

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**U.S.A Southern Food-B.B.Q**

**Raul Sebastian Thoala Terneus**

**Gastronomía**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Gastronomía

Quito, 20 de Mayo de 2021

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**U.S.A Southern Food-B.B.Q**

**Raúl Sebastián Thoala Terneus**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Mario Jiménez, Chef Ejecutivo**

Quito, 20 de Mayo de 2021

## © 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: Raul Sebastian Thoala Terneus

Código: 00202056

Cédula de identidad: 1718088758

Lugar y fecha: Quito, 20 de Mayo de 2021

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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

El trabajo presentado es una vista a la cocina del Sur de los Estados Unidos, una de las cocinas mas ricas de todo el país. Enfocándose en un estilo de cocina el cual es característico del los estados del Sur, el BBQ, es un estilo de cocina el cual a existido desde que el humano comenzó a cocinar sobre el fuego. Cada estado del sur tiene su propio estilo de BBQ lo cual lo convierte en único y diferente al BBQ de otro estado, gracias a la migración y mezcla de culturas la cual existe en este país.

Este trabajo resalta las diferentes técnicas procesos y factores que juegan al momento de preparar carne sobre un ahumador. Dar a conocer al Ecuador el sabor único y representativo del sur de los estados unidos y mostrar como los diferentes platos de estas regiones pueden ser preparados con los ingredientes y materiales que se encuentran en el Ecuador. Busca mostrar que un BBQ puede ser preparado por cualquiera pero que este conlleva pruebas y errores, los cuales siempre conllevan aprender algo nuevo sobre el BBQ. Buscado así atraer a futuros chefs a un estilo de cocina el cual en el Ecuador no se encurta desarrollado en su totalidad y recién en la actualidad ciertos lugares han comenzado a ofrecer este estilo de cocina.

**Palabras clave:** B.B.Q, Ahumado, Estados Unidos de América, Estados del Sur, Humo, Madera, Brisket, Pitmaster, Texas

## ABSTRACT

The work presented is a view of the kitchen of the South of the United States, one of the richest kitchens in the entire country. Focusing on a cooking style which is characteristic of the southern states, BBQ is a cooking style which has existed since humans began cooking over fire. Each southern state has its own style of BBQ which makes it unique and different from the BBQ of another state, thanks to the migration and mixture of cultures which exists in this country.

This work highlights the different techniques, processes and factors that play when preparing meat on a smoker. Lok Ecuador known the unique and representative flavor of the southern United States and show how the different dishes from these regions can be prepared with the ingredients and materials found in Ecuador. It seeks to show that a BBQ can be prepared by anyone but that it involves trial and error, which always entails learning something new about BBQ. In this way, it is sought to attract future chefs to a style of cuisine which in Ecuador is not fully developed and only now certain places have begun to offer this style of cuisine.

Keywords: B.B.Q, Smoked, United States of America, Southern States, Smoke, Wood, Brisket, Pitmaster, Texas

## TABLA DE CONTENIDO

<i>Introducción .....</i>	<i>9</i>
<i>MARCO TEÓRICO.....</i>	<i>11</i>
<i>Desarrollo del Tema.....</i>	<i>13</i>
<i>LOS ESTADOS DEL SUR CON RELACION AL MENÚ.....</i>	<i>13</i>
<i>VIRGINIA .....</i>	<i>15</i>
<i>Información general .....</i>	<i>15</i>
<i>Virginia B.B.Q .....</i>	<i>15</i>
<i>Relación con Menú .....</i>	<i>16</i>
<i>Carolina del Sur y del Norte .....</i>	<i>17</i>
<i>Información general .....</i>	<i>17</i>
<i>Carolinas B.B.Q .....</i>	<i>17</i>
<i>Relación con Menú .....</i>	<i>19</i>
<i>New Orleans.....</i>	<i>19</i>
<i>Información general.....</i>	<i>19</i>
<i>Luisiana B.B.Q .....</i>	<i>20</i>
<i>TEXAS B.B.Q.....</i>	<i>21</i>
<i>Información general .....</i>	<i>21</i>
<i>La Madera, El fuego y el Humo .....</i>	<i>24</i>
<i>La Carne y su Cocción .....</i>	<i>26</i>
<i>El MENÚ.....</i>	<i>28</i>
<i>Descripción .....</i>	<i>28</i>
<i>Conclusiones.....</i>	<i>36</i>
<i>Referencias bibliográficas .....</i>	<i>38</i>
<i>Anexo A: Carta.....</i>	<i>40</i>
<i>Anexo B: ENTRADA 1, VIRGINIA BRUNSWICK STEW.....</i>	<i>40</i>
<i>Anexo C: ENTRADA 2, CAROLAINA'S GREEN FRIDE TOMATOES.....</i>	<i>42</i>
<i>Anexo D: plato fuerte, texas b.b.q.....</i>	<i>43</i>
<i>Anexo f: Recetas estandar .....</i>	<i>44</i>
<i>Anexo g: Requicicion .....</i>	<i>47</i>

**ÍNDICE DE FIGURAS**

Figure 1 a Salsas Carolina Sur (Carroll, 2019) .....	18
Figure 2 Offset Smoker (Franklin & Mackay, FRANKLIN BARBECUE A MEAT- SMOKING MANIFESTO, 2015) .....	22
Figure 3 Upright drum smoker (Franklin & Mackay, FRANKLIN BARBECUE A MEAT- SMOKING MANIFESTO, 2015) .....	23

## INTRODUCCIÓN

Estados Unidos de América país de la libertad. Los estados unidos es el tercer país mas poblado del mundo, cuenta con una población de mas de 322 millones de habitantes, en donde el 15,42% de sus habitantes son migrantes y en si el resto de la población es descendiente de migrantes ya sea primera generación o de cientos de generaciones. Este país es uno de los pocos países de los culés se puede considerar que no tienen una cultura propia, mas bien tienen una cultura biodiversa gracias a la cantidad de migrantes los cuales existen en los estados unidos. Desde los afro americanos, a los hispano americanos, a los italoamericano, los estados unidos esta llena de personas las cuales migraron a este país con el “sueño americano”. Esta cantidad de personas trajeron al país una gran diversidad de tradiciones, trajeron sus comidas al país una gran variedad de recetas las cuales con los años estas fueron variando de acuerdo con las necesidades. Con esta grande diversidad de personas muchas de las rectas que estos migrantes trajeron se fueron mesclando con otras recetas de otros migrantes de diversos países.

Lamentablemente la gastronomía de los estados unidos no a sido de las mas populares alrededor del mundo, uno al hablar de gastronomía piensa en Francia, Italia, España, incluso en la gastronomía del Perú. Pero la gastronomía de los estados unido a sido manchada por las grandes corporaciones las cuales trajeron al mundo la Comida rápida. Cuando uno piensa en la gastronomía de los estados unidos una piensa en hamburguesas, papas fritas, hot dogs, entre otras comidas rápidas. Pero debajo de ese mantel existen una gastronomía diversa desde los platos icónicos de New Orleans, como es el Jambalaya o el key lime pie de la florida o la gran variedad de platos con mariscos los cuales se pueden encontrar en california, y claro esta el

famoso B.B.Q, siendo este un plato el cual se puede encontrar por todos los estados unidos pero su cuna son los estados del sur.

El B.B.Q es un estilo de cocina, es una técnica de cocción, es el nombre de una salsa utilizada para la preparación de la gran mayoría de platos los cuales son preparados con este estilo. Es una de las formas de cocción mas antiguas registradas por el ser humano y de las cuales sigue siendo utilizada alrededor del mundo cada país dándole su toque único, cada uno tiene diferentes técnicas para preparar un buen B.B.Q, desde los asados argentinos al B.B.Q Coreano cada uno tiene su propio estilo, pero estados unidos tiene un gran diferencia, y es que el B.B.Q de este país tiene la influencia de todos los migrantes los cuales han llegado a este país. También se puede denotar es gran variedad de estilos al momento de las preparaciones cada estado sureño ya que cada uno de estos estados tiene sus formas de cocinar la carne sobre el fuego.

## MARCO TÉORICO

Existe un sin número de cocinas, como la cocina francesa, la cocina molecular, la alta cocina, la cocina ecuatoriana entre muchas otras. El humano necesita comida para sobrevivir y en orden para que este evite enfermedades de ciertos alimentos es necesario que este los cocine, con la invención del fuego el humano comenzó a cocinar sobre este dando inicio a la barbacoa-BBQ-parrillada, cada una tiene diferentes técnicas pero lo que llevan en común es que la carne se prepara sobre un fuego. La idea de cocinar un producto sobre el fuego la idea de que este producto puede ser lateramente cualquier alimento es emocionante. La simple idea de oler humo y carne es un olor el cual la gran mayoría de humanos reconocen como una parrillada, es ese olor el cual uno huele al subir a la ciudad de Quito, por la vía Guapulo y llega al parque de Guapulo y están todos esos puestos con las parrillas prendidas y el olor a humo entra al carro. Es la idea de ver un pedazo de carne y que este se desprenda del hueso, que este este lleno de jugos, y que tenga un sabor ahumado. El saber que algún día ya no viva en el Ecuador y me mude a los Estados Unido, es lo que me llevo a buscar el equivalente de las parrilladas en los estados unidos de esta forma encontrando el B.B.Q. Utilizando esa base para la creación de mi menú.

“Mucha gente quiere tener una receta, pero con todas las variables en el B.B.Q, calidad del fuego, selección de carnes, tipo de cocina, el clima, etc., no existe una receta "mágica". Eso simplemente no funciona con valores absolutos de temperatura, tiempo y medida. De hecho, no hay aciertos o errores en la barbacoa (bueno, eso puede ser un tramo), no "solo de una manera", y ciertamente no simple "blanco y negro". Estás mucho mejor con conocimiento general de lo que quiere y una arsenal de trucos para tener bajo la manga”. (Franklin & Mackay, FRANKLIN BARBECUE, 2015). Es esa idea de que no existe error al preparar bbq es la idea de que a cada rato uno sigue aprendiendo y uno nunca a va a ser un

experto por la gran variedad de variables que existe al preparar un pedazo de carne sobre el fuego.

## DESARROLLO DEL TEMA

### LOS ESTADOS DEL SUR CON RELACION AL MENÚ

“El sur, región, sureste de los Estados Unidos, generalmente, aunque no exclusivamente, se considera al sur de la línea Mason y Dixon, el río Ohio y el paralelo  $36^{\circ} 30'$ . Según la definición del gobierno federal de EE. UU., Incluye Alabama, Arkansas, Delaware, el Distrito de Columbia, Florida, Georgia, Kentucky, Luisiana, Maryland, Mississippi, Carolina del Norte, Oklahoma, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia y Virginia Occidental”. (Augustyn, Zeidan, Zelazko, & Otros, 2020). Todos estos estados son parte de los estados del sur y cada uno de ellos tiene una diferente historia y una diferente técnica al momento de preparar B.B.Q.

Los estados del sur tienen una historia muy extensa y controversial. Al estar ubicados en sur este de los estados unidos estos estados tenían ciertas características climáticas las cuales permitían tener una gran variedad de plantaciones de diferentes productos, como la caña de azúcar, el algodón, tabaco, arroz y ganado entre otros productos. Para lograr producir estos productos los dueños de las tierras utilizaban esclavos, en la gran mayoría estos eran esclavos negros procedentes de África. Con la revolución americana terminada y la expulsión de los ingleses de los estados unidos muchos de los estados regresaron a sus actividades comerciales incluidos la trata de esclavos. Pero con la victoria de Abraham Lincoln a la presidencia en el año de 1860, este prometió la abolición de la esclavitud, lo que causo la separación de 7 estados del sur, delirándose así mismos un nuevo estado conocido como los estados confederados. Pero los estados del norte no permitirán esto, de esta forma comenzando la guerra civil

norteamericana. Al fin de esta guerra los estado confederado o del sur perderían la guerra lo que llevaría a que estos estados regresen a ser parte de los estados unidos.

La esclavitud en los estados del sur contribuyo en gran parte al desarrollo de la gastronomía de estos estados. Es importante también recalcar que al inicio de la colonización la gran mayoría de los estados sureños estaban bajo el control de la corona española, lo cual también contribuyo a la gastronomía de este estos estados. Aparte de eso en sur también existieron pequeñas colonias francesas, holandesas, alemanas entre otras. La cuales tuvieron un gran impacto en la gastronomía de esta región. Es importante recordar la migración de alemanes a los estados sureños ya que estos tienen una gran influencia a lo que se refiere al B.B.Q de estos estados en especial a los estados que están mas al este.

Cada uno de estos estados son ricos en cultura y cada uno tiene sus platos icónicos, pero existen ciertos platos los cuales resaltan mas que otros. Existen estados los cuales tienen una astronomía mucho mas desarrollada comparada con la de otros estados, y un ejemplo claro se esto es la gastronomía de Luisiana en especial en la ciudad de New Orleans en la cual se da dos estilos de cocina muy especiales para el sur. La gastronomía Cajún y la Creol, son dos estilos de gastronomía la cual a influenciado en gran parte a toda la gastronomía del sur. Después se tiene la gastronomía de Oklahoma la cual utiliza platos y preparaciones de otros estados y las adapta a su criterio, pero su gastronomía no es nada fuera de lo común. Es por este motivo que mediante una investigación de la gastronomía de cada estado del sur pude

determinar ciertos platos los cuales a mi criterio tienen un impacto, una historia detrás y son ricos de sabor.

## **VIRGINIA**

### **Información general**

Virginia, estado constituyente de los Estados Unidos de América, una de las 13 colonias originales. Limita con Maryland al noreste, el Océano Atlántico al sureste, Carolina del Norte y Tennessee al sur, Kentucky al oeste y Virginia Occidental al noroeste. La capital del estado es Richmond. Casi las tres cuartas partes de los residentes de Virginia son de ascendencia europea blanca. Sin embargo, los afroamericanos constituyen una minoría sustancial, aproximadamente una quinta parte de la población, lo que sirve como recordatorio del importante papel que desempeñaron los esclavos africanos y sus descendientes en el desarrollo temprano del estado. Los nativos americanos representan una pequeña fracción de la población de Virginia. La comunidad hispana del estado ha crecido rápidamente desde finales del siglo XX. Una pequeña, pero no obstante significativa proporción de los residentes de Virginia son nacidos en el extranjero; pueblos inmigrantes de diversas etnias.

### **Virginia B.B.Q**

El B.B.Q de este estado es el menos conocido alrededor de los estados unidos, pero de acuerdo con Joseph R. “la palabra barbacoa o bbq, es una palabra virginiana porque los virginianos fueron los primeros en usarla en las colonias americanas” (Haynes, 2019). Cada estado tiene sus diferencias a la hora de hacer una bbq y Virginia no es la excepción. Existen

algunas diferencias al resto de estados desde los cortes y animales que utilizan a los tipos de salsas BBQ que preparan a como en si el lugar donde los preparan la carne.

La carne de uso en la barbacoa de este esta es el cerdo y específicamente el hombro de cerdo, pero lo que realmente diferencia a este bbq es sus salsas, “Joe Haynes, experto en barbacoas, dice que la salsa es la forma de diferenciar la barbacoa del Old Dominion, (apodo el cual se le da a este estado), de la de otros estados. Hay cuatro regiones de salsa en Virginia, dice” (Shahin, 2016). Las regiones principales siendo el norte y sur del estado, en general la salsas de sur suelen ser a base de tomate a comparación con las del sur las cuales son a base de cidra de manzana o manzana en general. Otra de las diferencias es el picantes, mas al centro del estado las salsas BBQ suelen ser mucho mas picantes a diferencia del resto.

Otra gran diferencia es como es cocinado, el estilo de Virginia es muy similar al resto de estados, el cual es cocinado sobre fuego directo a diferencia de el BBQ de Texas el cual es preparado mediante el ahumado de la carne. Aparte de eso la barbacoa de Virginia es mucho mas reservada a Virginia, es algo que se prepara en familia.

### **Relación con Menú**

El Virginia Brunswick Stew, es un estofado el cual es como comer un BBQ pero en sopa. Este consiste de una proteína, originalmente ardilla, pero con el pasar de los años se utiliza pollo, cerdo o incluso conejo; el caldo de este estofado esta echo a base de tomates y contiene dos granos, habas y maíz, aparte también contiene papas. Pero lo que realmente lo hace especial es que un Brunswick Stew original es preparado sobre leña lo cual aporta el sabor ahumado al estofado y esa característica a BBQ. Existe una gran disputa entre el estado de Virginia y el estado de Georgia por quien fue quien invento el primer Brunswick Stew. Todos los indicadores apuntan a que este estofado fue creado en Georgia, ya que existen monumentos el cual lee "En esta olla se preparó el primer estofado Brunswick en la isla de St. Simon el 2 de

julio de 1898" (Moss, 2021). Pero de acuerdo con Robert Moss el primer registro de que se tiene en Georgia de del Brunswick Stew es de un periódico de 1871 en el cual el titular lee "el día de hoy almuerzo, Virginia Brunswick Stew" lo cual demostraría que el lugar de origen de este estofado es Virginia. Este plato fue creado en tiempos de hambruna y se colocaba lo que se tenía a la mano, con el tiempo el plato fue cambiando y mejorando a lo que se lo conoce actualmente. En algunos estados del sur este suele ser un acompañante par un BBQ y en otros casos simplemente es servido por si solo.

## **Carolina del Sur y del Norte**

### **Información general**

Las dos Carolinas por un tiempo fueron una sola, pero en el año de 1663 comenzó la división de estos dos estados. Esto no se debió a ninguna disputa o guerra. Esta división ocurrió por la administración de estado el cual en ese tiempo existían dos dueños conocidos como lords los cuales administraban la zona, pero por motivos de administración designaron un gobernador al hacer eso las Carolinas fueron divididas en dos. Carolina del sur fue el estado numero 8 en ser reconocido como un estado y Carolina del norte fue el numero 12. Estos dos estados comparten mucha de sus tradiciones y cultura y en algunos casos también comparten su gastronomía. Pero eso si no hay como comparar el BBQ de las dos carolinas ya que cada uno tiene sus diferencias.

### **Carolinas B.B.Q**

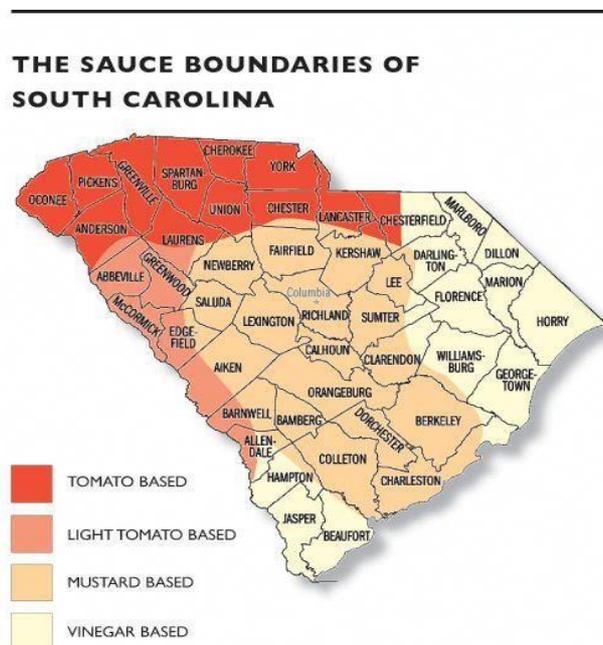
Se cree las Carolinas fueron la cuna del BBQ en los estados unidos, lugar donde los e Españoles dieron inicio a dicha tradición crenado la Barbacoa después de ver gente en el caribe ahumando sus carner en orden para preservarles, pero ellos lo tomaron como una forma de cocción de la carne. "Los historiadores creen que los colonos alemanes que viajaron a través

de Great Wagon Road desde mediados hasta finales del siglo XVIII desde Pensilvania influyeron en el estilo de la barbacoa en la región del Piamonte de Carolina del Norte” (Carroll, 2019). Comenzando con lo que Carolina del Sur y del Norte están de acuerdo es que el BBQ tiene que ser ahumado y tiene que ser hecho con cerdo.

La diferencia es que carolina del norte utiliza el cerdo entero y tiene 3 requerimientos en orden par ser llamas North Carolina BBQ, estos requerimientos siendo:

1. “La carne debe ser asada a la parrilla, es decir cocida a baja temperatura durante mucho tiempo con calor y humo aromatizando la carne de un fuego de leña y / o carbones de leña.
2. La carne debe ser de cerdo (cerdo entero, paleta u ocasionalmente jamón).
3. La carne se sirve siempre con una fina salsa a base de vinagre.” (Carroll, 2019)

En cambio, el BBQ de South Carolina solo utilizan el hombro de cerdo o las costillas pero lo que lo hace diferente es las salsas las cuales utilizan para acompañar al cerdo, las cuales son 4 salsas las cuales están divididas en zonas del estado de Carolina del sur estas salsa son: Mostaza, Tomate pesado o “Heavy Tomato”, Suave en tomate o “light Tomato” y Vinagre.



*Figure 1 a Salsas Carolina Sur (Carroll, 2019)*

El BBQ con tomate es la base de muchas salsas, pero esta tiene un origen alemán a comparación de las salsas echas con vinagre de manzana o cidra las cuales tienen origen en los estados unidos. El BBQ de estas dos regiones son de las mas populares en todos los estados, muchas personas viajan kilómetros con tal de comprar bbq de las Carolinas, (es difícil discutir el tema de cual de las dos es la mejor ya que es una disputa la cual lleva algunos años). Pero lo que si se puede decir es que es una de las favoritas y va muy cerca del BBQ de Texas.

### **Relación con Menú**

Los tomates fritos verdes de las Carolinas, es un plato icónico de este lugar pero no siempre a sido parte de la cultura sureña. Originalmente esta entrada fue creada en el Norte de los estados unidos, pero en el año de 1991 se estreno una película llamada “Fried Green Tomatoes.” La cual da como origen a este plato en las Carolinas. Esta película catapulto el interés de muchos para probar este plato y es aquí donde los chef de las Carolinas aprovecharon para sacar su estilo de Green Fried Tomatoes. Convirtiéndose en un plato adoptivo del sur, y el cual se a convertido parte de la gastronomía sureña. Este plato suele ser una entrada antes de servir el clásico BBQ de las Carolinas.

### **New Orleans**

#### **Información general**

New Orleans es una ciudad del estado de Luisiana siendo el 18 estado de los estados unidos, Este estado tiene fronteras con, Arkansas al norte, Mississippi al este y Texas al oeste, el Golfo de México se encuentra al sur. Luisiana, en especial la ciudad de New Orleans es uno de los lugares mas biodiversos con lo que respecta a migrantes, en esta ciudad se puede encontrar descendientes de Españoles, Franceses, Italianos, Alemanes, Ingleses y en general los esclavos

africanos. Cada uno de estos migrantes aportaron para crear una de las ciudades mas ricas en los estados unidos, al decir ricas se hace referencia a la amplia cultura y la cultura gastronómica del lugar, desde la creación de la cocina Cajún a la Creole, new Orleans tiene una gran diversidad de restaurantes para todos los gustos.

### **Luisiana B.B.Q**

De acuerdo con muchas personas el bbq de Luisiana es inexistente, pero esa aclamación esta muy lejos de la verdad. Es verdad que el bbq de Luisiana es el menos popular de todos los estados del sur, pero eso no quiere decir que este estado no tengas su propio estilo de BBQ, el problema es lo ya mencionado anteriormente al tener esa gran biodiversidad de estilos de cocina la barbacoa no es uno de los principales. Pero al hablar del estilo de Luisiana es una mezcla del BBQ y Cajún, al ser un estado costero muchos de sus productos son del mar y es por esto que se puede encontrar “bbq cajún style shrimp” o camarones bbq cajún o pollo bbq cajún. El BBQ es parte de los estados del sur y Luisiana no es la excepción.

### **Relación con Menú**

El Pecan pie, este es un plato el cual no se le puede dar un estado de origen simplemente se conoce como un plato icónico del sur. Existen varios estados los cuales proclaman que este postre les pertenece, pero no se desconoce su origen. El primer registro de una receta similar a un pecan pie es de un libro de cocina publicado en St. Louis en 1898. Sin embargo, fue la invención del jarabe de maíz en el siglo XX lo que realmente llevó el pie al centro de atención. Con los años cada estado a experimentado creando sus propias versiones de este Pie y Luisiana no es la excepción siendo este estado el origen del Burbon Pecan Pie esto de acuerdo con la enciclopedia de “Cajun & Creole Cuisine” (Folse, CEC, & AAC, 2017). El pecana es una nuez originaria de la región Centro Sur, Sur Este de los estados unidos y los valles del Norte y Centro

de México. Este es un postre el cual es amado por todo el sur y por todo Estados Unidos, siendo un postre perfecto para acompañar un BBQ.

## **TEXAS B.B.Q**

### **Información general**

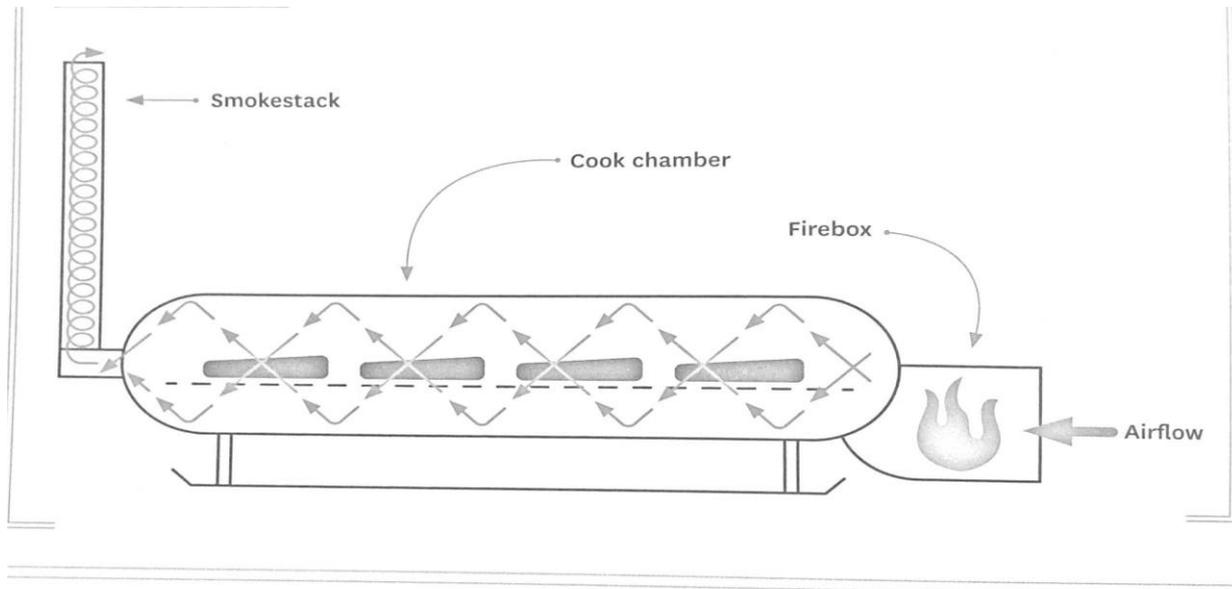
Texas es el estado mas grande de los Estados Unidos ubicado al sur de este con frontera con México. Texas es el estado numero 28 en ser parte de los estados unidos y es el estado mas al oeste en ser parte de los estado sureños. La población de Texas ha sido étnicamente diversa durante mucho tiempo. Además, “en las tres décadas anteriores a la Guerra Civil, barcos llenos de inmigrantes alemanes, polacos, checos, suecos, noruegos e irlandeses se abrieron paso desde la costa Este hasta Texas. Casi dos quintas partes de los tejanos son de ascendencia hispana” (Wooster, 2021). Texas es uno de los mayores productores de petróleo al igual que ganado de todo los estados unidos.

### **El Ahumador**

El Ahumador, sin el no existe el Texas BBQ, existe una gran variedad de ahumadores en el mercado y de igual forma la gente crea sus propios ahumadores desde barriles de petróleo a tanques de propano la gente construye sus propios ahumadores de acuerdo con sus necesidades. En el caso de los restaurantes de BBQ ellos construyen sus propios ahumadores

utilizando tanques de propano industriales ya que estos proporcionan el espacio necesario para abastecer la demanda de producción. Existen 2 modelos principales en orden para ahumar:

El ahumador horizontal o “Offset Smoker”, es de los ahumadores mas comunes en los restaurantes de bbq, estos ahumadores funcionan por convección.



*Figure 2 Offset Smoker (Franklin & Mackay, FRANKLIN BARBECUE A MEAT-SMOKING MANIFESTO, 2015)*

En la imagen se puede ver como estos ahumadores son y como funcionan en la caja pequeña es donde se coloca la madera y es donde se produce el calor el cual va a tratar de escapar por la chimenea del ahumador cocinando la carne uniformemente y de igual forma el humo de la madera también tratara de escapar el cual al estar contenido en el tanque ahumara la carne, dándoles el clásico sabor a humo de un bbq.

Después se tiene el ahumador vertical o “Upright drum smoker” el cual el principio es el mismo simplemente la posición del fuego es diferente, normalmente este estilo de

ahumadores es utilizado en lugares de poco espacio o versiones gigantes son utilizados para el ahumado industrial de productos como jamones.

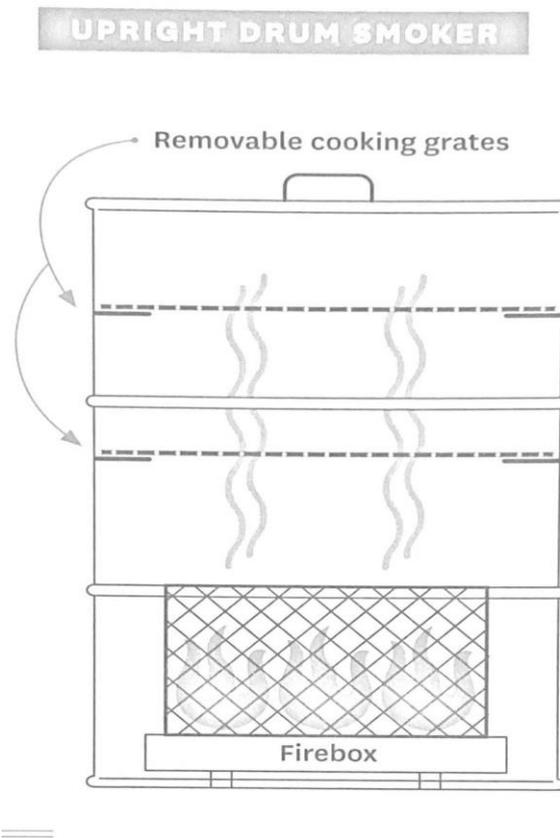


Figure 3 Upright drum smoker (Franklin & Mackay, *FRANKLIN BARBECUE A MEAT-SMOKING MANIFESTO*, 2015)

De igual forma existen otros tipos de ahumadores como los eléctricos los cuales utilizan pellets de madera, pero el diseño es igual a un ahumador horizontal o también se los puede encontrar como un ahumador vertical. Una parrilla de carbón puede ser utilizado como ahumador utilizando la técnica de cocinar a fuego indirecto, es decir el carbón y pedazos de madera se colocan a un lado de la parrilla y el carne se coloca al otro lado funcionando como

un ahumador horizontal, este tipo de ahumador es mas difícil de controlar debido a la cercanía de las brasas a la carne.

### **La Madera, El fuego y el Humo**

La madera la segunda parte mas importante con respecto a cualquier BBQ, aportan con calor y humo. Existe una gran variedad de arboles los cuales proporcionan madera, pero no todas las maderas pueden ser utilizadas para preparar bbq. Otro punto a tomar encuentra es la preferencia del “pitmaster”. (Un pitmaster es el chef de un establecimiento de bbq, para llevar ese titulo tienes que llevar un cierto numero de años en el oficio) (Jones, Payne, Lilley, & others, 2012). El BBQ es una tradición la cual es pasada de generación en generación o es aprendida por cuenta propia por prueba o error, un punto el cual la gran mayoría de pitmasters es que siempre vas a prender algo nuevo y nunca vas a ser un experto. La madera es uno de los factores los cuales tienen una gran probabilidad de afectar un BBQ. Estos factores pueden ser varios, desde la humedad de la madera a la edad del árbol, o como la madera es almacenada o la cantidad de madera que se utilice entre otros factores, es por esto que los pitmasters siempre tienen que jugar y aprender nuevas cosas para que el producto final siempre sea el mismo y la calidad de este no cambie.

Roble, Hicory, Pecana, Madera de Manzano o (madera de cualquier árbol frutal), Mesquite, son maderas las cuales tienen diferentes propiedades al momento de preparar un BBQ. El humo que produce cada madera proporciona a la carne un sabor distintivo de cada madera que se utiliza. Los diferentes tipos de madera pueden ser aparejados con los tipos de carnes las cuales se van ahumar. “El manzano tiene un sabor muy suave con un sutil sabor dulce y afrutado. Esta leña para ahumar es ideal para aves, ternera, cerdo (especialmente

jamón), aves de caza, cordero y algunos mariscos” (Char-Broil, 2020). El Mesquite es una de las maderas mas populares dentro de los pitmasters ya que esta madera tiende a quemarse mas lento a comparación con otras maderas, siendo de mucho mas provecho, aparte su humo es un humo fuerte pero no invasivo para la carne aportando el sabor adecuado a ahumado.

Es importante también saber que existen maderas las cuales no pueden ser utilizadas en la preparación de BBQ. Esto se debe a que existen algunas maderas la cuales tienen un alto nivel resina la cual produce una gran cantidad de humo, este humo es extremadamente fuerte lo cual resultaría muy invasivo para la carne. Dentro de estas maderas se encuentra el Eucalipto, el Pino, Ciprés, Olmo, Cedro entre otras maderas. Uno de los secretos para lograr conseguir un buen BBQ es tener una buena madera.

Cualquier persona puede tomar madera y prenderla y preparar BBQ, pero el hacerlo constante mente y mantener las mismas cualidades y propiedades es lago que solo un Pitmaster puede. De acuerdo con el dueño del mejor restaurante de BBQ de estados unidos “Franklin Barbecue” el considera que en orden para conseguir el mejor fue y humo es necesario dejar que la madera se queme as su paso natural, es decir no utiliza ventiladores, abanicar la madera para conseguir una mejor braza, el considera que es mejor dejarla que se prenda sola y no apresurar el proceso “No quieres forzar a la madera en hacer algo que ella naturalmente no haga” (Franklin & Mackay, FRANKLIN BARBECUE, 2015). Una vez con un fuego se consigue humo, este puede ser un buen humo como un mal humo todo depende de que madera es y del estado de la madera, una madera húmeda va a producir un mal humo. Es importante siempre tener mas madera prendida ya que una sola carga no va a rendir para la cocción de 12

horas, es importante siempre mantener una temperatura constante en orden para conseguir un buen producto. Un buen humo y un fuego constante y estable conlleva a un buen BBQ.

### **La Carne y su Cocción**

La carne la estrella del BBQ, producto por el cual un Pitmaster va a ser juzgado, si su carne es suave, si su carne es jugosa, si su carne tiene sabor, son los factores los cuales van a jugar un roll en determinar la calidad de un BBQ. En el cazo de Texas el Brisket es la carne insignia de cualquier establecimiento de BBQ. Pero no es el único producto el cual es puesto en el humo, el cerdo y sus diferentes partes como el hombro o la costilla, pollos enteros o pechugas de pavo, también se preparan salchichas ahumadas de diferentes cárnicos, estas son las carnes mas populares encontradas en un ahumador.

Enfocados en la carne de res hay algunos factores los cuales pueden influenciar en la compra de ciertos cortes. Es importante también recordar que la barbacoa o ahumado a servido para suavizar la carne y lograr conseguir que un corte duro pase a ser un corte suave. En los estados unidos la carne es altamente regulada y se le determina calificaciones determinada por USDA o el departamento de agricultura de los estados unidos. Un corte de carne puede ser determinado como “Prime”, “Choice”, o “Selecta” (Meadows, 2019). Prime siendo la mejor calidad de carne, esto es determinado por el marmoleado de la carne es decir la cantidad de grasa intramuscular que se encuentra en ella. Mientras mas marmoleado mejor la carne, esta aportara a que la carne no se seque y se mantenga jugosa. Eso no quiere decir que una carne que no se encuentre dentro de esos estándares no puede ser convertida en BBQ, es cuestión de monitorear y jugar con la temperatura en orden para que esta salga jugosa y suave.

Gran parte de la carne la cual es distribuida por todos los estados unidos proviene de la raza Angus, siendo la preferida de una gran mayoría de chefs, ya que mantiene su calidad y tiene un gran sabor. De igual forma existen otras variedades de razas las cuales también son

ricas de sabor, un ejemplo es la carne Wagyu la cual tiene un marmoleado espectacular siendo una de las carnes con mejor marmoleado. Pero no siempre la carne mas cara dará el mejor BBQ ya que existen los otros factores ya mencionados anteriormente, y al no tener control sobre estos no importa el tipo de carne que se tenga el producto no será el mejor. El resto de carnes como el cerdo se busca las mismas características que la carne de res, que estas tengan un marmoleado para logran conseguir costillas que se despeguen del hueso.

La carne, la madera y el humo no son los únicos en aportar a la carne, los condimentos los cuales se utilicen también juegan un roll importante en la preparación de la carne. Por lo general son dos ingredientes principales a la hora de sazonar un pedazo de carne sal y pimienta. Esto ya dependerá de quien este preparando la carne, la mezcla de sal y pimienta negra en partes iguales es conocido como “rub”, este puede llevar paprika, azúcar morena, cayena, ajo en polvo, o cebolla en polvo, existen otros condimentos los cuales se le puede agregar a un rub pero los ya mencionados son los mas populares. Gracias al rub las carnes logran conseguir su costra característica y sabor de un BBQ.

La carne una vez sazonada pasa al ahumado en donde su preparación se divide en dos etapas. Primero la carne tiene que estar en un ahumador a una temperatura de aproximada de 135 C. Esta temperatura puede variar dependiendo de las condiciones y de las necesidades que se vean al momento de preparar la carne. Un punto a tomar en cuenta es que es mor cocinar a una temperatura baja a una alta ya que siempre se puede cocinar por mas tiempo mas no se quemar. La cocción de la carne puede durar alrededor de 12 horas a esa temperatura. Pero para evitar que la carne salga dura y seca es importante tomar un paso mas. Cuando la carne llegue a una temperatura de 70 C internamente esta tiene que ser envuelta en papel de carnicero o aluminio en par lograr conservar todos los jugos y que la carne salga suave. Esta carne envuelta regresará al ahumador asta que esta llegue a una temperatura interna de 90 C aproximadamente la carne estará lista. No es una ciencia y existen una gran cantidad de

probabilidades las cuales afectaran estas temperatura y tiempos, por este motivo siempre es importante estar pendiente de la carne.

El producto es un pedazo de carne el cual tiene una corteza dura por afuera, pero por dentro tiene una carne suave y jugosa. Una gran mayoría de restaurantes alrededor de todos los estados del sur servirán su BBQ junto con pedazo de pan blanco, frijoles, pickles, una ensalada de col y la salsa BBQ de cada estado. Cada estado tendrá un acompañante diferente para su BBQ y cada chef decidirá como hacerlo y como servirlo.

## EL MENÚ

### **Descripción**

Un menú de 4 tiempos inspirado en la cocina del sur de los Estados Unidos de América. Se presenta 4 platos de cuatro estados diferentes del sur cada uno siendo un plato clásico de cada estado. Tomando como plato principal el B.B.Q de Texas. Estos platos fueron presentados y adaptados a los productos y técnicas a disponibilidad del momento, buscado preservar los sabores originales de cada receta del sur y al mismo tiempo innovar en la presentación del plato en orden para ser un plato digno de ser sacado en un restáurate como es el restaurante Marcus.

Este menú busca dar a conocer la gastronomía del sur de los Estado Unidos y mostrar que esta no solo es comida rápida y tiene una gran variedad de productos. Mostrando como la población migrante de este país se mezclaron resultando en la gran diversidad de platos que existen en este país. Aparte este menú tiene un valor sentimental al ser un residente estadounidense y estar en progreso en ser un ciudadano americano.

El olor a humo y sabor a humo jugaron un roll importante en la decisión de la creación de este menú ya que considero que ese olor tiene un efecto en la mente del ser humano la cual

asocia el humo con subsistencia ya que el humano cocino sobre el fuego durante miles de años, siendo este el objetivo del menú.

# Virginia Brunswick Stew

**Realizado por:** Raúl Thoala

**Tipo:** Entrada

**Porciones:** 4 pax

## Ingredientes:

### Fondo de Pollo:

Kg 0,100 Hueso pollo  
Kg 0,100 Zanahoria amarilla  
Kg 0,050 Apio  
Kg 0,150 Cebolla perla  
Kg 0,010 Ajo  
Kg 0,005 Laurel  
Kg 0,010 Pimienta negra  
Liter 1 Agua

### Pollo Horneado:

Kg 0,500 Pospierna del pollo  
Kg 0,050 Mantequilla sin sal  
Kg 0,010 Sal  
Kg 0,005 Pimienta Negra

### Brunswick Stew:

Kg 0,100 Tocino  
Kg 0,100 Cebolla perla  
Kg 0,100 Papa chola  
Kg 0,035 Pasta de tomate  
Kg 0,100 Maiz dulce  
Kg 0,100 Habas sin cascara  
Kg 0,005 Salsa inglesa  
Kg 0,005 Vinagre blanco  
Kg 0,010 Azucar morena

## Preparación:

### Subreceta 1: Fondo de Pollo

- Cortar los vegetales en pedazos grandes
- En una olla colocar agua fría, los vegetales y los huesos del pollo
- Agregar las hojas de laurel y las pepas de pimienta entera
- Colocar la olla a fuego medio bajo y dejar hervir por un mínimo de una hora
- Durante la cocción retirar cualquier impureza que se forme en la superficie del fondo
- Remover ocasionalmente

### Subreceta 2: Pollo Horneado

- Ablandar la mantequilla, untar la mantequilla en la pospierna debajo y sobre la piel del pollo
- Sazonar el pollo con sal y pimienta al gusto
- Hornear el pollo alrededor de una hora

### Receta: Brunswick Stew

- En una olla colocar el tocino cortado en julianas anchas dejar que este bote su grasa, colocar la cebolla y dejar sofreír junto con el tocino
- Cortar la papa en dados medianos y agregar a la olla junto con la pasta de tomate, cocinar por 2 minutos
- Agregar la salsa inglesa, el vinagre, el tomate

Kg 0,004 Sal ahumada

Kg 0,170 Tomate  
pomodoro conserva

Kg 0,003 Pimienta negra

Liter 0,400 Fondo Pollo

Kg 0,100 Pollo horneado

**Extras:**

Kg 0,002 Brotes  
comestibles

tomodoro y la azúcar morena dejar cocinar por 5 minutos

- agregar la haba, el maíz y el fondo de pollo, dejar cocinar por una hora.
- Después de ese tiempo agregar el pollo al horno previamente desmenuzado, agregar sal ahumada y pimienta negra al gustos, dejar cocinar por 15 minutos mas
- Durante la cocción remover ocasionalmente, la consistencia final tiene que ser espesa

# Carolina Green Fried Tomatoes

**Realizado por:** Raúl Thoala

**Tipo:** Entrada

**Porciones:** 4 pax

## Ingredientes:

### Tomates:

Kg 0,500 Tomates verdes  
Kg 0,010 Sal

### Apanadura:

Kg 0,090 Harina de trigo  
Kg 0,080 Harina de Maíz  
Kg 0,008 Pimienta cayena  
Kg 0,010 Sal  
Kg 0,005 Pimienta Negra  
Liter 0,050 Leche  
Unidad 1 Huevo

### Reducción Vinagre:

Liter 0,050 Vinagre balsámico  
Kg 0,003 Ajo

### Queso ricota y Albahaca:

Kg 0,050 Albahaca  
Kg 0,040 Ricotta

## Preparación:

### Subreceta 1: Tomates verdes

- Cortar los tomates en rodajas anchas de aproximadamente medio centímetro
- Colocar un poco de sal en los tomates de los dos lados y colocarlos en un rack para que el tomate bote el exceso de agua.
- Dejar en el refrigerador por 30 minutos.

### Subreceta 2: Pollo Horneado

- Mezclar la harina de trigo con la sal, pimienta y pimienta cayena
- En un pocillo aparte colocar la harina de maíz
- En un pocillo batir el huevo y la leche
- Con los tomates retirados el exceso de agua, pasar las rodajas de tomate por la harina de trigo, después por el huevo y finalmente por la harina de maíz
- Freír el tomate hasta que este dorado y crujiente

### Subreceta 3: Brunswick Stew

- En una olla pequeña colocar el vinagre y la cabeza de ajo ligeramente aplastada
- Dejar reducir hasta que este tenga una consistencia espesa pero liquida

### Subreceta 4: Queso ricotta y albahaca

- Desojar la albahaca y colocar las hojas en una deshidratadora, hasta que esta se pueda convertir en polvo
- Una vez que las hojas estén secas convertirlas en polvo y mezclar con una pisco de sal
- Desmenuzar el queso ricotta y mezclarlo con el polvo de albahaca

# Texas B.B.Q

**Realizado** Raúl Thoala

**por:**

**Tipo:** Plato Fuerte

**Porciones:** 4 pax

## Ingredientes:

### Brisket:

Kg 1 Res pecho  
 Liter 0,100 Salsa inglesa  
 Liter 0,020 Humo liquido  
 Kg 0,050 Sal parrillera  
 Kg 0,050 Pimienta Negra  
 Kg 0,025 Azúcar Morena  
 Kg 0,020 Paprika  
 Liter 0,040 Vinagre de  
 Manzana

### Salsa B.B.Q

Kg 0,050 Salsa de tomate  
 Liter 0,040 Vinagre de  
 Manzana  
 Kg 0,025 Azúcar morena  
 Kg 0,100 Naranja  
 americana  
 Liter 0,010 Salsa inglesa  
 Liter 0.005 Humo liquido  
 Kg 0,003 Paprika  
 Kg 0,003 Ajo  
 Kg 0,010 Mantequilla sin  
 sal

### Ensalada Col:

Kg 0,100 Col blanca  
 Kg 0,080 Col morada

## Preparación:

### Subreceta 1: Brisket

- Preparar el corte de carne quitar cualquier exceso de grasa y piel plateada o membranas
- En una charola profunda colocar la salsa inglesa, el humo liquido y una taza de agua, colocar la carne en esa mezcla y dejar marinar por 12 horas
- Pasa de las 12 horas retirar del liquido y secar la carne con papel
- Preparar en un bowl mezclar la sal y la pimienta en partes iguales, mezclar la azúcar morena y la paprika
- Colocar toda la mezcla sobre la carne, repartir uniformemente
- Precalentar el horno a una temperatura de 125 C
- En in rack sobre una charola con agua colocar la carne, sin que esta toque el agua, cocinar hasta que la carne llegue a una temperatura 74C, aproximadamente 7 horas
- Al llegar a esa temperatura sacar del horno y con el vinagre humectar la carne, envolver en papel de carnicero y colocarlo nuevamente en el horno por 5 horas mas
- Dejar reposar por una hora

### Subreceta 3: Salsa BBQ

- En una olla colocar todos los ingredientes líquidos, la salsa de tomate el jugo de la naranja americana, vinagre, salsa ingles y humo liquido
- Mezclar todo, agregar los ingredientes secos y remover
- Cuando la salsa tome una consistencia espesa agregar la mantequilla
- Retirar del fuego y dejar enfriar, al dejar enfriar la salsa tomara una consistencia un poco mas espesa

### Subreceta 4: Ensalada de Col

Kg 0,090 Zanahoria  
amarilla  
Kg 0,030 Hinojo  
Liter 0,015 Vinagre arroz  
Kg 0,020 Mayonesa

Kg 0,010 Sal  
Kg 0,003 Pimienta negra

### **Papas fritas:**

Kg 0,400 Papa chola  
Kg 0,020 Cerdo manteca  
Kg 0,008 Sal  
Kg 0,500 Aceite vegetal

- Cortar las dos coles en chiffonade fino, colocar cada col en un recipiente con agua
- Cortar la zanahoria en julianas bien finas, y reservar en un recipiente con agua
- Separar unas hojas de hinojo y cortar la cabeza del hinojo en julianas finas
- Escurrir el agua de todos los recipientes y mezclar las coles, la zanahoria y el hinojo
- Agregar la mayonesa y el vinagre
- Agregar sal y pimienta al gusto

### **Subreceta 5: Mil hojas de papas fritas**

- Pelar las papas, con la ayuda de una mandolina laminar las papas
- En un molde cuadrado previamente engrasado con la manteca de cerdo ir colocando las laminas de papa, una capa tras otra
- Entre capas colocar una ligera capa de manteca de cerdo
- Pre cocinar las papas en el horno
- Retirar del horno y congelar
- Una vez congelado retirar del molde y cortar en cubos de 3x3 cm
- Calentar el aceite y freír los cubos de papa
- Una vez afuera del aceite agregar sal

# New Orleans Bourbon Pecan Pie

**Realizado por:** Raúl Thoala

**Tipo:** Postre

**Porciones:** 4 pax

## Ingredientes:

### Masa quebrada:

Kg 0,050 Harina trigo  
Kg 0,023 Azucar micro  
impalpable  
Kg 0,002 Polvo hornear  
Kg 0,025 Mantequilla s/sal  
Unidad 1 Huevo

### Relleno:

Kg 0,070 Nuez pecana  
Kg 0,014 Mantequilla sin  
sal  
Kg 0,050 Azucar  
Kg 0,035 Miel de abeja  
Liter 0,003 Esencia vainilla  
negra  
Kg 0,002 Nuez moscada  
Kg 0,003 Canela polvo  
Liter 0,013 Whisky  
ballantines finest  
Kg 0,065 Miel maiz

## Preparación:

### Subreceta 1: Masa quebrada

- En el bowl de una batidora colocar todos los ingredientes
- Mezclar es importante no sebatir
- Apalanr la masa entre dos pedasos de papel cera, que no tenga mas de 3 milímetros de ancho
- Meter en el congelador durante la noche
- Una vez fria la masa cortar con un corta pastas la forma y tamaño deseado para el molde
- Engrasar ligeramente el molde y colocar la masa dentro de la masa colocoar peso
- Meter a precocinar la masa a 180 C por 10 minutos
- Retira y dejar enfriar

### Subreceta 2: Relleno de Pecan

- Derretir la mantequilla
- Trocear las nuezes pecan, dejar unas para colocar en la parte superior para precetacion
- En un bowl colocar todos los ingredientes, mezclar bien hasta que todo este bien incorporado
- Colocar en el relleno dentro de la masa en los moldes
- Colocar las pecans enteras sobre el rellono
- Meter al horno por 20 minutos a 180 C

## CONCLUSIONES

Los Estados Unidos ofrece una gastronomía extremadamente extensa gracias a que este país es un país de migrantes los cuales trajeron sus tradiciones y recetas y se juntaron con las de otros migrantes resultando en nuevas recetas y nuevos estilos de cocina. En este trabajo se puede observar claramente esta diversidad tomando un estilo de cocina el BBQ y como cada estado del sur adapto sus recetas resultando a que cada estado tenga su propio estilo de BBQ. Es sorprendente ver como por una frontera el estilo cambia completamente y como en el mismo estado separado por unos pocos kilómetros ya existen ciertas variaciones lo que lo hace diferente de una ciudad a otra.

El BBQ es un estilo de cocina el cual uno siempre va a seguir aprendiendo diferentes cosas al momento de cocinar. Todos los Pitmasters siempre dicen que se encuentran en constante aprendizaje y que nunca dejan de aprender cosas nuevas de su propio BBQ. Este estilo de cocina lo descubrí accidentalmente al ver videos de YouTube, mientras mas videos veía de los diferentes tipos de BBQ mas interés crecía dentro de mi, al punto de estudiar cada aspecto sobre de esta cocina. Aparte la oportunidad que surgió de conseguir la residencia americana jugo un rol muy importante en la selección de este tema y de mi menú.

Hay ciertos aspectos los cuales cambiaria para lograr brindar una mejor experiencia a quien probase mi menú. Logre crear este menú en un muy corto plazo de tiempo al ser el primero en presentarlo y a mi parecer con todas las equivocaciones y problemas que surgieron al crearlo considero que fue un buen menú. Del otro lado se encuentra este trabajo escrito el cual es un trabajo el cual encontré una gran dificultad al hacerlo, no por el tema elegido ya que es un tema el cual tengo un basto conocimiento, pero la pandemia y el estar encerrado en la casa, el no tener clases presenciales, el no haber presentado el menú al jurado físicamente, el

no sacar mi menú el restaurante Marcus, tuvo un gran impacto psicológico sobre mi llegando al punto de no querer realizar este trabajo, pero sin el no tendría la oportunidad de graduarme.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Augustyn, A., Zeidan, A., Zelazko, A., & Otros. (2020, Mayo 27). *The South region, United States*. Retrieved from Britannica: <https://www.britannica.com/place/the-South-region>
- Carroll, S. (2019, Septiembre 4). *THE GREAT DEBATE: North Carolina vs. South Carolina BBQ*. Retrieved from Charlotte Mecklenburg Library : <https://www.cmlibrary.org/blog/great-debate-north-carolina-vs-south-carolina-bbq>
- Char-Broil. (2020). *SMOKING WOOD FLAVORS*. Retrieved from Char-Broil: <https://www.charbroil.com/how-tos/smoking-wood-flavors>
- Folse, J. D., CEC, & AAC. (2017). *The Encyclopedia of Cajun & Creole Cuisine*. Canada: CHEF JOHN FOLSE & COMPANY PUBLISHING.
- Franklin, A., & Mackay, J. (2015). FRANKLIN BARBECUE. In A. Franklin, *FRANKLIN BARBECUE* (p. 209). Austin: TEN SPEED PRESS.
- Franklin, A., & Mackay, J. (2015). *FRANKLIN BARBECUE A MEAT-SMOKING MANIFESTO*. New York: TEN SPEED PRESS Berkeley.
- Geiling, N. (2013, Julio 18). *The Evolution of American Barbecue*. Retrieved from Smithsonian Magazine: <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/the-evolution-of-american-barbecue-13770775/>
- Haynes, J. R. (2019, Noviembre 25). *Barbecue Is Different In Virginia, And That's Okay*. Retrieved from Southerngrit Magazine: <http://southerngritmagazine.com/barbecue-is-different-in-virginia-and-thats-okay/>
- Jones, S., Payne, A., Lilley, C., & others. (2012, Mayo 15). The Best BBQ Pitmasters of the south/ southern Living. (S. Living, Interviewer)
- Meadows, L. (2019, Septiembre 12). *What's Your Beef – Prime, Choice or Select?* Retrieved from USDA: <https://www.usda.gov/media/blog/2013/01/28/whats-your-beef-prime-choice-or-select>
- Moss, R. (2021, Mayo 1). *The Complicated History of Brunswick Stew*. Retrieved from Southern Living: <https://www.southernliving.com/bbq/brunswick-stew-history>
- Ottolenghi, Y. (2014). *EXUBERANCIA*. Barcelona: Salamandra.
- Shahin, J. (2016, Agosto 28). *A guide to Virginia barbecue styles, sauce by sauce*. Retrieved from The Washington Post: [https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/a-guide-to-virginia-barbecue-styles-sauce-by-sauce/2016/08/28/065e5ec6-6baf-11e6-8225-fbb8a6fc65bc\\_story.html](https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/a-guide-to-virginia-barbecue-styles-sauce-by-sauce/2016/08/28/065e5ec6-6baf-11e6-8225-fbb8a6fc65bc_story.html)
- SUDDATH, C. (2009, Julio 3). *A Brief History of Barbecue*. Retrieved from Time: <https://time.com/3957444/barbecue/>

Twitty, M. W. (2015, Julio 4). *Barbecue is an American tradition – of enslaved Africans and Native Americans*. Retrieved from The Guardian:  
<https://www.theguardian.com/commentisfree/2015/jul/04/barbecue-american-tradition-enslaved-africans-native-americans>

Veteto, J. R., & Maclin, E. M. (2011). *THE SLAW AND THE SLOW COOKED* . Nashville: Vanderbilt University Press.

Wooster, R. A. (2021, Abril 1). *Texas*. Retrieved from Britannica:  
<https://www.britannica.com/place/Texas-state>

**ANEXO A: CARTA**

**U.S.A SOUTHER  
COOKING**  
MENU

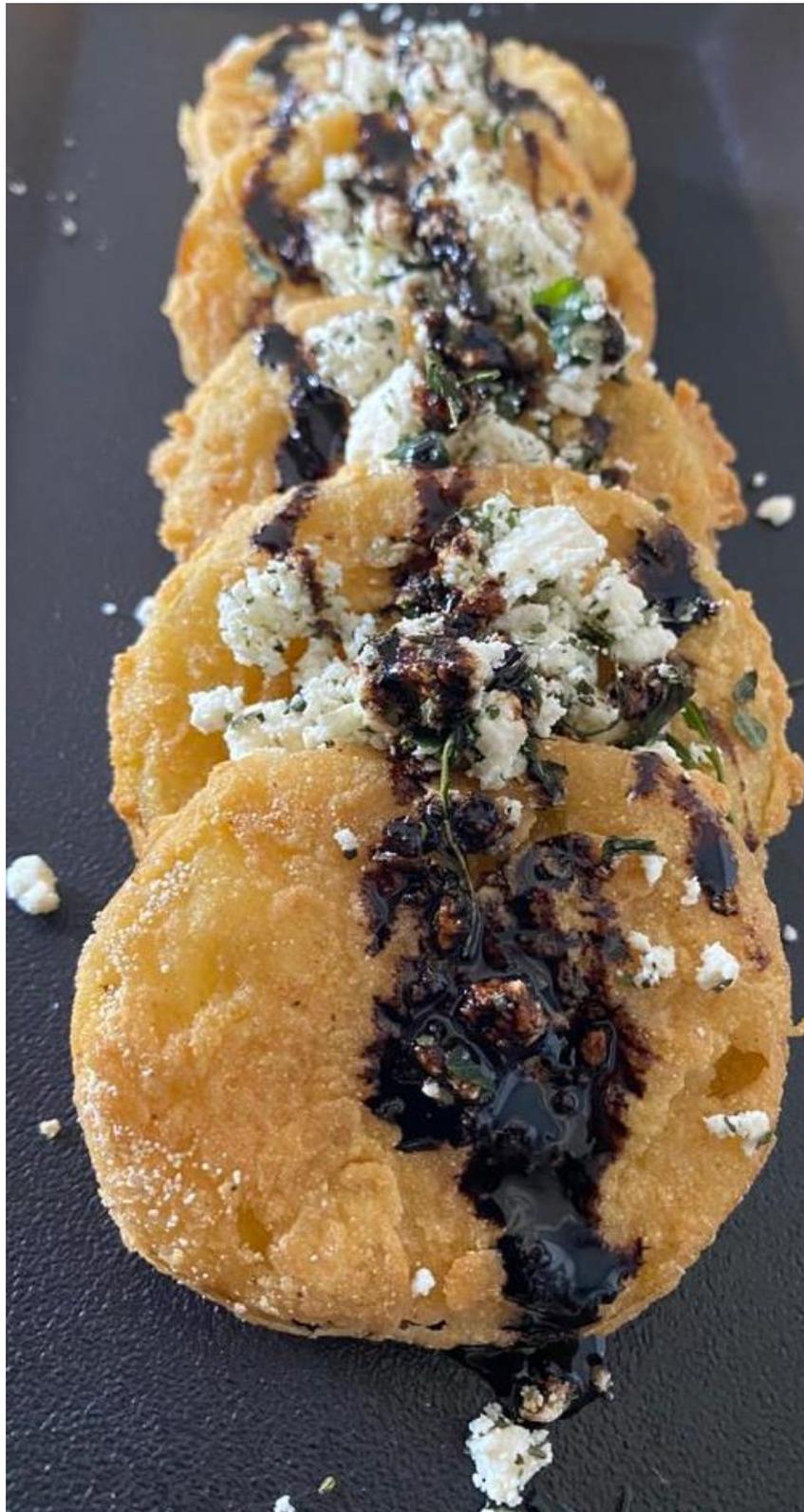
**PRIMERA ENTRADA**  
**VIRGINIA BRUNSWICK STEW**  
Estofado a base de maíz dulce, habas tiernas, tomates y pollo horneado en tiras, con un ligero sabor ahumado, y acompañado de un esponjoso pan de maíz.

**SEGUNDA ENTRADA**  
**CAROLINA'S GREEN FRIED TOMATOES**  
Tomates verdes hidropónicos cortados en rodajas, cubiertas de una apanadura crujiente a base de harina de maíz bañados con una reducción de vinagre y queso ricotta infusiónado con albahaca deshidratada

**PLATO FUERTE**  
**TEXAS B.B.Q**  
Brisket ahumado con la tradicional salsa B.B.Q de Texas, servido con mil hojas de papas fritas en cubos y una ensalada de col fresca

**POSTRE**  
**NEW ORLEANS BURBON PECAN PIE**  
Pie de nuez pecana con un ligero sabor a burbon acompañado de crema Chantilly

**ANEXO B: ENTRADA 1, VIRGINIA BRUNSWICK STEW**

**ANEXO C: ENTRADA 2, CAROLAINA'S GREEN FRIDE TOMATOES**

**ANEXO D: PLATO FUERTE, TEXAS B.B.Q**

## ANEXO F: RECETAS ESTANDAR

RECETA:		VIRGINIA BRUNSWICK STEW		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.335
				NÚMERO DE PORCIONES	4
<b>UNIDAD</b>	CANTIDAD	INGREDIENTES		COSTO	COSTO TOTAL
	1.15	BRUNSWICK STEW		\$ 3.52	\$ 4.05
	0.340	PAN MAIZ		\$ 2.47	\$ 0.84
<b>Rendimiento Total</b>	1.490			Costo Total	\$ 4.89
<b>Rendimeinto por porcion</b>	0.37				
<b>Merma (%-cant)</b>					\$ 4.89
				Precio de venta	\$ -
<b>Costo por kilogramo</b>	1			Precio de venta con impuestos	\$ -
				Food Cost	

RECETA:		CAROLAINAS GREEN FRIDE TOMATOES		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.120
				NÚMERO DE PORCIONES	4
<b>UNIDAD</b>	CANTIDAD	INGREDIENTES		COSTO	COSTO TOTAL
	0.938	GREEN TOMATOES		\$ 2.59	\$ 2.43
	0.025	REDUCCION VINAGRE		\$ 28.91	\$ 0.72
<b>Rendimiento Total</b>	0.963			Costo Total	\$ 3.15
<b>Rendimeinto por porcion</b>	0.241				
<b>Merma (%-cant)</b>					\$ 3.15
				Precio de venta	
<b>Costo por kilogramo</b>	1			Precio de venta con impuestos	\$ -
				Food Cost	

RECETA:		TEXAS BBQ	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.415
			NÚMERO DE PORCIONES	4
<b>UNIDAD</b>	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0.85	BRISKET	\$ 12.00	\$ 10.20
	0.343	ENSALDA DE COL	\$ 1.65	\$ 0.57
	0.386	PAPAS FRITAS	\$ 2.73	\$ 1.05
	0.152	SALSA BBQ	\$ 6.31	\$ 0.96
<b>Rendimiento Total</b>	1.731		Costo Total	\$ 12.78
<b>Rendimeinto por porcion</b>	0.433			
<b>Merma (%-cant)</b>				\$ 12.78
			Precio de venta	
<b>Costo por kilogramo</b>	1		Precio de venta con impuestos	\$ -
			Food Cost	

RECETA:		NEW ORLEANS PECAN PIE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.100
			NÚMERO DE PORCIONES	4
<b>UNIDAD</b>	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
	0. 22	RELLENO PECAN	\$ 23.21	\$ 5.11
	0.15	MASA QUEBRADA	\$ 2.18	\$ 0.33
<b>Rendimiento Total</b>	0.370		Costo Total	\$ 5.43
<b>Rendimeinto por porcion</b>	0.093			
<b>Merma (%-cant)</b>				\$ 5.43
			Precio de venta	
<b>Costo por kilogramo</b>	1		Precio de venta con impuestos	\$ -
			Food Cost	

RECETA:		MENÚ DEL ESTUDIANTE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	1.00
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>5 TIEMPOS DEL MENÚ</b>	<b>COSTO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	
<b>Kilogram</b>	0.335	BRUNSWICK STEW	\$ 4.89	\$ 1.64	
<b>Kilogram</b>	0.120	GREEN TOMATOES	\$ 3.15	\$ 0.38	
<b>Kilogram</b>	0.415	TEXAS BBQ	\$ 12.78	\$ 5.30	
<b>Kilogram</b>	0.100	PECAN PIE	\$ 5.43	\$ 0.54	
<b>Cantidad Total</b>			<b>Costo Total</b>	<b>\$ 7.86</b>	
<b>Merma (%-cant)</b>					
<b>Rendimiento total Porción</b>	1				\$ 7.86
			Precio de venta sin impuestos	\$ 20.49	
			Precio de venta con impuestos	\$ 25.00	
			Food Cost	38.37%	

## ANEXO G: REQUICION

		
Issue Request		MENU IDENTIDAD 11/02/2021 12:30
		USF

Issue Request : LA2102-00096 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))  
 Date : 19/02/2021  
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)  
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)  
 Info : MENUIDENTIDAD;RAUL THOALA;US SOUTHER FOOD  
 Status : Suspended

Preview

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
24040	0,00	TOCINO REVANADO	Kilogram	0,18	0,18	9,62	1,73
83030	0,00	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0,25	0,25	1,30	0,33
83060	0,00	PAPA CHOLA	Kilogram	0,50	0,50	0,58	0,29
36101	0,00	PASTA TOMATE	Kilogram	0,04	0,04	5,56	0,19
36070	0,00	MAIZ DULCE (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,10	0,10	2,27	0,23
83049	0,00	HABA FRESCA S/CASCARA	Kilogram	0,11	0,11	3,00	0,33
36115	0,00	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE	Liter	0,06	0,06	25,72	1,54
85004	0,00	VINAGRE BLANCO	Liter	0,01	0,01	1,61	0,01
9006	0,00	AZUCAR MORENA	Kilogram	0,06	0,06	1,04	0,06
31080	0,00	SAL AHUMADA	Kilogram	0,00	0,00	18,70	0,07
31054	0,00	PIMIENTA NEGRA GRANO	Kilogram	0,80	0,80	6,67	5,34
36138	0,00	TOMATE POMODORO CONSERVA (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,17	0,17	3,74	0,64
83085	0,00	TOMATE FRESCO	Kilogram	0,50	0,50	0,98	0,49
55001	0,00	HUEVOS	Each	5,00	5,00	0,11	0,57
57010	0,00	LECHE ENTERA	Liter	0,11	0,11	1,09	0,12

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
51012	0,00	HARINA TRIGO	Kilogram	0,17	0,17	0,70	0,12
51008	0,00	HARINA MAIZ	Kilogram	0,14	0,14	3,77	0,51
31060	0,00	SAL CRISAL	Kilogram	0,05	0,05	0,45	0,02
31051	0,00	PIMIENTA CAYENA	Kilogram	0,01	0,01	8,84	0,07
40002	0,00	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,05	0,05	4,50	0,23
69051	0,00	QUESO RICOTTA	Kilogram	0,04	0,04	3,62	0,14
83106	0,00	PACK BROTES HORTALIZAS	Each	0,02	0,02	1,50	0,03
1018	0,00	ACEITE VEGETAL	Liter	1,00	1,00	1,71	1,71
15029	0,00	RES PECHO	Kilogram	1,15	1,15	7,95	9,14
70017	0,00	HUMO LIQUIDO ESPESO	Liter	0,02	0,02	12,12	0,28
31067	0,00	SAL PARRILLERA	Kilogram	0,05	0,05	4,96	0,22
31045	0,00	PAPRIKA NACIONAL	Kilogram	0,03	0,03	6,51	0,20
83036	0,00	COL BLANCA	Kilogram	0,10	0,10	0,35	0,04
83039	0,00	COL MORADA	Kilogram	0,08	0,08	0,40	0,03
83093	0,00	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,19	0,19	0,45	0,09
83050	0,00	HINOJO	Kilogram	0,03	0,03	2,50	0,08
85001	0,00	VINAGRE ARROZ	Liter	0,02	0,02	3,38	0,05
36079	0,00	MAYONESA	Kilogram	0,02	0,02	2,78	0,06
14023	0,00	CERDO MANTECA	Kilogram	0,02	0,02	3,75	0,08
36155	0,00	SALSA DE TOMATE (HUNTS)	Kilogram	0,05	0,05	6,88	0,34
85006	0,00	VINAGRE MANZANA	Liter	0,04	0,04	7,20	0,29
44041	0,00	NARANJA AMERICANA	Kilogram	0,16	0,16	3,10	0,50

UN CORTE LO MAS ENTERO POSIBLE QUE  
CONTENGA SU CAPA DE GRASA (PREFERIBLE LA  
PUNTA DE ESTE CORTE)

HOJAS HINOJO Y UN POCO DE LA CABEZA

UNA NARANJA

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83009	0,00	AJO ENTERO	Kilogram	0,02	0,02	6,40	0,13
57014	0,00	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0,20	0,20	4,90	0,98
9001	0,00	AZUCAR	Kilogram	0,02	0,02	0,77	0,01
36107	0,00	POLVO HORNEAR	Kilogram	0,01	0,01	3,49	0,02
36204	0,00	MIEL ABEJA SABORES (AULA)	Kilogram	0,03	0,03	46,41	1,16
85003	0,00	VINAGRE BALSAMICO NACIONAL (BODEGA-DELI)	Liter	0,05	0,05	14,08	0,70
9005	0,00	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0,02	0,02	2,13	0,05
45015	0,00	NUEZ PECANA	Kilogram	0,06	0,06	35,00	2,10
37008	0,00	ESENCIA VAINILLA NEGRA	Liter	0,00	0,00	8,18	0,02
31042	0,00	NUEZ MOSCADA	Kilogram	0,00	0,00	53,14	0,11
31015	0,00	CANELA POLVO	Kilogram	0,00	0,00	14,74	0,04
91034	0,00	WHISKY BALLANTINES FINEST	Liter	0,01	0,01	18,24	0,24
36086	0,00	MIEL MAIZ	Kilogram	0,07	0,07	13,47	0,88
83013	0,00	APIO FRESCO	Kilogram	0,05	0,05	0,80	0,04
31038	0,00	LAUREL SECO	Kilogram	0,01	0,01	10,05	0,05
8018	0,00	POLLO VACIO	Kilogram	0,80	0,80	2,02	1,62
57005	0,00	CREMA LECHE	Liter	0,10	0,10	2,95	0,30
44026	0,00	LIMON MEYER	Kilogram	0,08	0,08	0,78	0,06
						<b>Total:</b>	<b>34,66</b>