

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Sabores Típicos Alemanes

Daniel Alejandro Santamaría Núñez

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 13 de diciembre de 2020

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

Sabores Típicos Alemanes

Daniel Alejandro Santamaría Núñez

Nombre del profesor, Título académico

Sebastián Alfonso Navas Borja, M. Sc.

Administración Culinaria e Innovación

Quito, 13 de diciembre de 2020

© 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 la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Daniel Alejandro Santamaría Núñez

Código: 00138271

Cédula de identidad: 180487287-5

Lugar y fecha: Quito, 13 de diciembre de 2020

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

RESUMEN

La cultura y tradición están representadas de diversas maneras que dan a conocer un país y todo lo que hay atrás de esto. La gastronomía es uno de los medios por el cual podemos aprender la riqueza que tiene un país. Esto puede ser historia, tradición, cultura, etc., que llenan de riqueza intelectual a las personas. En la gastronomía los ingredientes y procesos de elaboración están marcados por la historia y tradiciones del país. Aprender de la historia de los platos y lo que representa es necesario para poder compartir a otros. La corriente e inspiración en la cual me he basado para la creación de mi menú es el dar a conocer los platos típicos de las regiones de Alemania y el dar un aspecto más llamativo a la vez. El menú nos ayuda a ver la cultura alemana desde el ámbito gastronómico.

PALABRAS CLAVE: ALEMANIA, TRADICIÓN, CULTURA, HISTORIA, IDENTIDAD.

ABSTRACT

Culture and tradition are represented in various ways that make a country and everything behind it known. Gastronomy is one of how we can learn the richness that a country has. This can be history, tradition, culture, etc., that fill people with intellectual wealth. In gastronomy, the ingredients and elaboration processes are marked by the history and traditions of the country. Learning from the history of the dishes and what they represent is necessary to be able to share them with others. The current and inspiration on which I have based the creation of my menu are to make known the typical dishes of the regions of Germany and to give them a more striking appearance at the same time. The menu helps us to see the German culture from the gastronomic point of view.

KEYWORDS: GERMANY, TRADITION, CULTURE, HISTORY, IDENTITY.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción.....	8
1 Marco Teórico.....	9
1.1. Descripción Región	9
1.2. Historia de la gastronomía.....	10
1.3. Productos.....	11
1.4. Descripción del plato.....	13
1.4.1. Currywurst (Primera entrada).....	13
1.4.2. Aalsuppe (Segunda entrada).....	14
1.4.3. Schweinshaxe (Plato Fuerte).....	14
1.4.4. Strudel (Postre).....	14
1.5. Época de consumo.....	15
1.6. Técnicas culinarias.....	15
2. Desarrollo / elaboración del menú.....	16
3. Conclusiones y recomendaciones	23
4. Referencias bibliográficas.....	24
5. ANEXOS	27
Anexo A: Lista de panel de jueces presentes en la degustación.....	27
Anexo B: Currywurst	27
Anexo C: Aalsuppe	27
Anexo D: Schweinshaxe	28
Anexo E: Strudel de frutos rojos.....	28
Anexo F: Costo primera entrada	29
Anexo G: Costo Segunda Entrada.....	29
Anexo H: Costo Plato fuerte	29
Anexo I: Costo postre.....	30

INTRODUCCIÓN

Alemania es una de las principales potencias económicas de Europa. A su vez es un país rico en cultura y tradición. Al estar rodeado por varios países tiene una gastronomía similar a la de suiza, Holanda y Austria. (Ronda, s.f.). Pese a esto la gastronomía alemana se diferencia por los productos utilizados dentro de sus elaboraciones. Desde tiempos remotos se marca la gastronomía alemana teniendo una construcción de raíces campesinas en la cual predomina pocas preparaciones, pero de grandes cantidades. La comida típica de las regiones alemanas nos da a conocer la tradición y cultura que rodea al país tanto en sus productos como en sus platos. Ecuador esta está abriendo puertas al mundo mediante la gastronomía, enseñando productos nacionales en presentaciones que son más atractivos al público. (El Telégrafo, 2019). Mediante este concepto se realizó la investigación para la elaboración del menú Marcus mismo que permitió el dar a conocer otras culturas de países europeos que están llenos de historia. La investigación de productos locales, platos tradicionales, historia y cultura son necesarias para poder transmitir lo que deseamos y a su vez el dar una nueva presentación, manteniendo los sabores tradicionales.

Mediante estos conceptos se elaboró un menú con platos tradicionales de varias regiones de Alemania, manteniendo sabores originales, productos de las regiones y dándole una presentación más atractiva.

1 Marco Teórico

El mundo gastronómico es muy amplio y cada país tiene su origen y tradiciones dentro de su cocina. Alemania es una de las potencias económicas europeas que por muchos años han sabido superar dificultades, guerras, etc., para lograr ser lo que son en la actualidad. Está situada en Europa central y conformada por 16 estados federales, limitando en el norte con Dinamarca, al sur con Suiza y Austria, al este con Polonia y República Checa, y al oeste con Francia, Países Bajos, Bélgica y Luxemburgo. (Müller, 2020).

1.1. Descripción Región

Alemania es un país con una superficie de 357.340 kilómetros (La actualidad de Alemania, 2018), mismo que genera una variedad en su clima. En la mayoría de su territorio tiene un clima templado con viento del oeste. En la parte norte y noroeste se encuentra un clima con mucha lluvia durante todo el año. Los inviernos alcanzan temperaturas de hasta -15°C y en verano se tiene temperaturas de hasta 24°C y mínimas de hasta 6°C . En esta región se encuentra en su mayoría productos marinos como el arenque, bacalao, rodaballo, anguila ahumada, trucha, salmón, etc. El este tiene un clima más continental llegando en invierno a temperaturas de hasta -15°C y en verano hasta los 26°C que son periodos largos secos. El centro y sur tienen una variación entre clima moderado y caluroso. En verano puede llegar a ver una temperatura máxima que excede los 30°C , la temperatura más baja que se ha registrado es de -53°C que fue en el año de 1965 en Frankfurt. (Datos Mundial, s.f.).

Varios productos son muy comunes en todo Alemania, la carne de cerdo es una de las más consumidas en el país, se puede encontrar en diferentes preparaciones como lomo de cerdo asado, codillo, en salchichas, etc., otro producto es la carne de ternero y res, y otros pocos comunes como la carne de jabalí. (FAO, s.f.). También tienen la papa que es uno de los

alimentos más usados dentro de la cocina alemana, la cebolla, la col verde, col morada, colirrabano, tomates, brócoli, pepino, remolacha, entre otros. Las frutas también tienen una gran acogida dentro del país y en su gastronomía como las manzanas, peras, naranja, kiwi, banano, coco, mangos, piñas, arándanos, frambuesas, ciruelas, entre otras. Unas pueden encontrarse todo el año y otras son estacionales. (FAO, s.f.).

Existen varios platos realizados con los productos antes mencionados. Uno de los platos más reconocidos son las salchichas, mismas que se encuentran en muchas variaciones, la más común es la Francfort, la Weißwurst una salchicha blanca de Múnich o las picantes como la Burenwürste o Currywurst la cual es típica de Berlín. Podemos encontrar Brezel el cual es un pan horneado y salado que es típico de Bavaria. Sauerkraut o chucurt que es una col picada y fermentada en agua sal y de la cual también existen variaciones. También se consume ensalda de papa o pure de papa “Kartoffelbrei” el cual contiene nuez moscada e incluso especias. La cerveza es una de las bebidas más importantes de Alemania y de la cual existen variaciones de estas. (Instituto berlín, 2016).

1.2. Historia de la gastronomía

La influencia de varios países dentro de la gastronomía la hace rica e interesante. Alemania es un ejemplo de mezcla e influencia por estar rodeada de varios países fronterizos los cuales aportaron diversas técnicas y productos dentro de su cocina. Desde tiempos remotos se marca la gastronomía alemana teniendo una construcción de raíces campesinas en la cual predomina pocas preparaciones, pero de grandes cantidades. La actividad comercial existente en la zona hizo la viabilidad de variedad de productos que fueron tomando fuerza dentro de la

gastronomía. El trueque en aquellos tiempos ayudó a la influencia y desarrollo de la cultura y tradición.

Como se menciona anteriormente el estar rodeado por varios países generó una influencia gastronómica. En las regiones del sur tiene influencia suiza y austriaca, en el oeste tiene influencias francesas, en el este tiene influencias de países de Europa del este y el norte está influenciado por la gastronomía holandesa. (Ronda, s.f.). En la época Germania medieval tanto la cocina de cerdo y salchichas tenían un rango de artesano y los cuales junto con la col blanca fermentada y el sauerkraut fueron aportadas por los tártaros a Europa y la cual fue adoptada por Alemania. (Gutiérrez, 2012).

1.3. Productos

Dentro del menú se encuentra varios productos típicos de la gastronomía alemana los cuales se mencionaron con anterioridad.

- **Cerdo:** Es una de las principales proteínas que consumen en Alemania. La existencia del cerdo está ligada con la historia del hombre, el antecesor es el jabalí, cuya carne aun es consumida en algunas zonas de Alemania. Su domesticación en Europa es desde 4000 a.c., a su vez la domesticación se pudo haber dado en varias partes simultaneas de Europa. (Azcoytia, 2014.) En la actualidad Alemania es uno de los mayores productores de carne de cerdo en la UE.
- **Manzana:** Es la fruta más consumida dentro del país alemán y a su vez la mas producida, ya que dos tercios de la superficie de producción de frutas es utilizada para cultivar manzana. (FAO, s.f.). Es por esto por lo que su uso dentro de la gastronomía

es amplio por su aceptación como su variedad de las cuales las más comunes son Golden Delicious, Belle de Boskoop, Granny Smith, Jonagold y Elstar. (CAFI, 2017).

- **Pera:** La producción de pera no es tan amplia como la de la manzana, producciones de Países bajos, Bélgica e Italia son los que dominan el mercado alemán con la pera. Pese a esto son optimistas con su producción ya que también es un producto de aprecio para los alemanes y su gastronomía. Las variedades que producen son la Xenia, Abate Fetel y Abate. (CAFI, 2019).
- **Salchicha:** La salchicha es uno de los platos típicos alemanes los cuales tienen cerca de 1500 variedades. Su aparición se data de los babilonios, 3500 años a.c., donde rellenaban intestinos de animales con carne machacada y especias. No fue hasta 1852 en donde en donde los alemanes dieron salchichas mas blandas por la carne y grasa que utilizaban. “Frankfurter” es la salchicha mas delicada con un sabor ahumado y espaciado. (El Conocedor, 2018).
- **Papa:** La papa es uno de los ingredientes principales en la gastronomía alemana. La llegada de la papa a Alemania fue en el siglo XVI, en el año de 1647. Su cultivo era exclusivo para alimento de animales. Después de una hambruna en 1770 el monarca Federico el Grande de Prusia promovió su consumo como parte del alimento básico. Actualmente es uno de los mayores productores del mundo y el principal en Europa. (FAO, 2008).
- **Anguila:** Es un producto del norte de Alemania. No es hasta 1970 en el cual se empezó con el cultivo de anguila en tanques con una temperatura de 25-26°C. A comienzos de 1980 empieza su comercialización tanto en Alemania como en Dinamarca y Países

Bajos. (FAO, 2009). Es por esto por lo que forma parte de la gastronomía con una variedad de platos.

- **Cerveza:** Es la bebida mas popular de Alemania con un consumo de mas de 80 hectolitros anuales. Es en el siglo XIII cuando la elaboración de la cerveza no es exclusividad de los monasterios y se centra su producción en Baviera. Con el paso de los años son 6 las fábricas que existen y son las únicas que pueden servir su cerveza en el Oktoberfest. A su vez existe una gran variedad de cervezas para gustos de todas las personas. (Peel, 2017).
- **Arándano:** Es una de las frutas de temporada en la cual la gente busca para la realización de varios postres. Alemania es uno de los principales productores en Europa. Estos han incrementados sus exportaciones pese a la competencia que existe a nivel mundial. Al igual que los frutos rojos existe un crecimiento y versatilidad a la hora de utilizarlo dentro de la gastronomía. (Fresh Plaza, 2019).

1.4. Descripción del plato

Los platos que se describen a continuación son los que se realizaron para la elaboración del menú “Sabores Típicos Alemanes” conformado de 4 tiempos: dos entradas, un plato fuerte y un postre.

1.4.1. Currywurst (Primera entrada).

También conocida como Brühwurst es una salchicha cocinada o asada servida con salsa de tomate y curry en polvo, a su vez se suele acompañar con panecillos o papas fritas. Su aparición se data por el 4 de septiembre de 1949, fecha que aún se encuentra en disputa, en un puesto de la calle en Charlottenburg, un barrio de Berlín. En la década de los 80s entro en una competencia con las hamburguesas ya que es considerado como un plato de comida rápida. Es

muy común en Berlín, Hamburgo y en la cuenca del Ruhr. Es tan popular que en 2009 estaba previsto el abrir un museo del currywurst en Berlín. (Henn, 2019).

1.4.2. Aalsuppe (Segunda entrada).

Un plato típico de la región norte de Alemania es considerado como un guiso debido a los ingredientes que lleva en su preparación. Su origen es en Hamburgo en el siglo XVIII como un plato muy común en donde abundaban los mariscos. Al principio no se realizaba con anguila sino con lo que se tenía en la cocina. En la actualidad se utiliza anguila ahumada, manzana, pera, zanahoria, puerro, ciruelas pasas y eneldo. Existen algunas variaciones del plato en la cual se le añade vinagre. (Kolbert, 1984).

1.4.3. Schweinshaxe (Plato Fuerte).

Es un plato elaborado con un codillo de cerdo y existen varias preparaciones de este, es muy popular en Baviera. Es un plato el cual tiene varias versiones en otros países por lo que se sabe que es un plato de influencia de otros países. En estado del Atlántico Medio se realiza un pastel de carne llamado Scrappl, en Austria se le llama Stelze y en Suiza Wädli. (Holifield, 2019). Este se sirve comúnmente con un puré de papa o una ensalada de papa.

1.4.4. Strudel (Postre).

El strudel es un postre típico de Alemania, pese a que se confunde que su origen es alemán. La receta mas antigua de este postre data a 1697 el cual se encuentra en un libro de cocina escrito a mano en la Biblioteca del Ayuntamiento de Viena. Su popularidad crece en el siglo XVIII en el imperio Austrohúngaro en las cuales se utilizan capas de masa sin levadura y su relleno era esparcido entre capas que al enrollar daba la forma de un remolino. Existen

muchas variedades tanto saladas como de dulce, el mas conocido es el Apfelstrudel que es elaborado con manzanas. (s.a., 2018).

1.5.Época de consumo

La mayoría de los productos utilizados en la elaboración de los platos se los pueden encontrar todo el año lo que no lo hacen de temporada.

- El Currywurst es un plato Fast Food que está elaborado con salchicha, salsa de tomate y curry, productos que no son de temporada.
- El Aalsuppe o sopa de anguila es muy popular en Hamburgo en donde celebran a la anguila en el Fischmarkt junto al puerto en el cual pueden degustar el plato de 6 a 10 am todos los domingos. (Kolbert, 1984).
- El Schweinshaxe esta conformado con codillo de cerdo y el cual es servido con papa, este se puede consumir cualquier época del año.
- El Strudel es un postre el cual se puede degustar de muchas variaciones y durante cualquier época del año. Ya sean estos salados o dulces.

1.6. Técnicas culinarias

En la elaboración del menú se utilizaron varias técnicas aprendidas a lo largo de la carrera, mismas que nos ayudaron a obtener resultados esperados.

En la elaboración de la primera entrada se utilizó técnicas de reducción, cocción larga a baja temperatura, en la elaboración de la salsa para que nos ayude a tener una textura espesa. También utilizamos la técnica de bridar que es el atar la salchicha embutida en el largo deseado para obtener porciones. Se utilizó el sellado a fuego lento el cual nos ayudó a cocinar la

salchicha y a su vez obtener un dorado por la parte externa. Se utilizó varios cortes como dados pequeños de 6mm por lado y brunoise que son cortes de entre 1 y 3 mm por lado. (s.a., 2016)

En la segunda entrada utilizamos cortes en rodajas de 1 mm de espesor y dados medianos de 5 mm por lado. Utilizamos técnicas como hervir, hervir a fuego lento y pochado, que es el cocinar en un líquido en agua caliente que no burbujee, para nuestro pescado. De igual manera sellamos verduras para servir el plato.

En el plato fuerte utilizamos técnica de rostizado para el jamón y codillo de cerdo y a su vez un dip-fry el cual consiste en cocinar el codillo sumergido en aceite para que no pierda humedad y gane crocancia. De igual manera se utilizó la técnica de laminado y blanqueado para nuestros vegetales. A su vez también se utilizó el corte dados grandes de 2 cm por lado y a su vez blanqueado y sellado de la papa.

En el postre utilizamos la técnica de reducción para el relleno del strudel y a su vez el horneado para el strudel, suspiro y crumble. Utilizamos técnicas de baño de maría invertido para el helado el cual consiste en llevar a temperatura baja una preparación caliente para cortar la cocción de esta.

2. Desarrollo / elaboración del menú

CURRYWURST

Realizado por: Daniel Santamaria

Tipo: Entrada

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Salsa de tomate y curry:

40 gr cebolla perla
2 gr ajo pelado
1 gr curry
1 gr paprika
1 gr clavo de olor molido
50 gr manzana verde
10 gr pasta de tomate
2 gr mostaza dijon
1 gr pimienta negra molida
100 ml fondo de vegetales
3 ml aceite de oliva
ensalada thai mix

Thüringer Rostbratwurst:

5 gr tripa de cordero delgada
120 gr carne molida de cerdo
80 gr carne molida de ternera
2 gr semilla de alcaravea
5 gr mejorana
5 gr sal
1 gr pimienta blanca molida
1 gr nuez moscada
1 gr cardamomo
2 ml humo liquido
15 ml vino blanco

Preparación:

Salsa de tomate y curry:

Cortar la cebolla perla y ajo en brunoise fino, la manzana verde en cubos pequeños y colocar en agua con limón para evitar su oxidación y reservar.

Sofreír la cebolla perla en aceite de oliva hasta que este transparente y colocar el ajo picado, clavo de olor molido, curry, paprika, manzana verde, pasta de tomate, mostaza dijon y pimienta negra molida. Mezclar por 1 minuto a fuego lento y después agregar fondo de vegetales. Pasado 3 minutos corregir sabor con sal, apagar y reservar.

Thüringer Rostbratwurst:

Lavar la tripa de cordero por los dos lados con abundante agua y colocarla en agua con limón por 30 minutos. Pasado este tiempo damos la vuelta a la tripa para embutir.

Emulsionar la carne molida de ternero con vino blanco y reservar.

Moler la semilla de alcaravea y cardamomo en un mortero y colocar en la carne molida con sal, nuez moscada, humo líquido, hojas de mejorana, y pimienta blanca.

Mezclar por dos minutos hasta obtener una consistencia pastosa y después colocar la carne emulsionada de ternera y mezclar por un minuto más.

Colocar la mezcla en la embudidora y embutir en las tripas de cordero.

Vidar las salchichas de 15 cm de largo.

Dorar la salchicha en la parrilla o sartén y reservar.

Servir la salchicha con la salsa de tomate y curry, la manzana cortada en cubos y ensalada thai mix.

AALSUPPE

Realizado por: Daniel Santamaria

Tipo: Entrada

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Fumet:

80 gr huesos de pescado
60 gr zanahoria amarilla
15 gr apio
1 gr laurel seco
4 gr eneldo
15 gr cebolla puerro
1 gr perejil liso
1 lt agua

Aalsuppe:

20 gr pera
20 gr manzana verde
20 gr zanahoria amarilla
30 gr cebolla puerro
2 ml aceite de oliva
85 gr anguila ahumada
1 gr ciruela pasa
15 ml vino blanco

Preparación:

Fumet:

Cortar la cebolla puerro, apio, zanahoria amarilla en cortes gruesos y sofreír en aceite de oliva en una olla a fuego medio por 5 minutos.
Colocar los huesos de pescado y cocinar por 5 minutos más después colocar el agua y llevar a hervor.
Al hervir colocar laurel seco, perejil y eneldo. Dejar cocinar de 35 a 40 minutos a temperatura media. Limpiar con una espumadera cualquier desecho que arroje el hervor.
Pasado el tiempo colar el caldo y reservar el mismo.

Aalsuppe:

Colocar la ciruela pasa en vino blanco la noche anterior.
Cortar la pera y la manzana en cubos medianos y reservar en agua con limón para evitar su oxidación.
Cortar la zanahoria en cubos medianos, la cebolla puerro en rodajas de 1 milímetro de espesor y reservar.
Colocar el fumet en una olla y llevar a hervor. Después colocar la zanahoria y blanquear por 3 minutos. Retirar en agua con hielos para cortar la cocción.
Colocar la cebolla puerro por 1 minuto y retirar en agua fría para cortar la cocción.
Corregir el sabor con sal y apagar. Una vez apagado escalfar la anguila ahumada en el caldo por 2 minutos.
Dorar la cebolla puerro en un sartén con un poco de aceite de oliva hasta obtener un color dorado y reservar.
Cortar la ciruela pasa en cortes largos y reservar.

Servir la anguila ahumada con rodajas de cebolla puerro, zanahoria amarilla, manzana verde, pera, ciruela pasas, ramas de eneldo y el caldo.

SCHWEINSHAXE

Realizado por: Daniel Santamaria

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Codillo de cerdo al horno:

- 1 codillo de cerdo
- 1 cerveza pilsener personal
- 5 gr romero fresco
- 2 gr bayas de enebro
- 2 gr semilla de alcaravea
- 60 gr cebolla perla
- 2 gr pimienta negra en grano
- 2 gr comino entero
- 2 gr ajo pelado
- 1,5 lt fondo de vegetales

Kartoffelsalat:

- 120 gr papa chola
- 50 gr cebolla perla
- 15 ml aceite de oliva
- 2 gr mostaza dijon
- 2 ml vinagre de vino blanco
- 5 gr jamón de pierna laminado
- 2 gr cebollín
- 2 gr tomillo fresco
- 2 gr ajo pelado
- 1 gr pimienta negra molida
- 50 gr zucchini verde
- 50 gr remolacha cósmica pequeña
- 50 ml fondo de vegetales

Preparación:

Codillo de cerdo al horno:

- Cortar el codillo en 4 partes.
- Colocaren una olla con la cerveza, el romero fresco, el fondo de vegetales, bayas de enebro, semilla de alcaravea, pimienta negra, comino entero, sal, ajo pelado y aplastado, y cebolla perla cortada en cubos grandes y llevar a hervor. Hervir por 1 minuto y colocar en un recipiente hondo para horno.
- Cortar el codillo de cerdo por la mitad y colocar en la preparación anterior y llevar al horno a 185°C por 3 horas y media. Bañar al codillo con la preparación anterior cada 20 minutos para evitar que se seque.
- Pasado este tiempo sacar el codillo aparte y colar por un chino fino los jugos de la cocción en una olla y llevar a reducción por 30 minutos a fuego lento y reservar.
- El codillo llevamos a fritura de inmersión en aceite bien caliente para obtener un cuero reventado y reservar.

Kartoffelsalat:

- Cortar la papa chola en dados grandes. Después pochar en aceite vegetal las papas con tomillo y ajo previamente pelado y aplastado por 30 minutos. Sacar y reservar.
- Pelar las remolachas cósmicas y cortar por la mitad. Procedemos a blanquear en agua con sal por 8 minutos. Sacar en agua con hielo para cortar la cocción y reservar.
- Sacar tiras de zucchini verde con la ayuda de un pelador o mandolina y blanquear en agua con sal por 1 minuto. Sacar en agua con hielo para cortar la cocción y procedemos a enrollar dos tiras a lo largo y reservar.
- Hornear el jamón laminado de pierna a 60°C por 2 horas y media. Después triturar en una licuadora hasta obtener una tierra de jamón y reservar.

Cortar la cebolla perla en brunoise fino y sofreír en aceite de oliva hasta que este transparente. Después colocar la mostaza dijon y el fondo de vegetales.

Reducir por 3 minutos y apagar.

Colocar el vinagre de vino blanco y corregir sabor con sal y pimienta negra molida y colar.

Dorar la papa pochada y la remolacha cósmica en aceite de oliva y reservar.

Servir el codillo de cerdo con la reducción de la cocción, la papa dorada, el zucchini enrollado, las remolachas cósmicas, la vinagreta de mostaza dijon, cebollín y tierra de jamón.

STRUDEL DE FRUTOS ROJOS

Realizado por: Daniel Santamaria

Tipo: Postre

Porciones: 4 pax

Ingredientes:

Relleno de frutos rojos:

30 gr frambuesas
30 gr arándanos
30 gr frutilla
50 gr azúcar morena
2 gr vaina de vainilla
1 limón meyer
50 ml agua

Helado de vainilla:

2 gr vaina de vainilla
115 gr crema de leche
1 huevo
85 gr azúcar
344 gr leche entera
25 gr leche en polvo
23 gr glucosa atomizada
2 gr estabilizante de helado

Crumble de mora:

30 gr harina
30 gr almendra molida
30 gr mantequilla
1 gr sal
2 gr mora

Coulis de frutos rojos:

Preparación:

Relleno de frutos rojos:

Sacar la ralladura de limón meyer y reservar. Abrir la vaina de vainilla y retirar las semillas del interior.

Realizar un jarabe con azúcar morena, agua, ralladura de limón y las semillas de la vaina de vainilla. Después de estar listo el jarabe colocar los frutos rojos y cocinar por 10 minutos hasta casi reducir a la mitad el jarabe. Apagar y reservar.

Helado de vainilla:

Calentar en una olla la leche, crema de leche, semillas de vaina de vainilla y un poco de azúcar hasta llegar a los 40°C. Colocar la leche en polvo, glucosa atomizada y estabilizante de helado previamente tamizados a la olla y mezclar.

En un bowl aparte separar la yema de la clara y en la yema colocar el resto del azúcar y mezclar con la ayuda de un globo. Después colocar la mitad de la mezcla de la olla sin dejar de mezclar.

Regresar esta mezcla a la olla y realizar una crema inglesa. Después retirar del fuego y hacer un baño de maría invertido. Guardar la mezcla por 12 horas y después colocar en la máquina de helado y reservar.

Crumble de mora:

Licuar la mora y Pasarla por un chino fino y reservar.

Colocar los demás ingredientes en el bowl de la batidora y mezclar con el escudo a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.

Colocar la mora licuada poco a poco sin humedecer mucho la masa y mezclar.

Reservar en el frío por 8 horas.

Pasado este tiempo colocar la masa troceada en una bandeja con un silpat y hornear a 180° por 15 minutos.

30 gr frambuesa
30 gr arándanos
30 gr rutilla
30 gr azúcar
15 ml agua

Suspiro de menta:

60 gr azúcar
1 huevo
5 gr menta fresca
15 ml agua

Strudel de frutos rojos:

6 láminas de masa filo
15 gr de azúcar impalpable
80 gr mantequilla
15 gr pan molido

Coulis de frutos rojos:

Licuar los frutos rojos y pasarlos por un chino fino. Después colocar en una olla con azúcar y reducir a fuego bajo hasta obtener la textura deseada. Reservar.

Suspiro de menta:

Utilizar la clara de huevo de la anterior preparación.

Licuar las hojas de menta con un poco de agua y llevar a reducción con un poco de azúcar hasta obtener la textura deseada.

Realizar un merengue suizo con el azúcar y las claras de huevo. Primero calentar las claras de huevo con el azúcar y mezclar con un globo de mano hasta llegar a los 50°C. Después llevar a la batidora y con el globo batir hasta que la mezcla este a temperatura ambiente.

Con la ayuda de una espátula de goma mezclar la reducción de menta con el merengue suizo. Colocar la mezcla en una manga pastelera y hacer tiras largas en un silpat.

Hornear a 92°C por 2 hora y 30 minutos, trocear y reservar.

Strudel de frutos rojos:

Colocar 6 capas de masa filo con mantequilla derretida. Después colocar el relleno de frutos rojos y pan molido. Envolver el strudel y colocar en una bandeja con papel cera.

Hornear por 20 minutos a 180°C. Una vez listo el strudel espolvorear con azúcar impalpable y cortar en porciones.

Servir el strudel con crumble de mora, frutos rojos frescos, suspiro de menta, helado de vainilla, hojas de menta y flores comestibles.

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Primero, si bien es cierto, las tradiciones y cultura de un país guardan la historia y vivencias de la gente a través de los años. El dar a conocer todo lo que representa a través de la gastronomía y despertar el interés de aprender más del mundo en el que vivimos es importante. Es por esto por lo que se recomienda investigar a profundidad todo lo relacionado a los platos y productos utilizados en la elaboración de estos.

Segundo, el estar pasando una pandemia mundial en la elaboración de este menú, limitó bastante el acceso a varios productos dentro de la realización original de los platos. Esto ayudó a aprender el cómo poder reemplazar varios productos con lo que tenemos a nuestro alcance y obtener el mismo resultado pese al cambio de productos. El elaborar los platos en casa se vio afectado por la falta de utensilios de cocina y equipos, los cuales fueron superados con éxito al buscar una manera que nos permita realizar la cocción correspondiente. Se recomienda el realizar pruebas de los platos antes de la degustación para saber que problemas tenemos y corregirlos.

Tercero, la organización y planificación en la degustación del menú son claves ya que esto nos permite sacar a tiempo los platos y a temperatura adecuada. Se recomienda tener separado el mise en place de cada plato en bandejas previo a la realización.

Para finalizar, el presupuesto para la realización del menú fue de \$ 8,50. Aplicando los conocimientos adquiridos de costos y elaboración de receta estándar logramos llegar a un costo del menú de \$ 8,09 que estar dentro del presupuesto. Se recomienda el buscar alternativas a productos de alto costo para no pasar el presupuesto establecido y a su vez lograr el resultado deseado. La elaboración del menú fue un éxito aplicando todos los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y pese a las dificultades presentadas.

4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

El Telégrafo. (2019). *La gastronomía ecuatoriana se posiciona de adentro hacia afuera.*

Obtenido el 14 de diciembre 2020 de
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/astronomia-ecuatoriana-posicionamiento>

Ronda, R. (s.f.). *La gastronomía alemana.* Obtenido el 14 de diciembre de 2020 de

<https://sobrealmania.com/2009/03/23/la-gastronomia-alemana/>

Müller, F. (2020). *Alemania y sus 16 estados: Baviera.* Obtenido el 14 de diciembre de 2020

de <https://www.dw.com/es/alemania-y-sus-16-estados-baviera/a-50474923>

La actualidad de Alemania. (2018). *Geografía y clima.* Obtenido el 14 de diciembre 2020 de

<https://www.tatsachen-ueber-deutschland.de/es/alemania-de-un-vistazo/geografia-y-clima>

Datos Mundial. (s.f.). *El clima en Alemania.* Obtenido el 14 de diciembre 2020 de

<https://www.datosmundial.com/europa/alemania/clima.php>

Henn, C. (2019). *LA CURRYWURST, UN ÍCONO DE LA OCCINA ALEMANA.* Obtenido el

14 de diciembre 2020 de <https://www.goethe.de/ins/co/es/kul/mag/21578420.html>

(s.a.). (2016). *Tipos de corte en la cocina.* Obtenido el 14 de diciembre 2020 de

https://www.cuerpamente.com/recetas-veganasyplatos/tipos-corte-cocina-2_72

Instituto Berlín (2016). *Comida típica en Alemania.* Obtenido el 14 de diciembre 2020 de

<https://institutoberlin.com/comida-tipica-en-alemania/>

Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía.* pp. 64-65

- CAFI. (2017). *¿Cuál es la fruta más popular en Alemania?* Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <http://www.cafi.org.ar/cual-es-la-fruta-mas-popular-en-alemania/>
- FAO. (s.f.). *Alemania*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <http://www.fao.org/3/y1669s/y1669s09.htm>
- CAFI. (2019). *Buenas perspectivas para la pera Xenia en Alemania*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <http://www.cafi.org.ar/buenas-perspectivas-para-la-pera-xenia-en-alemania/>
- El Conocedor. (2018). *Salchichas alemanas: una verdadera historia bávara*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <https://revistaelconocedor.com/salchichas-alemanas-una-verdadera-historia-bavara/>
- FAO. (2008). *Europa*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <http://www.fao.org/potato-2008/es/mundo/europa.html>
- FAO. (2009). *Anguilla anguilla (Linnaeus, 1758) [Anguillidae]*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de http://www.fao.org/tempref/FI/DOCUMENT/aquaculture/CulturedSpecies/file/es/es_europeanee.htm
- Peel, A. (2017). *Oktoberfest: la fiesta de la cerveza bávara*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <https://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/oktoberfest-la-fiesta-de-la-cerveza-bavara>
- Fresh Plaza. (2019). *Alemania: Las importaciones de arándanos se han triplicado desde 2014*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de

<https://www.freshplaza.es/article/9090153/alemania-las-importaciones-de-arandanos-se-han-triplicado-desde-2014/>

Dannemann, V. (2012). *Temporada de arándanos en Alemania*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <https://www.dw.com/es/temporada-de-ar%C3%A1ndanos-en-alemania/a-16242391>

Kolbert, E. (1984). *Fare of the country*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de [nytimes.com/1984/03/11/travel/fare-of-the-country.html](https://www.nytimes.com/1984/03/11/travel/fare-of-the-country.html)

Holifield, T. (2019). *Schweinshaxe (German Pork Knuckle)*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <https://qnholifield.com/2019/09/23/schweinshaxe-german-pork-knuckle/>

(s.a.). (2018). *A Brief History of the Apple Strudel*. Obtenido el 14 de diciembre 2020 de <https://www.thedelaunay.com/our-news/a-brief-history-of-the-apple-strudel/>

5. ANEXOS

Anexo A: Lista de panel de jueces presentes en la degustación

- M. Sc. Sebastián Navas
- Chef Ejecutivo Mario Jiménez
- Chef Esteban Tapia

Anexo B: Currywurst



Anexo C: Aalsuppe



Anexo D: Schweinshaxe**Anexo E: Strudel de frutos rojos**

Anexo F: Costo primera entrada

<i>RECETA:</i>	Currywurst		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0,025	SALSA DE TOMATE Y C	\$ 6,66	\$ 0,17
kilogram	0,085	THÜRINGER ROSTBRAT	\$ 11,72	\$ 1,00
	0,01	TUILE DE MANZANA	\$ 0,12	\$ 0,00
	0,002	ENSALADA THAI MIX	\$ 20,63	\$ 0,04
Cantidad Total			Costo Total	\$ 1,21
Merma (%-cant)				
Rendimiento total Porción	1			\$ 1,21

Anexo G: Costo Segunda Entrada

<i>RECETA:</i>	Aalsuppe		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0,12	CALDO DE ANGUILA	\$ 21,16	\$ 2,54
kilogram	0,002	CIRUELA PASA HIDRATA	\$ 8,79	\$ 0,02
Cantidad Total			Costo Total	\$ 2,56
Merma (%-cant)				
Rendimiento total Porción	1			\$ 2,56

Anexo H: Costo Plato fuerte

<i>RECETA:</i>	Schweinshaxe		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0,125	CODILLO DE CERDO AL	\$ 6,10	\$ 0,76
kilogram	0,001	FLOR COMESTIBLE VAR	\$ 6,49	\$ 0,01
kilogram	0,05	SALSA DE CERVEZA	\$ 2,65	\$ 0,13
kilogram	0,08	KARTOFFELSALAT	\$ 4,90	\$ 0,39
kilogram	0,05	REMOLACHA BLANQUEA	\$ 9,32	\$ 0,47
Cantidad Total			Costo Total	\$ 1,76
Merma (%-cant)				
Rendimiento total Porción	1			\$ 1,76

Anexo I: Costo postre

<i>RECETA:</i>	Strudel de Frutos Rojos		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1,00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogram	0,12	STRUDEL	\$ 15,96	\$ 1,92
kilogram	0,005	COULIS DE FRUTOS ROJOS	\$ 8,71	\$ 0,04
	0,005	CRUMBLE DE MORA	\$ 57,50	\$ 0,29
	0,002	AZUCAR MICRO IMPALCOSA	\$ 2,13	\$ 0,00
	0,005	SUSPIRO DE MENTA	\$ 2,78	\$ 0,01
	0,004	FRUTILLA	\$ 3,50	\$ 0,01
	0,004	ARANDANO FRESCO	\$ 18,00	\$ 0,07
	0,004	FRAMBUESA	\$ 13,00	\$ 0,05
	0,001	FLOR COMESTIBLE VAINILLA	\$ 6,49	\$ 0,01
kilogram	0,08	HELADO DE VAINILLA	\$ 2,03	\$ 0,16
Cantidad Total			Costo Total	\$ 2,57
Merma (%-cant)				
Rendimiento total Porción	1			\$ 2,57