

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Restaurante Marcus Apicius

Menú Malasia “Truly Asia”

Trabajo de investigación

María Fernanda Fierro Camacho

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
Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, de 20 de diciembre de 2016

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

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Restaurante Marcus Apicius
Proyecto de Investigación
Menú Malasia “Truly Asia”**

María Fernanda Fierro Camacho

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

David Harrington

Firma del profesor

Quito, de 20 de diciembre de 2016

Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: María Fernanda Fierro Camacho

Código: 00111816

Cédula de Identidad: 1719253864

Lugar y fecha: Quito, 20 de diciembre de 2016

Dedicatoria

A Emilse y Patricio, mis padres, sin su esfuerzo y dedicación hacia mí nada hubiera sido posible, a su amor y motivación constante para seguir adelante dando lo mejor de mí.

A Gabriela, mi hermana, por su ayuda en cada paso que eh dado a lo largo de mi vida, por estar siempre. Y a la vez a Emilio, mi pequeñito, que desde ya eres lo más importante.

A Frank Andrés, mi primo, por ser más amigo y más hermano, gracias por los consejos y apoyo para seguir adelante.

A Richard Almeida, mi novio, por estar siempre conmigo, por presionarme a ser la mejor, ser mi apoyo incondicional, ayudarme tanto en este proyecto y no dejarme caer nunca.

A Emily y Aracely, mis ratas, por haber recorrido un largo camino con miles de emociones, y haber logrado nuestros proyectos juntas.

A David Simbaña y David Harrington, amigos y profesores, gracias por tantas enseñanzas, risas, y habladas, gracias por las horas de trabajo que compartimos que nos llevaron a tener esta amistad.

A todos, los profesores, amigos, colegas y familia que me acompañaron estos años.

RESUMEN

Este proyecto se basa en la gastronomía de Malasia, reflejada a través de su cultura y arraigadas costumbres. Una investigación acerca de sus orígenes y los países claves que determinaron el rumbo de su cocina, sus ingredientes autóctonos y los que fueron introducidos a lo largo del tiempo. La práctica de esta indagación en la gastronomía Malaya se llevó a cabo en el restaurante Marcus Apicius de la Universidad San Francisco de Quito, dónde se realizó la venta del menú “Malasia: Truly Asia” durante una semana. En base a ello, también se va a proyectar recetas estándar, técnicas culinarias y costos.

Palabras clave: Malasia, Cultura, Gastronomía, Técnicas Culinarias, Costos

ABSTRACT

This Project is about the Malaysian gastronomy, reflected through its cultures and customs. An investigation through its origins and the key countries that determined the course of its cuisine, their native ingredients and those that were introduced over time. The practice of the research in Malaya gastronomy was carried out in Marcus Apicius restaurant in Universidad San Francisco de Quito, where the menu “Malasia: Truly Asia” was sold for a week. Based on this, it will also project standard recipes, culinary techniques and costs.

Keywords: Malaysia, Culture, Gastronomy, Culinary Techniques, Costs

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	11
Desarrollo del Tema.....	13
Historia e Influencia de la Gastronomía Malaya	13
Actualidad de la Gastronomía Malaya.....	16
Platos Típicos.....	24
Menú.....	28
Fecha de Venta	31
Historia de los platos escogidos.....	32
Primera Entrada – Satay.....	32
Segunda Entrada - Nonya Laksa.....	32
Plato Fuerte – Rendang.....	33
Postre – Gula Melaka.....	33
Recetas de los platos.....	35
Satay.....	35
Nonya Laksa	37
Galangal	38
Rendang	38
Gula Melaka.....	40
Fotos de los platos	43
Satay.....	43
Nonya Laksa	44
Galangal	45
Rendang	45
Gula Melaka.....	46
INFORME CUANTITATIVO.....	47
Ventas vs. Costos	47
Utilidad Neta.....	47
Food Cost Teórico.....	48
Food Cost Real.....	48
Conclusiones	49

Referencias bibliográficas	51
Anexo A: Requisición 007	52
Anexo B: Requisición 255.....	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Receta Brocheta de Lomo.....	35
Tabla 2: Receta Brocheta de Pollo.....	35
Tabla 3: Receta Brocheta de Cerdo	36
Tabla 4: Receta Salsa Satay	36
Tabla 5: Receta Ensalada	37
Tabla 6: Receta Sopa Rempah	37
Tabla 7: Receta Galangal	38
Tabla 8: Curry de Cordero	39
Tabla 9: Receta Vegetales Salteados	39
Tabla 10: Receta Arroz Jazmín.....	39
Tabla 11: Receta Sopa de Vainilla y Hierba Luisa.....	40
Tabla 12: Receta Bizcocho de Coco	40
Tabla 13: Receta Mango en Almíbar	41
Tabla 14: Receta Reducción de Hierba Luisa.....	41
Tabla 15: Receta Crumble 5 Especies	41
Tabla 16: Receta Sorbete de Naranja.....	42
Tabla 17: Ventas	47
Tabla 18: Costo de Menú.....	47
Tabla 19: Costo Requisiciones.....	47

ÍNDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Pepino Kuri.....	17
Ilustración 2: Castaña de Agua.....	17
Ilustración 3: Col China.....	18
Ilustración 5: Manila/Carabao.....	18
Ilustración 6: Leche de Coco.....	19
Ilustración 7: Azúcar de Palma.....	19
Ilustración 8: Chinese Chive.....	20
Ilustración 9: Hierba de Limón.....	20
Ilustración 10: Hierba Luisa.....	20
Ilustración 11: Galangal.....	20
Ilustración 12: Jengibre.....	21
Ilustración 13: Cùrcuma.....	21
Ilustración 14: Chiles.....	21
Ilustración 15: Coriandro.....	22
Ilustración 16: Mostaza.....	22
Ilustración 17: Comino.....	22
Ilustración 18: Curry.....	23
Ilustración 19: Pasta de Gambas.....	23
Ilustración 20: Salsas y Vinagres.....	23
Ilustración 21: Nasi Lemak.....	24
Ilustración 22: Satay.....	24
Ilustración 23: Laksa.....	25
Ilustración 24: Roti.....	25
Ilustración 25: Gula Melaka.....	26
Ilustración 26: Sambala.....	26
Ilustración 27: Char Kway Teow.....	26
Ilustración 28: Tandoor.....	27
Ilustración 29: Diseño de Menú.....	28
Ilustración 30: Cava 1.....	29
Ilustración 31: Cava.....	29
Ilustración 32: Cava 2.....	30
Ilustración 33: Cava 3.....	30
Ilustración 34: Diseño Menú Marcus.....	31
Ilustración 35: Satay.....	43
Ilustración 36: Satay 1.....	43
Ilustración 37: Nonya Laksa.....	44
Ilustración 38: Nonya Laksa 1.....	44
Ilustración 39: Galangal.....	45
Ilustración 40: Rendang.....	45
Ilustración 41: Gula Melaka.....	46
Ilustración 42: Gula Melaka 1.....	46

Introducción

Alrededor del mundo se ha ido creando una cultura gastronómica inigualable, con cantidad de platos que son el resultado de una mezcla de productos, costumbres y conocimientos. Sin embargo, la mayoría de atención está orientada a los países más populares, por así decirlo, Francia, España, Italia, México, entre otros, que sin duda han sido una eminencia y la base hacia determinadas tendencias en el ámbito gastronómico. Pero, ¿qué hay del resto del mundo?, es allí que eh decidido entrar al continente asiático.

Asia es un continente que desborda cultura y tradición, que a pesar de estar sometido a un contraste con nuevas generaciones, prácticas y tendencias, se mantiene firme, más fuerte y trasciende entre su gente.

Más específicamente eh decido enfocarme en malasia, país ubicado al sureste de Asia, debido a que ha ido acogiendo cultura, identidad y gastronomía de varios países asiáticos, lo que hizo que sea ideal para explicar lo que realmente simboliza este país y su gente a través la comida.

Malasia está ubicado en el sureste asiático con su capital Kuala Lumpur. Tiene su territorio dividido debido al mar de la China Meridional, es así que sus dos regiones limitan con Tailandia, Singapur, Indonesia, debido a esto es considerado un país mega diverso en cuestión a flora y fauna. De igual manera, en el ámbito cultural ha ido adoptando costumbres y tradiciones de diferentes pueblos a lo largo del tiempo, lo que le ha permitido enriquecer sus hábitos referentes a su gente y a través de la misma, de su gastronomía.

Este país cuenta con un sin número de platos, que van desde elaboraciones sencillas, con pocos ingredientes, hasta pasta y guisos que requieren mucha laborar y experiencia. Las influencias que más denotan en Malasia son de cocina India y China, por ellos se utiliza con frecuencia la manera cantonesa de cocinar o el salteado como tipo de

coCCIÓN, sin embargo también se preparan alimentos de diversas formas adaptados a su cultura. Por ejemplo debido a creencias religiosas no se consume cerdo, pero su gente consume diferentes tipos de carne como de ternera o pollo.

Si bien la cocina malaya utiliza una gran variedad de productos en su gastronomía, hay algunos elementos que son clave para la misma. La leche de coco es una de las más empleadas para las preparaciones, debido al sabor que proporciona, que es característico de su comida. También se utiliza bastantes hierbas, sobre todo para aromatizar las pastas base para una receta, sin duda la hierba luisa es una de las más utilizadas debido a su fuerte característica aromática que proporciona. Las especias también son clave al momento de la cocina, siendo las más conocidas, el coriandro, semilla de mostaza, pimienta negra, cúrcuma, entre otras. Los malayos también han adoptado el chile como parte de su cocina local, sin embargo lo utilizan no como una fuente de picante, sino más bien como un toque extra de sabor o para resaltar ciertos platos.

El arroz es prácticamente un básico en la cocina de Malasia, característica que antes de ser adoptada, es más bien una parte en general de la cultura asiática referente a su consumo. Se acompaña usualmente con plato fuerte, debido a que se usa para equilibrar el sabor en la comida, que tiene condimentos con mucha sazón, contrastando así y logrando una comida equilibrada.

Desarrollo del Tema

Historia e Influencia de la Gastronomía Malaya

Malasia se puede considerar un país diverso en varios aspectos, entre ellos su variedad étnica, que proviene de raíces originarias de la China meridional, hace que su gastronomía sea tan amplia y a la vez autóctona. A lo largo de los años este país ha ido adoptando diferentes culturas y costumbres, de varios países asiáticos, como India, China, Tailandia y algunos lugares de la antigua Indochina. Es así que han adaptado a su cocina el uso de hierbas aromáticas y especias, ya que en general comparten varios recursos naturales con estos países, por ello tanta afinidad en tradiciones culinarias.

Debido a su mezcla con tantos países Malasia también fue influenciada a tener religiones como el Budismo o Hinduismo, y años después también la musulmana, esto también trajo un gran dominio sobre la gastronomía, ya que existen ciertas prohibiciones de consumo de carnes u otros productos según la religión a la que se adhiera.

Una de las costumbres más marcadas de Malasia es el alto consumo de arroz y fideo. El arroz de consumo se prepara usualmente a vapor, ya que de esta manera desprende el aroma único que posee. Además se acostumbra a servir un plato de arroz por persona, mientras se acompaña con diferentes platos fuertes.

Las especias también son un punto muy importante dentro de la gastronomía malaya. Las más populares el cilantro, curry, cardamomo, comino y cúrcuma. Además del uso del chile, que contrario a muchas creencias se utiliza para fortalecer sabores, mas no por su picor. La salsa de soya es usada para aderezar ciertos platos o inclusive se usa como salsa sola para acompañar una preparación. Un ingrediente de uso tradicional es la leche de coco, que emplea tanto en sal como dulces, aportando un aroma caracterizo de la comida asiática.

Singapur tiene una gran repercusión en la cocina Malasia, ya que su cocina local tiene el nombre de “nonya”, que era un término que utilizaban inmigrantes de origen chino, el mismo que era usado para referirse a la comida que preparaban sus esposas malayas, que consistían en productos y métodos de cocción muy populares en el continente.

Este tipo de comida Nonya, es prácticamente la mezcla de comida entre los países de Malasia, Indonesia y Singapur, debido a los comerciantes Chinos y su asentamiento en estas nuevas tierras. Debido a ello, es que su comida es muy parecida a la de los platos cantoneses, en el uso de hierbas aromáticas y el colorido singular que poseen.

Singapur empezó siendo parte de Malasia, por ello es uno de los países que más comparte en cultura, tradición, gastronomía. Singapur empezó siendo un puerto, por ello adoptaba tanta mezcla de culturas, lo que llevó a la independización. A parte de su mezcla de varios grupos asiáticos, también resaltan los caucacos y euroasiáticos. Este país es característico por su abundante comida, pero más bien enfocado a un estilo de venta de comida ambulante, con influencia bien marcada entre Malasia e Indonesia. Si se desea un restaurante de mayor categoría también se puede encontrar, sin embargo su mayoría tienen como predominante la gastronomía China.

La comida cantonesa, se encuentra en el sur de China, y es una de las más populares en el continente asiático y en el mundo. Esta comida utiliza varias especias para aromatizar pero al mismo tiempo procura tener un aroma bastante suave, es por ello, que a diferencia de la cocina malaya, no utilizan chile, más bien se enfocan en el ajo y la pimienta negra. En la comida de Cantón, lo más importante es que sus productos sean frescos, aunque también se utilizan ciertos elementos preservados, debido a ello es que no se condimenta demasiado, ya que se dice que de ser así, es porque la comida no tiene ingredientes frescos.

Dentro de la gastronomía de China y Malasia, se pueden encontrar varios contrastes de sabor en sus platos, entre dulce, picante, agrias, carnes, mariscos, productos preservados,

etc. Sin embargo China, está enfocada a realizar platos de manera más rápida, ya que manejan la técnica de salteado y el uso de wok, que permite trabajar a grandes velocidades. Por otro lado Malasia, posee preparaciones más elaboradas, debido a que su mayoría de platos, empieza con una pasta base, que tiene varios ingredientes y debe ser preparada a la perfección para lograr el sabor característico de su cocina.

Actualidad de la Gastronomía Malaya

La cultura Malaya y general la asiática está muy arraigada a su gente. Tradiciones y festividades siguen latentes en este país, a pesar del continuo cambio alrededor del mundo. Si bien las nuevas generaciones van llevando tendencias vanguardistas y comportamientos de occidente, se mantienen fieles a su esencia, de esta manera se protegen de cierta forma las raíces de su imperio.

La gastronomía se encuentra dentro de este panorama, ya que siendo Malasia un país pluricultural que ha ido adoptando de varios países sus costumbres, y desarrollando otras propias, ha perfeccionado una cocina bastante peculiar, que es aclamada por Asia y el mundo. Por ello también siguen pegados a costumbres y preparaciones clásicas, sin dejar de lado nuevas tendencias culinarias.

Malasia es popular a nivel de gastronómico, debido a que se cree que es el país que abarca lo que realmente es la cocina asiática por el sin número de influencias que tuvo a lo largo del tiempo. Es por ello que el turismo también ha influenciado en su desarrollo, teniendo una importante creciente en los últimos años.

Entre mezcla de culturas, tradiciones y gastronomía, Malasia se mantiene entre los preferidos del continente asiático para visitar y explotar. Apoyados por la industria del turismo siguen en un ascenso constante, debido al respeto que presentan ante sus costumbres, y el afán de hacer que el mundo conozca las mismas.

Productos

La inspiración que tiene la cocina Malaya es la variedad de productos que se utilizan para las preparaciones. La oferta es tan grande que incluso en mercados occidentales se puede encontrar prácticamente la mayoría de productos que se necesite, desde ingredientes secos a congelados, e inclusive cantidad de frutas exóticas.

Pepino Kuri

Conocido en el país como pepino chino, es originario de Japón, y en su país de origen posee un sabor parecido al pescado. Se utiliza a menudo debido al aroma que desprende y a la corteza que tiene, que es más rugosa.



Ilustración 1: Pepino Kuri

Castaña de Agua

Es una variedad de verdura, se vende sin pelar en China conservando su costra de tierra, de tal manera que la carne que tiene se mantenga fresca sin necesidad de congelación. En Occidente se puede obtener la pulpa ya envasada.



Ilustración 2: Castaña de Agua

Col China

Esta col es compacta y casi no posee tronco por lo cual se utiliza la mayoría de producto.

Posee un sabor picante o dulce, su utilización es bastante versátil ya que puede usarse en ensalada o cocida, incluso en rollos o para gratinar.



Ilustración 3: Col China

Manila/Carabao

Conocida como mango, es una de las frutas tropicales de mayor importancia, utilizado generalmente en chutneys. Gran variedad, desde su peso del tamaño de un durazno hasta pesar un kilo, de forma ovalada, reniforme o acorazonada. India el país más importante posee alrededor de 1000 variedades.



Ilustración 4: Manila/Carabao

Leche de Coco Sin Azúcar

Se utiliza para la elaboración de curries y condimentos base, se encuentra usualmente envasada en lata. La leche de coco es un esencial de la comida Malaya, ya que se usa en las

pasta base de la mayoría de los platos típicos del país. Por otro lado está la crema de coco, que es bastante azucarada y se utiliza en postres, ya que garantiza una textura cremosa.



Ilustración 5: Leche de Coco

Azúcar de Palma

Tiene un sabor característico a la malta. Para su elaboración se deja reducir de 2 a 3 horas la melaza de palma más espesa, después se vierte en moldes dónde se solidifica, e usa generalmente la corteza de medio coco.



Ilustración 6: Azúcar de Palma

Chinese Chive

Variedad de cebollino de sabor entre el del ajo y cebollín, se utiliza en varios platos por su sabor cambiante de intensidad según su color y tamaño de tallos, también utilizado para rollitos primavera.



Ilustración 7: Chinese Chive

Hierba de limón

Se utiliza para fines medicinales, sin embargo debido al sabor que posee se utiliza para elaborar platos con pescado o mariscos, y carne.



Ilustración 8: Hierba de Limón

Hierba Luisa

Posee un sabor y aroma a limón, por ello su uso bastante popular en comida, para aromatizar la misma, aunque también es muy utilizada como planta medicinal.



Ilustración 9: Hierba Luisa

Gran Galanga

Tiene un sabor fresco y picoso al final, que hace que se confunda con el jengibre.



Ilustración 10: Galangal

Jengibre

Un ingrediente clásico para las preparaciones Malayas, tiene una aroma bastante marcado con un toque dulce. Al momento de secarse se acentúa más.



Ilustración 11: Jengibre

Cúrcuma

Tiene un amarillo intenso que tiñe toda la comida en su uso, tiene un sabor picante ligeramente amargo.



Ilustración 12: Cúrcuma

Chiles

Se usan según su clasificación de tamaño, forma e intensidad. Sin embargo el uso de los mismos es debido a que resaltan los sabores de la preparación, mas no se utilizan como picante, ya que se limpian totalmente, quitando semillas y membranas, para no obtener el picor característico de este producto.



Ilustración 13: Chiles

Semilla de Cilantro

Utilizadas por su característica aromática, tienen una mezcla de sabores entre la naranja dulce con un toque de picante.



Ilustración 14: Coriandro

Semilla Mostaza

Semilla relativamente grande que se usa como especia o en ocasiones como fruto oleaginoso.



Ilustración 15: Mostaza

Comino

Aroma intenso y amargo, no es apreciado por muchos, sin embargo se utiliza una vez molido como especie, junto a cilantro y mostaza.



Ilustración 16: Comino

Curries

Existen una infinidad de curries, desde polvo que se utiliza para la carne de ave, hasta varias pastas de curry, amarilla, roja y verde.



Ilustración 17: Curry

Pasta de Gambas

Existen dos tipos, una como pasta blanda y otra que es viscosa, su uso es de acuerdo a la preparación que se vaya a realizar. La pasta se puede incorporar en líquido, mientras que la otra es más para un tostado ligero.



Ilustración 18: Pasta de Gambas

Salsas y Vinagre

Vinagre de arroz, salsa de soja, pescado y ostras son ingredientes fundamentales en la cocina asiática en general, creando variedad de conexiones de sabores entre lo ligero y salado, lo dulce y lo amargo.



Ilustración 19: Salsas y Vinagres

Platos Típicos

Nasi Lemak

Es un plato que está compuesto de arroz al vapor con leche de coco, acompañado de un curry de pollo o ternera, boquerones fritos (tipo de anchoa) y sambal (pasta de gambas). Se puede añadir rodajas de huevos o cacahuates, que sirven para potenciar el sabor. Este plato es muy popular en el país, se puede añadir algún ingrediente, pero siempre se respeta el uso de ingredientes básicos, para resaltar su sabor.



Ilustración 20: Nasi Lemak

Satay

Es pollo o ternera deshuesados y colocados en pinchos para realizar asados en una parrilla sobre carbón. Su nombre viene de la salsa que la acompaña, llamada satay, que es dulce y especiada. Usualmente se sirve con una ensalada encurtida de pepino y cebolla, además de acompañar de ketupat (masa de arroz).



Ilustración 21: Satay

Laksa

Tipo de sopa picante, acompañada de fideos de arroz, trozos de pescado o mariscos. Tiene variaciones a sopa de pollo con arroz y verduras, sopa de rabo de buey, o el la clásica sopa de fideos, que puede añadirse unas masas rellenas de camarón, o queso de soya.



Ilustración 22: Laksa

Roti Canai

Tipo de pan plano, suele ser redondo y se acompaña de curry y especias, puede ser pollo, cordero, pescado, etc. Tiene variaciones incluyendo un rellano de plátano, huevo o sardinas. Puede ser también de dulce, con mermelada o cacao para espolvorear encima.



Ilustración 23: Roti

Gula Melaka

Pudín tradicional de Malasia, está hecho a base de leche de coco y azúcar de palma.



Ilustración 24: Gula Melaka

Sambals

Pasta de chilli, cebolla y tamarindo, muy popular y se usa como un plato de acompañamiento.



Ilustración 25: Sambala

Char Kway Teow

Tallarín salteado con chile, huevos, camarones, berberechos y verduras. Puede ir variando de ingredientes según la región.



Ilustración 26: Char Kway Teow

Pollo al Tandoor

Presas de pollo en espadas, dentro de un tandoor (horno de barro), tienen un color rojo fuerte, debido a la crema con que se cocina, hecha de yogurt, ají, cúrcuma y una mezcla de especias.

Acompañado de pan, que se realiza en el mismo horno.



Ilustración 27: Tandoor

Menú

Para que el menú de malasia salga a la venta, debía tener una previa aprobación por parte de un jurado, para lo cual se realiza una degustación en la cava de la universidad san francisco una semana antes. En la misma se decora la cava de acorde al país presentado, se monta la mesa de los jueces con la ayuda del personal de servicio de Marcus y se presenta un menú impreso que manifieste la esencia de la cultura del país, además se realiza una breve exposición con los puntos clave de la historia del país y la degustación.



Ilustración 28: Diseño de Menú



Ilustración 30: Cava



Ilustración 29: Cava 1



Ilustración 31: Cava 2



Ilustración 32: Cava 3

Fecha de Venta

Se otorgaron 6 días para el desarrollo del menú en el restaurante Marcus. La fecha designada para la venta del mismo fue del 6 al 11 septiembre. (Martes a domingo)



Ilustración 33: Diseño Menú Marcus

Historia de los platos escogidos

Primera Entrada – Satay

El menú de Malasia inicia con una trilogía de brochetas (pollo, carne, cerdo) acompañada de una salsa llamada Satay, la misma está hecha a base de maní, pasta de curry rojo y salsa de soya, es originaria de Tailandia, sin embargo muy popular en el sureste asiático.

Esta entrada está basada en “Lok Lok”, que es un tipo de fondue, por así decirlo. Es bastante popular en el país, siendo un puesto callejero, en el que se muestran varias brochetas de carnes que están crudas, y se colocan a hervir hasta su cocción. Además existen variedades de vegetales, hongos, mariscos, etc. Cada brocheta tiene un color que indica el precio del mismo, entonces al momento de pagar se muestran los palitos de las brochetas consumidas.

Esta fondue callejera es perfecta como abre bocas, debido a las porciones que presentan y a la variedad de tipos que existen, además de diferentes salsas como acompañamiento.

Segunda Entrada - Nonya Laksa

Laksa es una sopa de fideos, a base de una pasta de especias bastante condimentada, popular en la cultura Malaya, así como en Singapur. Se presume que su nombre fue originario en el idioma sánscrito *laksha*, que significa muchos, refiriéndose a la cantidad de elementos que se utilizan para realizar la pasta base de la sopa.

En este caso, Nonya Laksa, es una sopa realizada a base de rempah. Esta es una pasta típica del país, que consiste en una mezcla de especias, ajo, cebolla, hierba luisa, cilantro, comino, pimienta, curry, etc, que se trituran y sofríen hasta tener consistencia.

Siguiendo una receta tradicional, eh decidido acompañar con langostinos, fideo de arroz, brotes de soya y pepinillo. Al rempah se le añade el agua de cocción del langostino y leche de coco, se corrige el sabor. A parte se cocina el fideo y los brotes de soya, al momento de servir se junta todo. Esta es una de las varias versiones de Laksa que existen, ya que tienen variaciones dependiendo del lugar dónde se consuman.

Plato Fuerte – Rendang

Es un tipo de curry con raíces en Indonesia, tiene un sabor muy característico por lo que es servido en ocasiones especiales o a invitados de honor. Como el Laksa, se realiza un tipo de pasta base, con jengibre, cúrcuma, coriandro, mostaza y diferentes curries.

Su preparación involucra el sellado de la carne, y posterior la cocción con la pasta de 4 a 5 horas en fuego lento, hasta que el cordero absorba todas las especias, y se vaya suavizando. Este tipo de curry es seco, y se puede preservar de 3-4 meses, acompañado en esta ocasión de arroz y un salteado de vegetales.

Postre – Gula Melaka

Es un pudín tradicional de Malasia bastante popular, está hecho a base de leche de coco y azúcar de palma. Decidí basarme en este pudín y realizar un bizcocho de coco al vapor, que represente el sabor y la textura de este clásico. Añadiendo una sopa fría de vainilla, aromatizada en hierba luisa, que es una de las hierbas de más uso es la gastronomía Malaya.

Para una variedad de texturas, decidí añadir un crumble de 5 especias. Por último, tomando en cuenta que el país cuenta con varias frutas tropicales, decidí realizar una especie de chutney de durazno, acompañar de supremas y sorbete de naranja. Para realizar este plato uní varias tendencias de lo que es utilizado en la repostería de Malasia, adaptando un poco sabores y contrastes, y empleando técnicas de cocción similares.

Recetas de los platos

Satay

Receta: Brocheta de Lomo
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Primera Entrada - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.230	Lomo
kg	0.030	Jengibre
kg	0.010	Hierba Luisa
kg	0.060	Salsa de Soya
kg	0.050	Pimiento Amarillo
kg	0.010	Azúcar

Tabla 1: Receta Brocheta de Lomo

- Marinar el lomo con jengibre, hierba luisa, salsa de soya y azúcar el día anterior
- Cortar los pimientos en cuadrados pequeños
- Porcionar el lomo
- Armar la brocheta con lomo y pimiento amarillo

Receta: Brocheta de Pollo
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Primera Entrada - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.230	Pollo
kg	0.030	Jengibre
kg	0.010	Hierba Luisa
kg	0.200	Yogurt Natural
kg	0.040	Paprika
kg	0.050	Pimiento Verde
kg	0.010	Pasta de Curry Rojo

Tabla 2: Receta Brocheta de Pollo

- Marinar el pollo con jengibre, hierba luisa, yogurt natural, paprika, y pasta de curry rojo
- Cortar los pimientos en cuadrados pequeños
- Porcionar el pollo
- Armar la brocheta con pollo y pimiento verde

Receta: Brocheta de Cerdo
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Primera Entrada - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.230	Cerdo
kg	0.030	Jengibre
kg	0.010	Hierba Luisa
kg	0.020	Ajo
kg	0.040	Cúrcuma
kg	0.050	Pimiento Rojo
kg	0.010	Pasta Curry Amarillo

Tabla 3: Receta Brocheta de Cerdo

- Marinar el cerdo con jengibre, hierba luisa, ajo, cúrcuma y pasta de curry amarillo
- Cortar los pimientos en cuadrados pequeños
- Porcionar el cerdo
- Armar la brocheta con cerdo y pimiento rojo

Receta: Salsa Satay
Rendimiento: 30 PAX
Uso: Primera Entrada - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.100	Pasta de Maní
kg	0.050	Pasta de Tamarindo
kg	0.200	Pasta Curry Rojo
kg	0.030	Salsa de Pescado
kg	0.400	Leche de Coco
kg	0.040	Azúcar Morena

Tabla 4: Receta Salsa Satay

- Dorar en un poco de aceite la pasta de curry rojo
- Añadir leche de coco, azúcar moreno y la pasta de tamarindo
- Reducir y agregar la pasta de maní
- Apagar la reducción y agregar salsa de pescado

Receta: Ensalada
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Primera Entrada - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.250	Cebolla Perla
kg	0.100	Pepino Chino
kg	0.010	Pimienta Negra
kg	0.008	Mostaza Semilla
kg	0.005	Coriandro
kg	0.020	Vinagre

Tabla 5: Receta Ensalada

- Cortar en aros las cebolla perla y el pepino chino
- Por separado sazonar con pimienta negra, mostaza en semilla, coriandro y vinagre
- Reservar hasta su uso

Nonya Laksa

Receta: Sopa de Rempah
Rendimiento: 12 PAX
Uso: Segunda Entrada - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.050	Cúrcuma
kg	0.080	Jengibre
kg	0.015	Chile Ancho Seco
kg	0.030	Macadamia
kg	0.010	Cebolla China
kg	0.005	Coriandro
kg	0.010	Hierba Luisa
kg	0.500	Leche de Coco
kg	0.030	Paprika
kg	0.005	Comino
kg	0.015	Anchoas
l	0.030	Salsa de Pescado

Tabla 6: Receta Sopa Rempah

- Tritura todos los ingredientes a excepción de la leche de coco y la macadamia.
- Freír a fuego lento la anterior pasta y añadir la mitad de leche de coco, poco a poco, cocinar 30 minutos.
- Corregir sabor de sal y azúcar. Con un microplane rallar la macadamia.
- Añadir a fuego bajo el resto de la leche de coco. Sacar de fuego.
- Pasar por un chino la mezcla anterior, y añadir el líquido de cocción de langostino.

INGREDIENTES/PREPARACIONES
Sopa de Rempah
Fideo de Arroz
Brotos de Soja
Pepinillo
Langostino

- Cocinar el fideo de arroz en agua con sal durante 4 minutos.
- Blanquear los brotes de soya durante 1 minuto.
- Pelar el pepinillo y cortar en brunoise.
- Cocinar el langostino y reservar el líquido de cocción.

Galangal

Receta: Granita de Té de Jengibre
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Cambio de Sabor - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.060	Jengibre
kg	0.150	Azúcar Blanca
	0.600	Agua

Tabla 7: Receta Galangal

- Disolver el azúcar en agua y llevarla a hervor.
- Añadir jengibre durante 5 minutos hirviendo.
- Apagar y dejar 15 minutos en reposo, sacar jengibre.

Rendang

Receta: Curry de Cordero
Rendimiento:
Uso: Plato Fuerte - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.005	Coriandro
kg	0.040	Cúrcuma
kg	0.080	Jengibre
kg	0.020	Ajo
kg	0.150	Paiteña
kg	1.500	Cordero
kg	0.010	Hierba Luisa

l	0.500	Leche de Coco
kg	0.030	Azúcar Morena
kg	0.012	Pasta Curry Rojo
kg	0.012	Pasta Curry Amarillo

Tabla 8: Curry de Cordero

-Triturar en la termomix coriandro, cúrcuma, jengibre, ajo, cebolla paiteña, pasta de curry amarillo y rojo.

-Sellar el cordero

-En el mismo aceite de cordero, añadir hierba luisa y jengibre hasta aromatizar.

-Sacar el aceite y colocar en la termomix con leche de coco y azúcar, durante 15 minutos.

-Retirar y poner a cocinar toda la pasta durante 4 horas con el cordero.

Receta: Vegetales Salteados
Rendimiento: 20 PAX
Uso: Plato Fuerte - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.500	Bok Choy
kg	0.600	Cebolla Paiteña
kg	0.700	Zanahoria
kg	0.600	Pimiento Rojo

Tabla 9: Receta Vegetales Salteados

-Cortar bok choy, cebolla paiteña, zanahoria y pimiento rojo

-Saltear antes del servicio con sal

Receta: Arroz
 Jazmín
Rendimiento: 15 PAX
Uso: Plato Fuerte - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.500	Arroz Jazmín
kg	0.015	Sal
l	0.000	Agua
l	0.010	Aceite

Tabla 10: Receta Arroz Jazmín

-Colocar una olla de agua con aceite y sal

- Añadir arroz hasta hervor
- Bajar el fuego y dejar secar durante 10 minutos

Gula Melaka

Receta: Sopa de Vainilla y Hierba Luisa
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Postre - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.060	Polvo de Almendra
l	0.500	Leche
kg	0.001	Vaina de Vainilla
kg	0.005	Hierba Luisa
kg	0.080	Azúcar
l	0.150	Crema de Leche

Tabla 11: Receta Sopa de Vainilla y Hierba Luisa

- Hervir la leche con vaina de vainilla, hierba luisa y azúcar.
- Añadir polvo de almendras y dejar reposar durante 30 minutos. Cernir.
- ENFRIAR LA MEZCLA Y AÑADIR CREMA DE LECHE.

Receta: Bizcocho de Coco al Vapor
Rendimiento: 12 PAX
Uso: Postre - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.055	Polvo de Almendra
kg	0.050	Harina
kg	0.055	Coco Rallado
kg	0.110	Azúcar Glass
l	0.025	Crema de Leche
kg	0.125	Azúcar
	0.200	Claras

Tabla 12: Receta Bizcocho de Coco

- Licuar coco rallado en termomix.
- Mezclar polvo de almendras, harina, azúcar glass con el coco
- Añadir crema de leche y claras, y unir a preparación anterior
- Hacer merengue francés e incorporar a la mezcla
- Hornear 45 minutos a 90° , 100% Vapor

Receta: Mango en Almíbar
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Postre - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.100	Mango
kg	0.050	Azúcar
l	0.000	Agua

Tabla 13: Receta Mango en Almíbar

-Cortar el mango en brunoisse fino
 -Realizar un almíbar y dejar enfriar
 -Añadir el mango y reservar

Receta: Reducción de Hierba Luisa
Rendimiento: 20 PAX
Uso: Postre - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.100	Azúcar
kg	0.100	Agua
kg	0.005	Hierba Luisa

Tabla 14: Receta Reducción de Hierba Luisa

-Realizar un almíbar con azúcar y agua
 -Añadir la hierba luisa y dejar reducir

Receta: Crumble 5 Especies
Rendimiento: 20 PAX
Uso: Postre - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	0.100	Mantequilla
kg	0.100	Harina
kg	0.100	Azúcar
kg	0.025	5 Especies

Tabla 15: Receta Crumble 5 Especies

-Colocar todo los ingredientes en kitchen aid y mezclar durante 3 minutos a velocidad alta.
 -Sacar y acabar de mezclar con la mano.
 -Hornear a 160 por 8 minutos.

Receta: Sorbete de Mandarina
Rendimiento: 10 PAX
Uso: Postre - Menú Malasia
Punto de Venta: Marcus

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES
kg	1.000	Zumo de Mandarina
kg	0.080	Azúcar
kg	0.100	Agua
kg	0.020	Glucosa

Tabla 16: Receta Sorbete de Naranja

- Hacer un almíbar con azúcar y glucosa. Dejar enfriar.
- Añadir el almíbar al zumo de mandarina.

Fotos de los platos

Satay



Ilustración 34: Satay



Ilustración 35: Satay 1

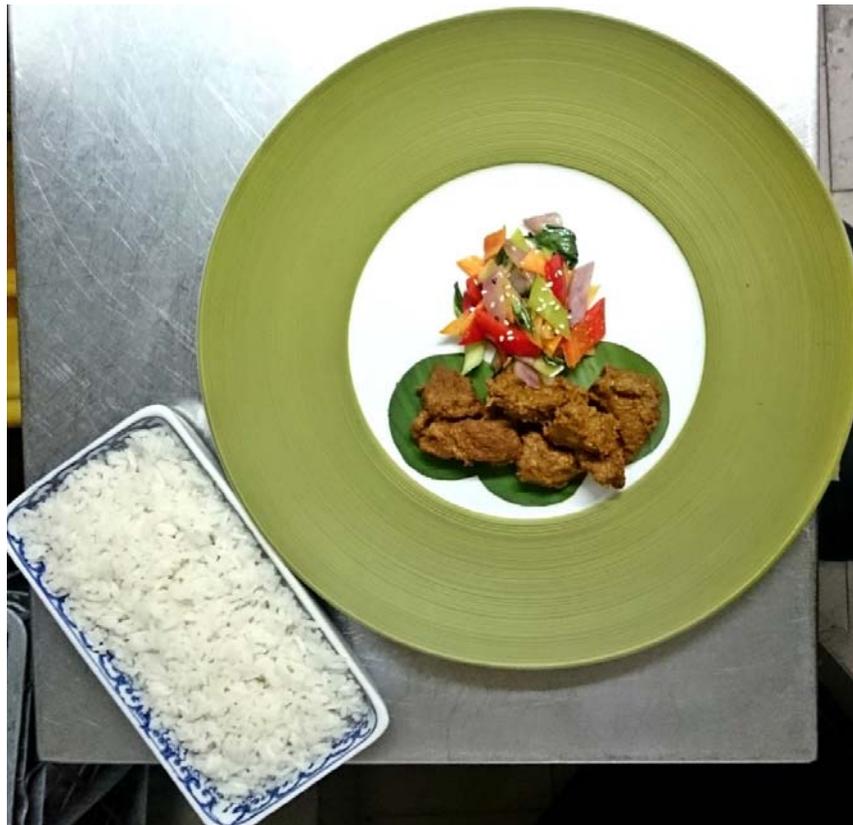
Nonya Laksa



Ilustración 36: Nonya Laksa



Ilustración 37: Nonya Laksa 1

Galangal**Ilustración 38: Galangal***Rendang***Ilustración 39: Rendang**

Gula Melaka



Ilustración 40: Gula Melaka



Ilustración 41: Gula Melaka

INFORME CUANTITATIVO

Ventas vs. Costos

	Precio	Cantidad Vendida	Ventas Netas
Menú Completo	16.13	55	887.15
Segunda Entrada	8.5	1	8.5
Plato Fuerte	12.5	1	12.5
Postre	7.5	2	15.2
TOTAL		59	923.35

Tabla 17: Ventas

Ingredientes / Preparaciones	Costo
Primera Entrada - Satay	1.054
Segunda Entrada - Nonya Laksa	1.769
Cambio de Sabor - Galangal	0.027
Plato Fuerte - Rendang	3.313
Postre - Gula Melaka	0.842
Costo Total	7.005

Tabla 18: Costo de Menú

# Requisición	Costo
255	67.32
7	362.39
TOTAL	429.71

Tabla 19: Costo Requisiciones

Ver Anexo A y B

Utilidad Neta

Utilidad Neta = Ventas Netas - Total Requisiciones

Utilidad Neta = 493.64

Food Cost Teórico

Food Cost Teórico = Costo Menú / Precio Menú

Food Cost Teórico = 0.43

%Food Cost Teórico = 43%

Food Cost Real

Food Cost Real = Requisiciones / Ventas Netas

Food Cost Real = 0.46

Food Cost Real = 46%

Conclusiones

El proyecto de Malasia: Truly Asia fue llamativo como propuesta ya que se intentó explorar un poco más de lo que representa la cocina Malaya y en sí la cocina del continente Asiático, con variedad de productos, platos y técnicas utilizadas mediante la preparación del menú. En total generó una venta de 59 unidades.

La mayoría de ventas se realizaba durante el día por lo cual se debía tener un mise n place adecuado siendo la cantidad mínima en la mañana de 15 menús, sin embargo en el caso de tener reservas, se debía añadir a esta cantidad el número de reservas. Es importante recalcar que es útil guiarse por la fecha de venta de menú, ya que según esto y las primeras ventas, se puede calcular como va a ser la venta en general del mismo y preparar el stock.

El trabajo en equipo es un punto a recalcar para el éxito del menú, tanto en compañeros de trabajo, que pueden ayudar con la preparación de mise n place, montaje de platos, etc. Como con el personal del restaurante, que es una guía para sacar adecuadamente ciertas cantidades de menú, además de proveer tips de organización mediante el transcurso de menú, para mantener productos frescos y tiempos correctos a la hora del servicio.

Durante la semana del menú, se debe realizar la mayor cantidad de mise n place posible, referente a productos o preparaciones que se puedan congelar o no se dañen, se debe tener sumo cuidado en el manejo de carnes y mariscos, evitando contaminación cruzada, formando una buena cadena de frío y con un correcto almacenamiento y etiquetado. Por otro lado, si hay preparaciones que se puedan comprometer debido al tiempo de vida, es mejor optar por realizarlas a diario, para no tener productos en mal estado y brindar un menú al 100%.

Referente al menú vs. cliente, fue una nueva experiencia para algunos, ya que si bien la comida Asiática está tomando popularidad, no muchos la conocen a profundidad, y menos aún la cocina malaya. La mezcla de sabores y los condimentos, fueron tomados de manera positiva por parte de los clientes, y fue de agrado de los mismos a pesar de ser totalmente diferente a la gastronomía de nuestro país.

La realización y venta del menú fue sin duda una experiencia memorable, que puso en práctica todo lo aprendido a lo largo de la carrera, no solo en la parte de cocina, sino también en la parte administrativa, realizando recetas estándar, costos, Food service, etc. Además fue una vista a lo que es verdaderamente el trabajo en un restaurante, con turnos y horarios de trabajo reales.

Por último también fue una prueba hacia nosotros mismos, sobre cómo podemos trabajar bajo presión, como sacar un menú por sí mismos y cómo lidiar con las situaciones que se pueden presentar en el día a día, y poder apreciar desde un punto de vista real como va a ser nuestro futuro trabajo.

Referencias bibliográficas

Victor Sodsook. (1995). True Thai : The Modern Art of Thai Cooking. William Morrow and Company, Inc. New York. ISBN 0-688-09917-3

Hsiung, D., Fernandez, R., & Wheeler, S. (1994). A taste of the east. New York: Smithmark.

Solomon, Charmaine. (2000) The Complete Asian CookBook. Sydney: Weldon Publishing.

Solomon, Charmaine. (1972) Far Eastern CookBook. Londres: Elizabeth Sewel.

Fraser, L., Steele Louise (1991) The Hot & Spicy Cookbook. Italy: Salamander Books, Ltd.

Hsiung, S., Fernandez R., Wheeler S. (1994) A Taste of the East. New York: Smithmark Publishers, Inc.

Sonoma, W. (2000) Savoring Southest Asia. San Francisco: Weldon Owen Production.

Sabatés, J. (2003) Cocina Asiática. Barcelona: BLUME

Villanueva, A. (2001) El gran libro de la cocina asiática. España: Editorial Everest.

Anexo A: Requisición 007

micros myinventory		
Transfer	usf	ESTUDIANTE MARCUS 08/12/2016 03:39 p.m.

Transfer : LA1609-00007 (MARCUS (CCP))
 Date : 07/09/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : PRACTICAS 4 - MENU ESTUDIANTE - MARCUS MARIA F
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83010	AJO PELADO	Kilogram	0.10	0.10	3.78	0.38
7006	ARROZ JAZMIN	Kilogram	3.00	3.00	10.50	31.50
83021	BROTOS SOYA	Kilogram	0.30	0.25	5.50	1.38
83028	CEBOLLA DE VERDEO	Kilogram	0.25	0.25	8.00	2.00
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0.50	0.50	0.95	0.48
40012	CILANTRO	Kilogram	0.10	0.00	6.92	0.00
34008	CORDERO PIERNA S/H NACIONAL	Kilogram	10.00	10.50	14.50	152.25
57005	CREMA LECHE	Liter	2.00	2.00	3.12	6.24
39002	FIDEO ARROZ DELGADO	Kilogram	1.00	0.00	8.50	0.00
51012	HARINA TRIGO	Kilogram	0.30	0.00	0.76	0.00
40018	HIERBA LUISA	Kilogram	0.15	0.20	8.00	1.60
54001	HOJA ACHIRA	Each	0.20	20.00	0.15	3.07
83051	JENGIBRE	Kilogram	0.50	0.50	2.35	1.17
61018	LANGOSTINO	Kilogram	2.00	2.37	19.24	45.59
57011	LECHE L	Liter	4.00	4.00	0.95	3.80
36062	LECHE COCO	Liter	2.00	2.00	8.17	16.34

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
15022	RES LOMO FINO	Kilogram	2.00	2.50	13.51	33.77
44029	MANGO	Kilogram	0.70	0.95	2.91	2.77
36090	MOSTAZA DIJON GRANOS	Kilogram	0.10	0.00	34.15	0.00
44041	NARANJA AMERICANA	Kilogram	1.00	1.00	3.54	3.54
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	0.50	0.50	0.83	0.41
36071	MANI PASTA	Kilogram	0.10	0.10	4.42	0.44
31029	CURRY PASTA ROJA	Kilogram	0.15	0.20	20.80	4.16
8016	POLLO PECHUGAS S/H	Kilogram	1.50	0.00	7.23	0.00
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0.30	0.30	0.64	0.19
83069	PEPINO CHINO	Kilogram	1.00	1.00	3.50	3.50
45005	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	0.25	0.00	20.50	0.00
36120	SALSA PESCADO	Liter	0.10	0.12	29.01	3.34
37009	VAINA DE VAINILLA	Kilogram	0.01	0.01	320.00	3.20
57025	YOGURT NATURAL EL PINO	Liter	0.30	1.00	2.13	2.13
31077	CURRY PASTA AMARILLA	Kilogram	0.05	0.10	22.00	2.20
14029	CERDO PIERNA S/H	Kilogram	1.00	1.00	7.76	7.76
31072	SEMILLA DE CILANTRO	Kilogram	0.05	0.05	32.00	1.60
9001	AZUCAR	Kilogram	1.00	1.00	0.77	0.77
9006	AZUCAR MORENA	Kilogram	0.30	0.30	0.94	0.28
31060	SAL CRISAL	Kilogram	0.50	0.50	0.33	0.16
1018	ACEITE VEGETAL	Liter	1.00	1.00	1.64	1.64
31045	PAPRIKA NACIONAL	Kilogram	0.05	0.05	6.58	0.33

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
45013	MACADAMIA ENTERA	Kilogram	0.05	0.00	32.40	0.00
36005	ANCHOAS EN ACEITE (BODEGA-DELI)	Kilogram	0.20	0.20	77.91	15.74
58003	BOK CHOY	Kilogram	0.30	0.60	3.50	2.10
83070	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.30	0.30	1.65	0.50
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0.50	0.50	1.60	0.80
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.30	0.00	0.92	0.00
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.50	0.50	0.51	0.25
40009	CEBOLLIN CHINO	Kilogram	0.10	0.50	10.00	5.00
Total:						362.39

ANEXO B: REQUISICIÓN 255

		ESTUDIANTE MARCUS
Transfer	usf	08/12/2016 03:41 p.m.

Transfer : LA1609-00255 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 08/09/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU MARCUS - MARIA FERNANDA FIERRO
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73022	FUNDA VACIO MEDIANA	Each	50.00	50.00	0.06	3.15
31029	CURRY PASTA ROJA	Kilogram	0.15	0.15	20.80	3.12
83070	PIMIENTO AMARILLO	Kilogram	0.50	0.50	1.66	0.83
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	1.00	1.00	1.60	1.60
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0.50	0.50	0.90	0.45
58003	BOK CHOY	Kilogram	1.00	0.00	3.50	0.00
44028	MANDARINA	Kilogram	2.00	2.00	1.58	3.15
8016	POLLO PECHUGAS S/H	Kilogram	0.50	0.00	7.23	0.00
39001	FIDEO ARROZ ANCHO	Kilogram	0.40	0.60	7.79	4.67
34008	CORDERO PIERNA S/H NACIONAL	Kilogram	3.00	3.15	14.50	45.68
31084	CHILE GUAJILLO SECO	Kilogram	0.10	0.00	33.33	0.00
83029	CEBOLLA PAITENA	Kilogram	1.00	1.00	0.83	0.83
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0.50	0.50	0.51	0.26
44041	NARANJA AMERICANA	Kilogram	1.00	1.00	3.58	3.58
45005	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	0.25	0.00	18.51	0.00
Total:						67.32