencia de que hace 4000 años atrás en el antiguo imperio griego en una isla llamada Samos existió la elaboración de un pastel a base de queso el mismo que era alimento para los atletas que participaban en juegos olímpicos. Después de la conquista del Imperio Romano a Grecia este pastel se esparce por toda Europa. Este conocido postre comienza a tomar la forma de como lo conocemos hoy cuando los colonos llegan a América, Aunque el queso crema se usó hasta 1872 por un pequeño fabricante en Nueva York (Regan,2008).

Procedimiento.

- Este postre no fue elaborado dentro del restaurante Zstudio ya que la inversión para un área de pastelería durante un mes no era rentable, de esta forma recibíamos este plato mediante una transferencia desde el restaurante Zazu.

4.2.13 Choco Chip Cookie.



Ilustración 22 choco chip

Origen.

El origen de esta conocida galleta se dio en Massachussets en 1933. La creadora de esta galleta fue Ruth Graves Wakefield quien la dio a conocer en su hostel restaurante Toll House Inn. La cocina de Ruth es muy reconocida por Estados Unidos. La receta de esta galleta se vuelve conocida en todo al paso gracias a su libro Ruth Toll House.

Procedimiento.

- Este postre no fue elaborado dentro del restaurante Ztudio ya que la inversión para un área de pastelería durante un mes no era rentable, de esta forma recibíamos este plato mediante una trasferencia desde el restaurante Zazu.

4.3 Técnicas Culinarias empleadas

- **Sauté:** Cocinar de manera rápida con una cantidad pequeña de alguna grasa. Normalmente se puede cocinar con el uso de un sartén y cantidades pequeñas de grasa (Gisslen, 2011).
- **Freír:** Cocinar un producto totalmente sumergido en una grasa a temperaturas muy altas. Fritura de alta calidad se obtiene friendo en abundante grasa en una freidora para evitar alta absorción de la misma (Gisslen, 2011).
- **Hornear:** Cocinar productos rodeándolos de calor con aire seco. Normalmente usando un horno (Gisslen, 2011).
- **Breasear:** Cocinar un producto bañándolo con su mismo jugo. Se puede elaborar usando olla, sartén o dentro de un horno (Gisslen, 2011).
- **Sous Vide:** Cocinar un producto a bajas temperaturas durante largo periodo de tiempo empacada en fundas al vacío. Se denomina cocina de precisión y se la elabora con un termocirculador (Gisslen, 2011).

4.4 Equipos indispensables del Menú

- **Cocina inducción**



Ilustración 23 cocina (Home Vega , s.f.)

- **Freidora**



*Ilustración 24 freidora
(Super Cocinas , s.f.)*

- **Horno industrial gas**



*Ilustración 25 horno
(HARMAN'S , s.f.)*

- **Termocirculador**



Ilustración 26 termocirculador (Cideyco , s.f.)

- **Empacadora al vacío**



Ilustración 27 Empacadora (Soluciones industriales , s.f.)

5 ANÁLISIS FINANCIERO

5.1 Recetas del Menú

5.1.1 Recetas estándar.

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ceviche Palmito						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.03	\$ 0.09
Cebolla paiteña	1	KG	\$ 1.20	\$ 1.20	0.1	\$ 0.12
Aji Nacional	1	KG	\$ 1.20	\$ 1.20	0.1	\$ 0.12
Chulpi	1	KG	\$ 2.28	\$ 2.28	0.02	\$ 0.05
Mostaza	1	KG	\$ 1.85	\$ 1.85	0.075	\$ 0.14
Palmito	0.8	KG	\$ 3.33	\$ 4.16	0.1	\$ 0.42
Pimiento rojo	1	KG	\$ 2.10	\$ 2.10	0.01	\$ 0.02
Chip platano verde	1	KG	\$ 0.89	\$ 0.89	0.025	\$ 0.02
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
Salsa tomate	1	KG	\$ 1.80	\$ 1.80	0.03	\$ 0.05
Tomate	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.06	\$ 0.06
						\$ 1.09
					1	\$ 1.09
					%	16.64%
					PRECIO VENTA	\$ 6.56
					PRECIO VENTA IVA	\$ 8.00

Ilustración 28 receta 1

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Bisque de Camarones						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.015	\$ 0.13
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.01	\$ 0.03
Apio	1	KG	\$ 0.70	\$ 0.70	0.02	\$ 0.01
Camarones - bisque	1	KG	\$ 11.50	\$ 11.50	0.09	\$ 1.04
Crema de leche	1	Lt	\$ 2.63	\$ 2.63	0.05	\$ 0.13
Hojas Khafir	1	KG	\$ 12.00	\$ 12.00	0.004	\$ 0.05
Limón Sutil	1	KG	\$ 1.25	\$ 1.25	0.05	\$ 0.06
Pan Baguete Tostada	1	Un	\$ 0.01	\$ 0.01	2	\$ 0.02
Chip Platano Verde	1	KG	\$ 0.89	\$ 0.89	0.01	\$ 0.01
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.001	\$ 0.00
Salsa Americana	1	KG	\$ 5.80	\$ 5.80	0.15	\$ 0.87
						\$ 2.35
					1	\$ 2.35
					%	23.89%
					PRECIO	
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12.00

Ilustración 29 receta 2

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chillipoppers						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.01	\$ 0.03
Berros	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.005	\$ 0.04
Aji Nacional	1	KG	\$ 1.20	\$ 1.20	0.1	\$ 0.12
Queso mozzarella	1	KG	\$ 7.66	\$ 7.66	0.05	\$ 0.38
Mayonesa Chipotle S.R.	1	KG	\$ 7.83	\$ 7.83	0.15	\$ 1.17
Wantan	1	U	\$ 0.11	\$ 0.11	5	\$ 0.55
						\$ 2.30
					1	\$ 2.30
					%	23.35%
					PRECIO VENTA	\$ 9.84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12.00

Ilustración 31 receta 3

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Taquitos de Lechon						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.01	\$ 0.03
lechon S.R.	1	KG	\$ 21.54	\$ 21.54	0.15	\$ 3.23
Guacamole S.R.	1	KG	\$ 2.62	\$ 2.62	0.1	\$ 0.26
Mayonesa chipotle	1	KG	\$ 8.00	\$ 7.83	0.005	\$ 0.04
Tortilla de maiz	1	KG	\$ 0.14	\$ 0.14	1	\$ 0.14
Berros	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.005	\$ 0.04
						\$ 3.74
					1	\$ 3.74
					%	32.60%
					PRECIO VENTA	\$ 11.48
					PRECIO VENTA IVA	\$ 14.00

Ilustración 30 receta 4

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Burrata						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Burrata	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.25	\$ 2.00
Espárragos	1	KG	\$ 3.80	\$ 3.80	0.02	\$ 0.08
Nueces	1	KG	\$ 18.65	\$ 18.65	0.01	\$ 0.19
Parmesano	1	KG	\$ 20.53	\$ 20.53	0.005	\$ 0.10
Rucula	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.02	\$ 0.16
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.001	\$ 0.00
Tomate del huerto	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.025	\$ 0.03
Salsa Pesto S.R.	0.25	Lt	\$ 2.53	\$ 10.12	0.06	\$ 0.61
mostaza dijon	1	KG	\$ 12.00	\$ 12.00	0.001	\$ 0.01
						\$ 3.17
					1	\$ 3.17
					%	42.97%
					PRECIO VENTA	\$ 7.38
					PRECIO VENTA IVA	\$ 9.00

Ilustración 33 receta 5

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tataki Atun						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Atún Rojo galapagos	1	KG	\$ 15.50	\$ 15.50	0.15	\$ 2.33
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14.00	\$ 14.00	0.015	\$ 0.21
Salsa emulsion soya S.R.	1	Lt	\$ 4.30	\$ 4.30	0.06	\$ 0.26
Ensalada Tataki atun S.R.	1	KG	\$ 5.29	\$ 5.29	0.07	\$ 0.37
Vinagreta S.R.	1	Lt	\$ 7.69	\$ 7.69	0.015	\$ 0.12
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.005	\$ 0.00
						\$ 3.28
					1	\$ 3.28
					%	33.37%
					PRECIO VENTA	\$ 9.84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12.00

Ilustración 32 receta 6

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.03	\$ 0.24
Espárragos	1	KG	\$ 3.80	\$ 3.80	0.02	\$ 0.08
Huevo	1	Un	\$ 0.13	\$ 0.13	1	\$ 0.13
Lechuga morada crespa	1	KG	\$ 2.20	\$ 2.20	0.05	\$ 0.11
Lechuga verde crespa	1	KG	\$ 2.20	\$ 2.20	0.05	\$ 0.11
Queso mozzarella	1	KG	\$ 7.66	\$ 7.66	0.05	\$ 0.38
Tocino	1	KG	\$ 12.36	\$ 12.36	0.01	\$ 0.12
Pollo	1	KG	\$ 7.22	\$ 7.22	0.1	\$ 0.72
Vinagreta Dijon	0.2	Lt	\$ 2.24	\$ 11.20	0.06	\$ 0.67
Cebolla Caramelizada	1	KG	\$ 1.42	\$ 1.42	0.02	\$ 0.03
Tomate	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.06	\$ 0.06
						\$ 2.66
					1	\$ 2.66
					%	26.99%
					PRECIO VENTA	\$ 9.84
					PRECIO VENTA IVA	\$ 12.00

Ilustración 34 receta 7

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Cesar de Camarón						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.01	\$ 0.09
Camarones - bisque	1	KG	\$ 11.50	\$ 11.50	0.09	\$ 1.04
Lechuga Romana	1	KG	\$ 2.20	\$ 2.20	0.2	\$ 0.44
Parmesano	1	KG	\$ 20.53	\$ 20.53	0.025	\$ 0.51
Crutones/ Tostada	1	Un	\$ 0.01	\$ 0.01	6	\$ 0.03
Aderezo cesar S.R.	0.3	lt	\$ 8.99	\$ 29.97	0.06	\$ 1.80
Tocino	1	KG	\$ 12.36	\$ 12.36	0.01	\$ 0.12
						\$ 4.03
					1	\$ 4.03
					%	35.12%
					PRECIO VENTA	\$ 11.48
					PRECIO VENTA IVA	\$ 14.00

Ilustración 35 receta 8

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Salmón en costra de Ajonjolí Negro						
Nombre de Item	Precentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.08	\$ 0.64
Espárragos	1	KG	\$ 3.80	\$ 3.80	0.09	\$ 0.34
Salmon	1	KG	\$ 16.00	\$ 16.00	0.13	\$ 2.08
Aceite Ajonjoli	1	Lt	\$ 18.99	\$ 18.99	0.01	\$ 0.19
Holandesa	0.3	Lt	\$ 1.78	\$ 5.93	0.12	\$ 0.71
Ajonjolí negro	1	kg	\$ 21.48	\$ 21.48	0.01	\$ 0.21
Vinagreta S.R.	1	lt	\$ 7.69	\$ 7.69	0.015	\$ 0.12
						\$ 4.29
					1	\$ 4.29
					%	26.19%
					PRECIO VENTA	\$ 16.39
					PRECIO VENTA IVA	\$ 20.00

Ilustración 36 receta 9

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ossobucco de Ternera						
Nombre de Item	Precentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.03	\$ 0.26
Crema de leche	1	Lt	\$ 2.63	\$ 2.63	0.03	\$ 0.08
Mantequilla	1	KG	\$ 6.02	\$ 6.02	0.015	\$ 0.09
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
Gnoccis de papa	1.2	KG	\$ 0.62	\$ 0.51	0.1	\$ 0.05
Canilla Ternera	1	kG	\$ 18.05	\$ 18.05	0.22	\$ 3.97
Tomate del huerto	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.05	\$ 0.05
Bok choy	1	kG	\$ 3.33	\$ 3.33	0.04	\$ 0.13
Remolacha Amarilla	1	Kg	\$ 1.50	\$ 1.50	0.03	\$ 0.05
						\$ 4.69
					1	\$ 4.69
					%	31.80%
					PRECIO VENTA	\$ 14.75
					PRECIO VENTA IVA	\$ 18.00

Ilustración 37 receta 10

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Pollo al Curry Rojo						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.03	\$ 0.24
Maíz dulce	1	KG	\$ 3.20	\$ 3.20	0.01	\$ 0.03
Pimiento rojo	1	KG	\$ 2.10	\$ 2.10	0.015	\$ 0.03
Pimiento verde	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.015	\$ 0.02
Vinagreta S.R.	1	Lt	\$ 7.69	\$ 7.69	0.015	\$ 0.12
Pollo curry	1	KG	\$ 6.28	\$ 6.28	0.3	\$ 1.88
Arroz Basmati	1	U	\$ 6.56	\$ 6.56	0.1	\$ 0.66
Piña	1	KG	\$ 0.65	\$ 0.65	0.05	\$ 0.03
Salsa Curry coco	1	u	\$ 1.73	\$ 1.73	0.1	\$ 0.17
						\$ 3.18
					1	\$ 3.18
					%	24.25%
					PRECIO VENTA	\$ 13.11
					PRECIO VENTA IVA	\$ 16.00

Ilustración 39 receta 11

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Cheese Cake						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Chantipack	1	KG	\$ 4.14	\$ 4.14	0.24	\$ 0.99
Cheese cake Oreo	1	Un	\$ 14.07	\$ 14.07	1	\$ 14.07
Salsa de chocolate	1	Lt	\$ 8.10	\$ 8.10	0.03	\$ 0.24
						\$ 15.31
					8	\$ 1.91
					%	42.44%
					PRECIO VENTA	\$ 4.51
					PRECIO VENTA IVA	\$ 5.50

Ilustración 38 receta 12

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Choco Chip						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Choco Chip	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	1	\$ 1.00
						\$ 1.00
					1	\$ 1.00
					%	33.89%
					PRECIO VENTA	\$ 2.95
<i>Ilustración 40 receta 13</i>						

5.1.2 Sub recetas estándar.

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chips verde						
Nombre de Item	Precentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.1	\$ 0.29
Platano verde	1	KG	\$ 0.60	\$ 0.60	1	\$ 0.60
						\$ 0.89
					1	\$ 0.89

Ilustración 42 sub receta 1

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Tostada						
Nombre de Item	Precentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.015	\$ 0.13
Pan bagguete	1	Un	\$ 0.21	\$ 0.21	1	\$ 0.21
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.001	\$ 0.00
						\$ 0.34
					60	\$ 0.01

Ilustración 41 sub receta 2

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Salsa Soja Tataki Atun						
Nombre de Item	Precentación	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.6	\$ 1.73
Comino	1	KG	\$ 5.00	\$ 5.00	0.005	\$ 0.03
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14.00	\$ 14.00	0.015	\$ 0.21
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.005	\$ 0.00
Salsa soya	1	lt	\$ 3.94	\$ 3.94	0.35	\$ 1.38
Aceite Ajonjoli	1	Lt	\$ 18.99	\$ 18.99	0.05	\$ 0.95
						\$ 4.30
					1	\$ 4.30

Ilustración 43 sub receta 3

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Tataki Atun						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Berros	1	KG	\$ 8.00	\$ 8.00	0.3	\$ 2.40
Col morada	1	KG	\$ 0.80	\$ 0.80	0.3	\$ 0.24
Mango	1	KG	\$ 0.80	\$ 0.80	0.31	\$ 0.25
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.005	\$ 0.00
Brotos de Soya	1	KG	\$ 15.00	\$ 15.00	0.16	\$ 2.40
						\$ 5.29
					1	\$ 5.29

Ilustración 45 sub receta 4

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Sub receta Vinagreta						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.7	\$ 6.06
CEbolla perla	1	KG	\$ 0.90	\$ 0.90	0.04	\$ 0.04
Tomate	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.06	\$ 0.06
vinagre blanco	1	Lt	\$ 6.00	\$ 6.00	0.25	\$ 1.50
Azucar	1	KG	\$ 0.91	\$ 0.91	0.04	\$ 0.04
						\$ 7.69
					1	\$ 7.69

Ilustración 44 sub receta 5

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Mayonesa Chillipoppers						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Mayonesa	1	KG	\$ 1.42	\$ 1.42	0.75	\$ 1.07
Pasta Chipotle	1	KG	\$ 43.61	\$ 43.61	0.15	\$ 6.54
Miel	1	KG	\$ 4.50	\$ 4.50	0.05	\$ 0.23
						\$ 7.83
					1	\$ 7.83

Ilustración 46 sub receta 6

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Lechon al Vacio						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.01	\$ 0.03
Lechon	1	Un	\$ 14.34	\$ 14.34	1.5	\$ 21.51
funda al vacio	1	un	\$ 0.04	\$ 0.04	1	\$ 0.04
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.001	\$ 0.00
						\$ 21.58
					1	\$ 21.58

Ilustración 47 sub receta 7

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Salsa Pesto Burrata						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.25	\$ 2.17
Albahaca	1	KG	\$ 3.80	\$ 3.80	0.02	\$ 0.08
Nueces	1	KG	\$ 18.65	\$ 18.65	0.01	\$ 0.19
Parmesano	1	KG	\$ 20.53	\$ 20.53	0.005	\$ 0.10
						\$ 2.53
					0.25	\$ 10.12

Ilustración 48 sub receta 8

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Guacamole de lechon						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.015	\$ 0.13
Aguacate	1	KG	\$ 2.10	\$ 2.10	1	\$ 2.10
Cebolla paiteña	1	KG	\$ 1.20	\$ 1.20	0.1	\$ 0.12
Aji Nacional	1	KG	\$ 1.20	\$ 1.20	0.1	\$ 0.12
Limón Sutil	1	KG	\$ 1.25	\$ 1.25	0.05	\$ 0.06
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
Tomate	1	KG	\$ 1.00	\$ 1.00	0.06	\$ 0.06
Azucar	1	KG	\$ 0.91	\$ 0.91	0.02	\$ 0.02
						\$ 2.62
					1	\$ 2.62

Ilustración 49 sub receta 9

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad- Pollo						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.05	\$ 0.14
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14.00	\$ 14.00	0.005	\$ 0.07
Pollo (muslo)	1	KG	\$ 7.00	\$ 7.00	1	\$ 7.00
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
						\$ 7.22
					1	\$ 7.22

Ilustración 52 sub receta 10

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad- Vinagreta						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.05	\$ 0.43
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
mostaza dijon	1	KG	\$ 12.00	\$ 12.00	0.15	\$ 1.80
						\$ 2.24
					0.2	\$ 11.20

Ilustración 50 sub receta 11

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Cesar-Tempura						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.05	\$ 0.43
Cerveza Pilsener Desechable	1	Un	\$ 0.88	\$ 0.88	0.25	\$ 0.22
Harina de trigo	1	KG	\$ 0.86	\$ 0.86	0.7	\$ 0.60
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
						\$ 1.26
					1	\$ 1.26

Ilustración 51 sub receta 12

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ensalada Cesar- Aderezo Cesar						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	\$ 8.66	0.2	\$ 1.73
Anchoas	1	KG	\$ 101.00	\$ 101.00	0.05	\$ 5.05
Huevo	1	Un	\$ 0.13	\$ 0.13	1	\$ 0.13
Parmesano	1	KG	\$ 20.53	\$ 20.53	0.1	\$ 2.05
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.03	\$ 0.02
						\$ 8.99
					0.3	\$ 29.95

Ilustración 54 sub receta 13

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Curry Rojo- Pollo						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
limón Sutil	1	KG	\$ 1.25	\$ 1.25	0.05	\$ 0.06
Mantequilla	1	KG	\$ 6.02	\$ 6.02	0.2	\$ 1.20
Pollo (pechuga)	1	KG	\$ 4.97	\$ 4.97	1	\$ 4.97
funda vacio	1	un	\$ 0.04	\$ 0.04	1	\$ 0.04
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
						\$ 6.28
					1	\$ 6.28

Ilustración 53 sub receta 14

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Salmón Ajonjolí- Holandesa						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Huevo	1	Un	\$ 0.13	\$ 0.13	2	\$ 0.26
limón Sutil	1	KG	\$ 1.25	\$ 1.25	0.01	\$ 0.01
Mantequilla	1	KG	\$ 6.02	\$ 6.02	0.25	\$ 1.51
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
						\$ 1.78
					0.3	\$ 5.95

Ilustración 55 sub receta 15

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Curry Rojo- Arroz Basmati						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Arroz Basmati	1	KG	\$ 10.50	\$ 10.50	0.6	\$ 6.30
Clavo de olor	1	KG	\$ 20.90	\$ 20.90	0.01	\$ 0.21
Pimienta dulce	1	KG	\$ 10.15	\$ 10.15	0.005	\$ 0.05
agua	1	Lt	\$ -	\$ -	1	\$ -
						\$ 6.56
					1	\$ 6.56

Ilustración 56 sub receta 16

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Curry Rojo- Salsa Curry Coco						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Crema de leche	1	Lt	\$ 2.63	\$ 2.63	0.015	\$ 0.04
Curry Rojo	1	KG	\$ 34.00	\$ 34.00	0.03	\$ 1.02
Leche Coco	1	Lt	\$ 7.98	\$ 7.98	0.03	\$ 0.24
						\$ 1.30
					0.75	\$ 1.73

Ilustración 57 sub receta 17

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Chopped Salad-Cebolla caramelizada						
Nombre de Item	Precentaci	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	\$ 2.89	0.01	\$ 0.03
Cebolla paitaña	1	KG	\$ 1.20	\$ 1.20	1	\$ 1.20
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
Azucar	1	KG	\$ 0.91	\$ 0.91	0.2	\$ 0.18
						\$ 1.42
					1	\$ 1.42

Ilustración 58 sub receta 18

PLANTILLA DE COSTOS RESTAURANTE ZTUDIO						
Ossobucco de Ternera- Gnoccis de papa						
Nombre de Item	Preentacion	Medidas	Precio	Precio unidad	Cantidad a utilizar	Total
Harina de trigo	1	KG	\$ 0.86	\$ 0.86	0.07	\$ 0.06
Huevo	1	Un	\$ 0.13	\$ 0.13	3	\$ 0.39
Sal	1	KG	\$ 0.68	\$ 0.68	0.01	\$ 0.01
nuez moscada	1	Kg	\$ 48.80	\$ 48.80	0.001	\$ 0.05
Papa Chola	1	kg	\$ 0.94	\$ 0.94	0.25	\$ 0.24
						\$ 0.74
					1.2	\$ 0.62

Ilustración 59 sub receta 19

5.2 Food Cost Menú

5.2.1 Costos del menú.

Plato	Precio antes impuesto	Costo produccion	Cantidad vendida	Costo Total	Food Cost
Ceviche de palmito	\$6.56	\$1.09	24	\$26.16	16.62%
Bisque de Camarones	\$9.84	\$2.35	21	\$49.35	23.88%
Tataki de Atun	\$9.84	\$3.28	32	\$104.96	33.33%
Ensalada Burrata	\$7.38	\$3.17	25	\$79.25	42.95%
Taquitos de Lechon	\$11.48	\$3.74	42	\$157.08	32.58%
ChilliPoppers	\$9.84	\$2.30	19	\$43.70	23.37%
Chopped Salad	\$9.84	\$2.66	25	\$66.50	27.03%
Ensalada Cesar de Camaron	\$11.48	\$4.13	35	\$144.55	35.98%
Salmon en Ajonjoli Negro	\$16.39	\$4.29	56	\$240.24	26.17%
Ossobuco de Ternera	\$14.75	\$4.69	39	\$182.91	31.80%
Pollo Curry rojo	\$13.11	\$3.18	52	\$165.36	24.26%
Cheesecake Oreo	\$4.51	\$1.91	44	\$84.04	42.35%
Galleta	\$2.95	\$1.00	23	\$23.00	33.90%
Total			437	\$1,367.10	

Ilustración 60 Costos menú

Ceviche de palmito.

Como se puede ver en la tabla anterior el food cost del ceviche de palmito es bajo de 16.22%. Esto se debe a los ingredientes que se utilizan ya que tienen un costo bajo. Sobre todo, el ingrediente principal que es el palmito. El precio final de este plato es de \$6,56 sin impuestos. Y el costo es de \$1,09.

Bisque de Camarones.

Como se muestra en la tabla anterior el food cost del Bisque de Camarones es de 23,88%, ya que es una sopa de entrada la cantidad del producto entregado no es elevado por lo que se puede obtener un costo bajo. El costo del plato está dentro del parámetro ya que no se pasa de un 30%. El precio final es de \$9,84.

Tataki de Atún.

Como se puede ver en la tabla el food cost de este plato es un poco elevado ya que muestra un valor de 33,33%. Esto se debe a la proteína principal ya que se trata de atún rojo de Galápagos. El precio final de este plato es de \$9,84.

Ensalada Burrata.

Como se muestra en la tabla el food cost de esta entrada es muy alto ya que tiene un valor de 42,95%. Lo que indica que el costo de los ingredientes es muy alto ya que si revisamos la receta estándar del plato las cantidades usadas no son muy grandes. El precio final es de \$7,38.

Taquitos de Lechón.

Como podemos ver esta entrada tiene un food cost de 23,37%. Lo que indica que esta pasado en 2 puntos según indicadores. Pienso que el costo de este plato está bien manejado ya que está compuesto por lechón cocinado al vacío por lo que obtener un food cost poco elevado es preciso. El precio final es de \$11,48.

ChilliPoppers.

En la receta estándar se puede ver que el plato está compuesto por ají nacional como ingrediente principal. El costo del plato de \$2.3 lo que fija un food cost del 23,37%. Lógicamente no es tan elevado ya que se trata de un ingrediente sin un costo alto. Como resultado tener un precio final \$9,84.

Chopped salad.

En la tabla anterior se muestra que esta ensalada tiene un food cost bajo del 27,03%, esto se debe a que la ensalada está compuesta por ingredientes de bajo costo en su mayoría vegetales y en poca cantidad proteínas como pollo y huevo. Por esta razón el costo es de \$2,66 y el precio final es de \$9,84.

Ensalada Cesar de Camarón.

En este plato en particular podemos ver si revisamos la receta estándar es que es un plato bastante grande ya que es ensalada de plato fuerte. En este consta varios productos con costos altos como el camarón, tocino y salsa cesar. Por esta razón el food cost obtenido es de 35,98%. Costo alto justificado en la cantidad y calidad de productos entregados. El precio final es de \$11,48.

Salmon en ajonjolí negro.

Dentro de la tabla anterior tenemos el plato de Salmon en ajonjolí negro que muestra uno de los precios de venta más altos del menú. Aun así, el costo de este producto no es alto debido a las cantidades usadas dentro de la receta. El food cost obtenido es de 26,17%. Esto quiere decir que es uno de los platos más rentables del menú. El precio final es de \$16,39.

Ossobuco de ternera.

En la tabla anterior se puede ver que este plato tiene un food cost manejado correctamente ya que se trata de un plato fuerte. El costo es de \$4.69 lo que quiere decir que el food cost es de un 31.8% dentro del rango establecido. El precio final es de \$14,75.

Pollo Curry Rojo.

Como se muestra en la tabla este plato se manejó con un buen food cost ya que tuvo como resultado un 24,26%. Esto se debe a las pequeñas cantidades de carbohidrato y vegetales que se entregan dentro del plato. El precio final del plato es de \$13,11.

Cheesecake y Galleta.

En este caso en especial el food cost fue manejado directamente de las cocinas del Grupo Z ya que estos productos fueron entregados a Zstudio por lo que nosotros como cocina no intervenimos en la producción de los mismos. El food cost del cheesecake es de 42,35% y el de la galleta es de 33,90% lo que me parece un costo muy alto para un postre pequeño. Pero se debe a que el precio de venta al público no podía ser muy alto al tratarse de un postre tan simple.

Food Cost total del menu.

Finalmente podemos ver en el resumen de la tabla que La cantidad de platos vendidos en total fue de 437 y el costo total del menú vendido en todo el mes fue de \$1367,10.

5.3 Venta mensual Ztudio

5.3.1 Resumen de la venta mensual del restaurante.

Plato	Precio antes impuesto	Cantidad vendida	Ingreso Total por plato
Ceviche de palmito	\$6.56	24	\$157.44
Bisque de Camarones	\$9.84	21	\$206.64
Tataki de Atun	\$9.84	32	\$314.88
Ensalada Burrata	\$7.38	25	\$184.50
Taquitos de Lechon	\$11.48	42	\$482.16
ChilliPoppers	\$9.84	19	\$186.96
Chopped Salad	\$9.84	25	\$246.00
Ensalada Cesar de Camaron	\$11.48	35	\$401.80
Salmon en Ajonjoli Negro	\$16.39	56	\$917.84
Ossobuco de Ternera	\$14.75	39	\$575.25
Pollo Curry rojo	\$13.11	52	\$681.72
Cheesecake Oreo	\$4.51	44	\$198.44
Galleta	\$2.95	23	\$67.85
Total			\$4,621.48

Ilustración 61 venta mensual

Ceviche de palmito.

El Ceviche de palmito como se muestra en la tabla tuvo una venta de 24 platos durante el mes. El ingreso total de la venta de ceviche de palmito fue de \$157,44. Al restar los costos del plato que eran un poco bajos se obtiene como resultado una utilidad de \$131,26.

Bisque de Camarones.

El Bisque de camarones como se ve en la tabla tuvo una venta de 21 platos en total al final del mes. El total de ingresos obtenidos por este plato fue de \$206,64. Después de los costos del plato tenemos una utilidad total de \$157,29.

Tataki de Atún.

El plato tataki de atún como se muestra en la tabla tuvo una venta de 32 platos durante el mes. El ingreso total de esa venta fue de \$314,88. Después del costo de cada plato vendido la utilidad total obtenido en el mes fue de \$209,92.

Ensalada Burrata.

Esta ensalada dentro del menú correspondía a uno de los platos que tenía mayor costo. El ingreso obtenido en total de las ventas del plato fue de \$184,5. Por esta razón, la utilidad resultante de este plato restando los costos del mismo fue de \$105,25.

Taquitos de Lechón.

Dentro de la tabla podemos ver como esta entrada tuvo 42 ventas durante el mes. El ingreso total fue de \$482,16. El costo en este plato no fue tan elevado por lo que la utilidad del plato obtenido en total fue de \$325,08.

Chillipoppers.

En la tabla podemos ver que esta entrada tuvo una cantidad de ventas de 19 platos. Esto se debe a que es un plato a base de ají entero por lo que no todos son capaces de consumirlo por lo picante del plato, adicionalmente tiene una mayonesa elaborada a base de chili chipotle lo que lo hace más picante aún. Los ingresos totales fueron de \$186,96 ya que los costos del plato no eran tan algo que la utilidad obtenida fue de \$143,26.

Chopped Salad.

En la tabla podemos ver que esta ensalada tuvo una venta total de 25 platos durante el mes. El ingreso total de ventas de este plato fue de \$246,00. Por otro lado, el costo de este plato no fue muy alto ya que está compuesta en su mayoría por vegetales por lo que la utilidad total de \$179,50.

Ensalada Cesar de Camaron.

Este plato tuvo una cantidad de 35 ventas durante el mes. El ingreso total de las ventas de la ensalada cesar de camarón fueron de \$401,64. Por otro lado, el costo de este plato por sus ingredientes era muy alto por lo que las utilidades obtenidos fueron de \$260,57.

Salmon en Ajonjoli negro.

Como se muestra en la tabla este plato fue uno de los más vendidos en el mes llegando a un número de 56 platos. El ingreso total de las ventas de este plato fue de \$917,84. El costo de este plato no fue muy alto por esa razón la utilidad obtenido por esta venta fue de \$677,60.

Ossobuco de Ternera.

Este plato como se muestra en la tabla tuvo una cantidad de 39 ventas durante el mes que trabajo el restaurante. El ingreso total por las ventas de este plato fue de \$575,25. El costo del plato estuvo dentro del rango establecido por la industria por esta razón la utilidad obtenido fue de \$392,34.

Pollo Curry Rojo.

Dentro de la tabla podemos ver que este plato fue uno de los más vendidos después del Salmon. La cantidad de platos vendidos fue de 52 durante el mes de funcionamiento del restaurante. Los ingresos fueron de un total de \$681,72. Ya que el costo de este plato no era muy alto la utilidad que se obtuvo por la cantidad de ventas fue de \$516,36.

Cheesecake Oreo.

El cheesecake de oreo tuvo una venta de 44 platos durante el mes. El ingreso por el cheesecake fue de \$198,44 como el costo de este plato es muy alto las utilidades obtenidas fueron de \$114,40.

Galletas.

La galleta tuvo una venta de 23 platos. El ingreso total de las ventas fue de \$67,85. El costo fue un poco alto por lo que la utilidad obtenida por este plato fue de \$44,85.

Ingresos y ventas totales.

El total de platos vendidos en total fue de 437 en el mes que abrió el restaurante. El ingreso total obtenido por las ventas durante ese tiempo fue de \$4621,15.

5.4 Análisis de resultados

5.4.1 Ingeniería de menú.

Menu Item Name	Number sold	Popularity %	Item food cost	Item Sell Price	Item Profit	Total Cost	Total Revenue	Total Profit	Profit Category	Popularity Category	Menu Item Class
Ceviche de Palmito	24	5.5%	\$1.09	\$6.56	\$5.47	\$26.16	\$157.44	\$131.28	Low	Low	Perro
Bisque de camarones	21	4.8%	\$2.35	\$9.84	\$7.49	\$49.35	\$206.64	\$157.29	High	Low	Vaca
Tataki de Atun	32	7.3%	\$3.28	\$9.84	\$6.56	\$104.96	\$314.88	\$209.92	Low	High	Interrogacion
Ensalada Burrata	25	5.7%	\$3.17	\$7.38	\$4.21	\$79.25	\$184.50	\$105.25	Low	Low	Perro
Taquitos de Lechon	42	9.6%	\$3.74	\$11.48	\$7.74	\$157.08	\$482.16	\$325.08	High	High	Estrella
Chillipoppers	19	4.3%	\$2.30	\$9.84	\$7.54	\$43.70	\$186.96	\$143.26	High	Low	Vaca
Choppedsalad	25	5.7%	\$2.66	\$9.84	\$7.18	\$66.50	\$246.00	\$179.50	Low	Low	Perro
Ensalada Cesar	35	8.0%	\$4.13	\$11.48	\$7.35	\$144.55	\$401.80	\$257.25	Low	High	Interrogacion
Salmon en costra	56	12.8%	\$4.29	\$16.39	\$12.10	\$240.24	\$917.84	\$677.60	High	High	Estrella
Ossobuco ternera	39	8.9%	\$4.69	\$14.75	\$10.06	\$182.91	\$575.25	\$392.34	High	High	Estrella
Curry Rojo	52	11.9%	\$3.18	\$13.11	\$9.93	\$165.36	\$681.72	\$516.36	High	High	Estrella
Chesecake Oreo	44	10.1%	\$1.91	\$4.51	\$2.60	\$84.04	\$198.44	\$114.40	Low	High	Interrogacion
Galleta	23	5.3%	\$1.00	\$2.95	\$1.95	\$23.00	\$67.85	\$44.85	Low	Low	Perro

Ilustración 62 ingeniería menú

Productos Estrella. *Salmon en costra ajonjolí, Ossobuco de Ternera, Pollo Curry rojo.*

Estos platos dentro del menú son los que más utilidad producen y fueron los más vendidos en todo el mes que estuvo abierto el restaurante.

Productos Vaca. *Bisque de Camarones, Chillipoppers.*

El Bisque de camarones es uno de los platos dentro del menú que es clase vaca , este producto en sí tiene una alta utilidad, pero el porcentaje de venta es muy bajo. Esto se puede deber a que es una sopa de entrada y la cantidad que se servía no era muy grande. Para incrementar las ventas de este producto se pudo aumentar las cantidades de la sopa para atraer más al cliente. Por otro lado, se podía hacer uso de promoción o publicidad de este plato por parte de los clientes o presentándolo aparte del menú como una opción especial del día.

Los Chillipoppers es otro plato que es clase vaca ya que presenta bajos costos su utilidad es muy alta. El problema de este producto es que principalmente es un ají entero y muchos clientes les disgusta la comida demasiada picante por lo que no fue muy popular. La solución que se pudo dar sobre este producto es mejorar la comunicación con el cliente y explicarle que este producto en especial no es tan picante como se piensa ya que fue blanqueado varias veces. El mesero de esta forma pudo promocionarlo al presentar el menú como una opción de entrada.

Productos Interrogación. *Tataki de Atún rojo, Ensalada Cesar de camarón, Cheesecake Oreo.*

El Tataki de Atún rojo es de los productos del menú que tienen un costo muy alto pero su utilidad es muy baja. El problema de este plato es que su proteína principal tiene un alto costo, para bajar el precio se pudo analizar la receta estándar y llegar a una solución disminuyendo el uso de la proteína principal del plato. De esta forma aumentaría la utilidad del plato dentro del menú.

La Ensalada Cesar es el plato con menos rentabilidad del menú. Se debe a que tiene varios ingredientes de alto costo. Al igual que el plato anterior la solución pudo ser analizar la receta estándar y ver si es posible bajar las cantidades de los productos más caros como el uso de la anchoa para elaborar la salsa o el número de camarones dentro del plato.

El Cheesecake fue un plato que no estaba en nuestras manos controlar el costo ya que fue un postre que lo recibíamos por transferencia directa de uno de los restaurantes del Grupo Z. Por lo que no se podía encontrar una solución.

Productos Perro. *Ceviche Palmito, Ensalada Burrata, Chopped Salad, Galleta choco chip.*

El ceviche de palmito es uno de los platos con menor costo dentro del menú, lo que quiere decir que si hubiera aumentado la cantidad de ventas del mismo se obtendría una alta rentabilidad del mismo. Por lo que se debía enfocar en vender este tipo de entradas a los clientes presentándolos como especiales cambiando el tipo de ceviche diario, pero manteniendo ese bajo costo. Es decir, realizar diferentes tipos de ceviche, pero siempre vegetarianos para mantener el mismo costo. El resultado al aumentar ventas se aumentaría la rentabilidad del producto.

La ensalada Burrata es el único plato que tuvo que ser eliminado completamente del menú. No presentaba muchas ventas y su rentabilidad era muy baja. La razón fue porque era de los platos de menor cantidad, pero sus costos eran muy elevados. Por esta razón el número vendido era muy bajo ya que el cliente no sentía que valía el precio que estaban pagando.

El plato Chopped Salad de igual forma que el ceviche de palmito es un plato que tiene un costo bajo por lo que al aumentar sus ventas se volvería un producto rentable. Como solución se debió aumentar la venta por parte del mesero al cliente y explicar mejor los platos para aumentar las ventas ya que realizar promociones no estaba dentro del estilo del restaurante.

Por último, tenemos la galleta choco chip como uno de los productos menos vendidos y con mejor rentabilidad dentro del menú. En realidad, no es un producto para ofrecer como postre dentro de un restaurante de este tipo por lo que no lo que

personalmente lo hubiera quitado del menú ya que no representaba el concepto de menú que se mantenía en el restaurante. Como resultado no se vendía en gran cantidad.

5.4.2 Costo total teórico Menú Ztudio.

Costo Total	Ingreso Total	Utilidad
\$1,367.10	\$4,621.48	\$3,254.38

Ilustración 63 Costo total

Food cost %
29.6%
Total

Ilustración 64 Food Cost teórico

Como se muestra en las tablas 4 y 5 el costo total teórico del menú de Ztudio fue de \$1362,42 durante el mes que estuvo en funcionamiento. El ingreso total fue de \$4621,48 lo que quiere decir que el food cost total de todo el menú vendido fue de 29.6% lo que quiere decir que está dentro del rango que indica la industria. Por otro lado, para un restaurante gourmet con este concepto talvez ese costo es muy bajo y puede entenderse que la cantidad de ingredientes utilizados en los platos no es el adecuado. Podría subirse el food cost de entre 32% y 35%. De esta forma se obtendrá un cliente satisfecho por cantidad y calidad. Finalmente, al restar el ingreso total de \$4621,48 del costo que se obtuvo de \$1367,10 se tiene como resultado una utilidad de \$3254,38.

5.5 Costo Real Ztudio

5.5.1 Requisiciones.

	PRESENTACION	UNIDAD	PRECIO	CANTIDAD	COMPRA TOTAL
Aceite Ajonjoli	1	Lt	\$ 18.99	0.56	\$ 10.63
Aceite de Oliva	1	Lt	\$ 8.66	6	\$ 51.96
Aceite Girasol	1	Lt	\$ 2.89	10	\$ 28.90
Aguacate	1	KG	\$ 2.10	4.2	\$ 8.82
Aji Nacional	1	KG	\$ 1.20	4.7	\$ 5.64
Ajonjoli negro	1	kg	\$ 21.48	0.56	\$ 12.03
Albahaca	1	KG	\$ 3.80	0.12	\$ 0.46
Anchoas	1	KG	\$ 101.00	0.35	\$ 35.35
Azucar	1	KG	\$ 0.91	0.35	\$ 0.32
Apio	1	KG	\$ 0.70	0.42	\$ 0.29
Arroz basmati	1	kg	\$ 10.50	3.12	\$ 32.76
Atún Rojo galapagos	1	KG	\$ 15.50	4.8	\$ 74.40
Berros	1	KG	\$ 8.00	7.8	\$ 62.40
Bok Choy	1	kg	\$ 3.33	1.56	\$ 5.19
Brotos de Soya	1	KG	\$ 15.00	0.36	\$ 5.40
Burrata	1	KG	\$ 8.00	6.25	\$ 50.00
Camarones - bisque	1	KG	\$ 11.50	5	\$ 57.50
Cebolla paiteña	1	KG	\$ 1.20	4	\$ 4.80
Cebolla perla	1	KG	\$ 0.90	0.5	\$ 0.45
Cerveza Pilsener Desechable	1	Un	\$ 0.88	2	\$ 1.76
Chantipack	1	KG	\$ 4.14	1	\$ 4.14
Chulpi	1	KG	\$ 2.28	0.48	\$ 1.09
Clavo de olor	1	kg	\$ 20.90	0.05	\$ 1.05
Col morada	1	KG	\$ 0.80	0.67	\$ 0.54
Comino	1	KG	\$ 5.00	0.01	\$ 0.05
Crema de leche	1	Lt	\$ 2.63	3.26	\$ 8.57
Curry Rojo	1	KG	\$ 34.00	2.08	\$ 70.72
Espárragos	1	KG	\$ 3.80	6.04	\$ 22.95
Harina de trigo	1	KG	\$ 0.86	2.05	\$ 1.76
Hojas Khafir	1	KG	\$ 12.00	0.084	\$ 1.01
Huevo	1	Un	\$ 0.13	80	\$ 10.40
Funda al vacio	1	un	\$ 0.04	16	\$ 0.64
Leche Coco	1	Lt	\$ 7.98	2	\$ 15.96
Lechon	1	Un	\$ 14.34	9.45	\$ 135.51
Lechuga Morada	1	KG	\$ 2.20	1.25	\$ 2.75
Lechuga Crespa	1	KG	\$ 2.20	1.25	\$ 2.75
Lechuga Romana	1	KG	\$ 2.20	7	\$ 15.40

Ilustración 65 Requisición 1

limón Sutil	1	KG	\$ 1.25	2.5	\$ 3.13
Maíz dulce	1	KG	\$ 3.20	0.52	\$ 1.66
Mango	1	KG	\$ 0.80	0.7	\$ 0.56
Mantequilla	1	KG	\$ 6.02	10	\$ 60.20
Miel	1	KG	\$ 4.50	0.3	\$ 1.35
Mayonesa	1	KG	\$ 1.42	2.5	\$ 3.55
Mostaza dijon	1	KG	\$ 12.04	1	\$ 12.04
Mostaza	1	KG	\$ 1.85	1.8	\$ 3.33
Nuez moscada	1	KG	\$ 48.80	0.05	\$ 2.44
Nueces	1	KG	\$ 18.65	1	\$ 18.65
Canilla Ternera	1	KG	\$ 16.77	7.8	\$ 130.81
Pack Choy	1	KG	\$ 2.00	1.5	\$ 3.00
Papa chola	1	KG	\$ 0.94	0.8	\$ 0.75
Palmito	0.8	KG	\$ 3.33	2.5	\$ 8.33
Pan bagguete	1	Un	\$ 0.21	6	\$ 1.26
Paprika	1	KG	\$ 9.00	0.05	\$ 0.45
Parmesano	1	KG	\$ 20.53	0.8	\$ 16.42
Pasta Chipotle	1	KG	\$ 43.61	0.3	\$ 13.08
Pimienta negra	1	kg	\$ 11.00	0.1	\$ 1.10
Pimienta sichuan	1	KG	\$ 14.00	0.5	\$ 7.00
Pimienta dulce	1	KG	\$ 10.15	0	\$ -
Pimiento rojo	1	KG	\$ 2.10	0.24	\$ 0.50
Piña	1	KG	\$ 0.65	2.5	\$ 1.63
Platano verde	1	KG	\$ 0.60	0.7	\$ 0.42
Pollo (muslo)	1	KG	\$ 7.00	2.5	\$ 17.50
Pollo (pechuga)	1	KG	\$ 4.97	16	\$ 79.52
Puerro	1	KG	\$ 2.76	2.8	\$ 7.73
Queso mozzarella	1	KG	\$ 7.66	1	\$ 7.66
Remolacha amarilla	1	KG	\$ 1.50	1	\$ 1.50
Rucula	1	KG	\$ 8.00	1	\$ 8.00
Sal	1	KG	\$ 0.68	1	\$ 0.68
Salmon	1	KG	\$ 16.00	8	\$ 128.00
Salsa soya	1	lt	\$ 3.94	0.7	\$ 2.76
Salsa tomate	1	KG	\$ 1.80	0.7	\$ 1.26
Tocino	1	KG	\$ 12.36	0.4	\$ 4.94
Tomate	1	KG	\$ 1.00	3	\$ 3.00
Tomate del huerto	1	KG	\$ 1.00	2.5	\$ 2.50
Vino carto clauss	1	Lt	\$ 3.50	1	\$ 3.50
Tortilla de maiz	1	u	\$ 0.14	42	\$ 5.88
Wantan	1	U	\$ 0.11	95	\$ 10.45
Zanahoria	1	KG	\$ 0.60	0.4	\$ 0.24
TOTAL					\$ 1,321.14

Ilustración 66 Requisición 2

5.5.2 Transferencias.

Salsa Americana	1	KG	\$ 5.80	3	\$ 17.40
Cheese cake Oreo	1	Un	\$ 14.07	6	\$ 84.42
Choco Chip	1	KG	\$ 1.00	25	\$ 25.00
TOTAL					\$ 126.82

Ilustración 67 Transferencias

5.5.3 Devoluciones.

Pasta Chipotle	1	KG	\$ 43.61	0.15	\$ 6.54
Aceite Olvia	1	lt	\$ 8.66	0.2	\$ 1.73
Arroz Basmati	1	KG	\$ 10.50	0.88	\$ 9.24
Harina de Trigo	1	KG	\$ 0.86	0.92	\$ 0.79
Nuez	1	KG	18.65	0.6	\$ 11.19
TOTAL					\$ 29.49

Ilustración 68 devoluciones

5.5.4 Reporte de bajas.

Las bajas durante el mes de funcionamiento del restaurante no fueron altas ya que se hacían requisición de lo que se necesitaba diariamente, Normalmente nos quedábamos al final del turno sin productos que vender por lo que teníamos que informar a servicio que ya no disponíamos de ciertos platos del menú.

Cheese cake: 4 unidades. $\$1.75 \times 4 = \7

Lechuga romana: 2 kg. $\$ 2.2 \times 2 = \$4,4$

Galletas Choco chip: 2 unidades. $\$1 \times 2 = \2

Berros: 2,5kg. $\$8 \times 2.5 = \20

Total de bajas: \$33.4

5.5.5 Food Cost Real.

Costo Total Real	Ingreso Total	Utilidad Real
\$1,451.87	\$4,621.48	\$3,169.61
	Food cost %	
	31.4%	
	real	

Ilustración 69 food cost real

Costo real: \$1321,14 (requisición) + \$126,82 (trasferencias) - \$29,49 (devoluciones) + \$33.4(bajas) = \$1451,87. El costo real fue de \$1451,87 lo que representa en realidad un food cost del 31.4%.

6 CONCLUSIONES

- La conclusión que obtenemos en el análisis financiero del restaurante es que podemos ver como algunos platos demuestran ser un buen producto ya que tuvo una gran acogida por los clientes y además entrega al restaurante una alta ganancia como el Salmón en costra negra, Pollo en curry rojo, Ossobuco y Taquitos de lechón. Por otro lado, de no ser por las herramientas de administración no podríamos encontrar como algunos platos no son nada productivos para el negocio y de ser posible se deberían eliminar del menú para evitar perdida de dinero. Ya que desde un punto gastronómico podemos pensar que presentamos un buen producto, pero en realidad presenta pocas ventas y altos costos como fue con la ensalada de Burrata.
- La conclusión global de todo este proyecto pienso que puedo comentar que el desarrollar un restaurante y ejecutarlo es un tema algo complicado. Ya que se debe respetar a todo momento la base teórica del proyecto. Pero en la ejecución del restaurante todo se vuelve un poco más complicado y me queda como experiencia lo complicado que puede ser llevar la teoría a la práctica.

7 Bibliografía

- Aula Magna*. (4 de noviembre de 2015). Obtenido de Ztudio: La USFQ presente en Casa Cor 2015:
<http://aulamagna.usfq.edu.ec/?p=3377>
- Aracegy, C. (2010). Ruth Wakefield, la inventora de las "cookies" de chocolate. Recuperado el 16 de Junio de 2016, de Ovejas Eléctricas: <http://www.ovejaselectricas.es/2010/04/ruth-wakefield-la-inventora-de-las-de.html>
- Barber, K. (2009). La cocina Japonesa. En K. Barber, *La cocina Japonesa*. Barcelona: Blume .
- Casa Cor Ecuador*. (2015). Obtenido de <http://casacor.com.ec/site/galeria>
- Chiarello, M. (2010). *Bottega: Bold Italian Flavors from the Heart of California's Wine Country*. En M. Chiarello, *Bottega: Bold Italian Flavors from the Heart of California's Wine Country*. San Francisco , California : Chronicle Books LLC .
- Cideyco* . (s.f.). Obtenido de <http://www.cideyco.com/thermocirculadores79896-1.shtml>
- Dubravic, M. (2016). *Cosas* . Obtenido de Cas Cor Ecuador : <http://cosas.com.ec/ideas-creativas-expresiones-de-estilo-casa-cor-en-ecuador/>
- Editora Abril . (26 de junio de 2016). *Casa Cor*. Obtenido de Casa Cor : <http://casa.abril.com.br/casa-cor/sobre>
- Editora Abril . (26 de junio de 2016). *Casa Cor em Bolivia* . Obtenido de Cor Bolivia 2016:
<http://casa.abril.com.br/materia/antigo-colegio-e-o-cenario-dos-29-espacos-de-casa-cor-bolivia-2016>
- Editora Abril . (26 de junio de 2016). *Casa Cor em Sao Paulo* . Obtenido de Casa Cor em Sao Paulo :
<http://casa.abril.com.br/casa-cor/mostras/sao-paulo>
- Editora Abril . (26 de junio de 2016). *Grupo Abril* . Obtenido de Quem Somos :
<http://grupoabril.com.br/pt/quem-somos/historia>
- Fernández, A. (1989). *Cocina Mexicana y sus mejores recetas* . México : Panorama .
- FoodSpotting* . (2016). Obtenido de Jalapeno poppers: <http://www.foodspotting.com/places/666898-zuni-cumbaya/items/1962-jalapeno-poppers>
- Gastronomia y Cia*. (14 de mayo de 2010). Obtenido de Que es un Bisque:
<http://gastronomiaycia.republica.com/2010/05/14/que-es-un-bisque/>
- Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking* . Hoboken, New Jersey: John Wiley and Son .
- Goligorsky, L. (2008). *Gastronomía : todo lo que debería saber*. España: Ediciones Robinbook.
- Gosset, M. (2012). *La Cocina Francesa*. México: Parkstone International.

Green, A. (2007). *El Libro de Las Especies: Hierbas Aromáticas Y Especies*. México: Ediciones Robinbook.

HARMAN'S . (s.f.). Obtenido de http://www.harmanperu.com/hornos_industriales.php

Historia de la Mozzarella . (2016). Obtenido de Italian Food :
<http://www.greatitalianfoodtrade.es/productos-lácteos/mozzarella/historia-de-la-mozzarella>

Home Vega . (s.f.). Obtenido de Cocinas de Induccion :
<http://www.homevega.com/asesoramiento/tendencias/item/263-que-son-las-cocinas-de-induccion.html>

Komiyama, I. (2005). *Cocina oriental*. España: Editorial Bonum.

Luján, N. (1982). *Carnet de Ruta, Las recetas de Pickwick*. Tusquets: Los 5 sentidos.

Reyes, T. J. (2012). *Claustronomía* . Obtenido de Nacionalismo culinario: la leyenda de los chiles en nogada: <http://www.ucsj.edu.mx/claustronomia/index.php/investigacion/76-nacionalismo-culinario-la-leyenda-de-los-chiles-en-nogada1>

Regan, C. (2008). *Mass Historia: 365 Days of Historical Facts and (Mostly) Fictions*. EUA: Andrews McMeel Publishing.

Ross, M. (2001). *Entre el Comal y la olla* . En M. Ross, *Entre el Comal y la olla* (pág. 171.172). San Jose, Costa Rica : Universidad Estatal a distancia .

Sada, P. M. (2004). *Introducción a la Gastronomía* . En P. M. Sada, *Introducción a la Gastronomía* . Balderas, Mexico D.F. : Limusa .

Soluciones industriales . (s.f.). Obtenido de Solucionaes industriales que su empresa lo necesita :
http://industriasm.com/index.php?route=product/product&product_id=61

Super Cocinas . (s.f.). Obtenido de <http://www.supercocinasguatemala.com/site/acero.htm>

Powell, P. (2011). *Salad Days: Recipes for Delicious Organic Salads and Dressings for Every Season*. EUA: Voyageur Press.