

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

**STREET FOOD USA**

**Telmo Sebastián Araque González  
Diana Carolina López Moncayo**

**Gastronomía**

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

Quito, 19 de mayo de 2023

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

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

**STREET FOOD USA**

**Telmo Sebastián Araque González**

**Diana Carolina López Moncayo**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Andrés Terán, Chef**

Quito, 19 de mayo de 2023

## © 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: Telmo Sebastián Araque González

Código: 00205233

Cédula de identidad: 1719462234

Lugar y fecha: Quito, 19 de mayo de 2023

Nombres y apellidos: Diana Carolina López Moncayo

Código: 00215035

Cédula de identidad: 1726982240

Lugar y fecha: Quito, 19 de mayo de 2023

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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 siguiente artículo trata sobre la popularidad de la comida callejera en los Estados Unidos y su relevancia en la gastronomía del país. Se menciona algunos platos típicos de la comida callejera que representan a los seis estados más ejemplares del mismo. Por ejemplo, en Nueva York, el mac and cheese, mientras que en Hawaii, el poke bowl es un plato muy popular. En Chicago, se destacan el Chicago-style hot dog, mientras que, en Texas, la barbacoa de cerdo es un plato muy representativo. Finalmente, en Nueva Orleans son muy populares los beignets.

Se narra la historia de la comida callejera, que es una historia de inmigración, innovación y adaptación a las necesidades y gustos de la diversa población que hay en los estados previamente mencionados. En la actualidad la comida callejera tiene una alta importancia en la cultura gastronómica del país que continúa evolucionando, modernizándose y adaptándose a los nuevos tiempos. Este es nuestro enfoque y meta al desarrollar cada plato que se elaboró en nuestro menú de 5 tiempos.

Palabras clave: Comida, calle, Norteamérica, estados, rápida.

**ABSTRACT**

The following article deals with the popularity of street food in the United States and its relevance in the gastronomy of the country. It mentions some typical street food dishes that represent the six most exemplary states of the country. For example, in New York, the mac and cheese, while in Hawaii, the poke bowl is a very popular dish. In Chicago, the Chicago-style hot dog stands out, while in Texas, the pork barbecue is a very representative dish. Finally, in New Orleans, beignets are very popular.

The history of street food is a story of immigration, innovation and adaptation to the needs and tastes of the diverse population in the aforementioned states. Today, street food has a high importance in the gastronomic culture of the country that continues to evolve, modernize and adapt to the new times. This is our focus and goal in developing each dish that was elaborated in our 5-course menu.

Keywords: Food, Street, North America, states, fast.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>RESUMEN.....</b>	<b>5</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>6</b>
<b>STREET FOOD USA.....</b>	<b>8</b>
<b>NEW YORK, NY .....</b>	<b>11</b>
<b>Mac and cheese.....</b>	<b>11</b>
<b>Receta Mac and Cheese.....</b>	<b>12</b>
<b>HAWAII .....</b>	<b>13</b>
<b>Poke Bowl .....</b>	<b>14</b>
<b>CALIFORNIA.....</b>	<b>14</b>
<b>CHICAGO, IL .....</b>	<b>16</b>
<b>Hot dog chicago style .....</b>	<b>17</b>
<b>TEXAS .....</b>	<b>19</b>
<b>Costilla de cerdo texas style.....</b>	<b>20</b>
<b>Estilos de costilla bbq .....</b>	<b>21</b>
<b>Salsa bbq texas style .....</b>	<b>25</b>
<b>Pan de maiz sureño .....</b>	<b>27</b>
<b>Sweet Corn.....</b>	<b>28</b>
<b>Cole Slaw .....</b>	<b>28</b>
<b>NEW ORLEANS, LA .....</b>	<b>30</b>
<b>ST. LOUIS, MO .....</b>	<b>32</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>36</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>37</b>
<b>ANEXO A: RECETA ESTÁNDAR HARLEM, NY .....</b>	<b>42</b>
<b>ANEXO B: RECETA ESTÁNDAR CALI-WAII .....</b>	<b>43</b>
<b>ANEXO C: RECETA ESTÁNDAR CHICAGO, IL .....</b>	<b>45</b>
<b>ANEXO D: RECETA ESTÁNDAR AUSTIN, TX .....</b>	<b>47</b>
<b>ANEXO E: RECETA ESTÁNDAR NEW ORLEANS, LA .....</b>	<b>49</b>
<b>ANEXO F: RECETA ESTAMDAR ST. LOUIS, MO .....</b>	<b>50</b>
<b>ANEXO G: HARLEM, NY .....</b>	<b>51</b>
<b>ANEXO H: CALI-WAII .....</b>	<b>52</b>
<b>ANEXO I: CHICAGO, IL .....</b>	<b>53</b>
<b>ANEXO J: AUSTIN, TX.....</b>	<b>54</b>
<b>ANEXO K: ST. LOUIS, MO.....</b>	<b>55</b>
<b>ANEXO L: NEW ORLEANS, LA.....</b>	<b>56</b>
<b>ANEXO M: JUECES DE DEGUSTACIÓN.....</b>	<b>57</b>

## STREET FOOD USA

Hoy la comida callejera se ha vuelto muy popular, convirtiéndose en tendencia o moda gastronómica. Muchos chefs de estrella Michelin como es el caso de Daviz Munoz, en el cual muestra que sus creaciones actuales son inspiraciones de la comida callejera, la comida callejera, “son creaciones culinarias, que, en muchas ocasiones, son el fundamento de la cultura gastronómica de todo un país,” (Villatoro, 2021). En Estados Unidos la comida callejera se remonta al siglo XIX, en ese tiempo a los vendedores ambulantes que vendían comida se los conocía como *food carts*, y con el tiempo se convirtieron parte del paisaje urbano de las ciudades alrededor de todo el país. Los inmigrantes europeos, desempeñan un papel muy importante en la creación de la comida callejera estadounidense. Un claro ejemplo es Nueva York, donde los inmigrantes italianos comenzaron a vender comida en carritos en la calle. Platos callejeros muy típicos de esta ciudad son los hot dogs y los pretzeles son dos de los alimentos que más se asocian a la comida callejera de esta gran ciudad. Estos dos platillos fueron introducidos por inmigrantes alemanes. (Fusté-Forné, F. 2021)

Esta investigación está basada en 6 estados alrededor de los Estados Unidos, de los cuales se escogió la comida callejera más representativa de esos lugares, iniciamos con el estado de New York, si bien este estado tiene una cultura alimenticia muy diversa y versátil, hemos tomado un platillo no muy común de esta ciudad el cual es el *Mac and Cheese*, esta ciudad es muy conocida por que tiene una abundante variedad de comida callejera como por ejemplo el falafel que se puede encontrar por todo Manhattan. Los hot dog y los pretzeles al igual que el falafel son platillos se pueden encontrar alrededor de toda la ciudad incluyendo los barrios aledaños como es el Bronx, Brooklyn y Queens. Sin olvidar que la pizza en rebanadas es un



platillo muy popular de esta ciudad formando parte de la dieta diaria de los Neoyorkinos. (The New York Times. 2010).

En el estado de Hawaii, en la principal ciudad que se encuentra en la isla de Oahu, existen dos platillos los cuales destacan en este caso es el *Plate Lunches* y el *Poke bowl*. Se escogió el poke bowl debido a que es un plato muy popular tanto como en Hawaii y California. Este plato está compuesto con una base arroz de sushi por lo general, incluye pescado crudo, como por ejemplo salmón o atún rojo, ingredientes frescos como es el caso de vegetales cortados en cubos como, por ejemplo, la piña, el mango, apio, pepinillo, etc. (Shon, 2017).

Chicago es una ciudad ubicada al norte de los Estados Unidos, en el estado de Illinois. Tiene dos platillos representativos, el cual es la *Deep Dish pizza*, la cual consiste en una pizza tipo pie, rellena de abundante queso, salsa de tomate y pepperoni. Su segundo plato más renombrado, y el que decidimos utilizar fue el famoso *Chicago Style Hot Dog*, el cual mezcla varios sabores de diferentes países, como Alemania, Francia y Polonia. El hot dog se compone de diferentes toppings como, por ejemplo, rodaja de tomate, pepinillos encurtidos, una salchicha hecha a base de res y cerdo, sal de apio, un pan brioche, cebollas fritas y jalapeños encurtidos. Es muy popular encontrarte con un puesto o un local por toda el área metropolitana de la ciudad, este platillo se ha vuelto parte de la dieta diaria de una habitante de Chicago, ya que es un plato fácil de consumir y rápido de adquirir. (Time Out Chicago, 2021)

Texas, es un estado gigantesco el cual tiene gran variedad de comida callejera, dado a su influencia con el país vecino, México. Texas tiene muchos platillos mexicanos, tex-mex y americanos. Los platillos que más se destacan son los tacos para el desayuno estos tacos suelen llevar huevos, chorizo y muchos más ingredientes e incluso chile jalapeño. Sin

embargo, el plato elegido para el menú fueron las barbacoas de cerdo. Los métodos de cocción: ahumado, cocciones lentas y con su salsa icónica, la barbacoa, son muy populares alrededor de Texas. Se usan carne de res y cerdo para realizar las barbacoas, platos muy famosos que son cocidos con estos métodos son el *brisket* y las *american ribs*, además estos platos se los acompañan con cole slaw, corn bread y sweet corn en su presentación de mazorca. Hemos elegido como proteína la costilla con el método de cocción lenta en una salsa barbacoa, acompañada de sus típicos acompañantes. (Texas Monthly, 2021)

St. Louis, es una ciudad ubicada en el estado de Missouri, esta región de los Estados Unidos se caracteriza por realizar destilados de alcoholes y en especial whiskey, los mejores whiskeys proviene de Kentucky, Tennessee y Missouri. En esta ciudad y estados, se produce varios tipos de Whiskey, como es el caso del bourbon un whiskey con notas dulces, rye y el moonshine, lo más característico es que este whiskey se elabora con ingredientes locales. Este tipo de whiskey lo utilizamos en la elaboración de un cóctel de autor que es acompañado del plato proveniente del estado de Texas. (St. Louis Distillery, 2021)

Por último, elegimos New Orleans una ciudad ubicada al sur de los Estados Unidos en Louisiana. Destacan dos platillos famosos en la categoría de comida callejera, primero son los Po Boys, sándwiches hechos con pan baguette y rellenos de mariscos, carne o pollo. El otro platillo son los famosos *Beignets* provenientes de Francia son básicamente masa de donas, en forma de rectangular, fritas y cubiertas de abundante azúcar impalpable. Para nuestro cierre de menú y postre, escogimos los *Beignets* debido a que tenía uno de los platillos callejeros dulces más famosos de todos los Estados Unidos. New Orleans está rodeada de pantanos y árboles de naranja americana, lo que ayudó a combinar sabores utilizados para elaborar nuestro postre. (New Orleans Online, 2021).

## **NEW YORK, NY**

En la ciudad de Nueva York, la comida callejera a formado parte importante de la cultura gastronómica, durante más de un siglo, la historia de la comida se remonta al siglo XIX, cuando los vendedores en su mayoría inmigrante buscaban una forma para poder vivir, al igual que el mercado estadounidense buscaba una manera de consumir comida y bebidas de manera rápida y asequible. (Lombardi, K. 2017). A medida que la ciudad crecía y evoluciona, la comida callejera se convirtió en parte fundamental de la cultura alimenticia de la ciudad.

En los años 1930 a 1940, los carros de comida callejera se empezaron a popularizar, los inmigrantes alemanes empezaron a vender hot dogs y pretzel, además de otros alimentos populares como las pizzas lo cual fue idea de los inmigrantes italianos. (Hsu, T. 2016)

En los 70, la comida callejera experimentó un cambio, con la llegada de inmigrantes de medio oriente que empezaron a vender falafeles, kebabs y mexicanos con tacos, en 1980 la ciudad empieza a regularizar la venta de comida callejera, que consisten en emitir permisos.

### **Mac and Cheese**

El Mac and cheese, es un plato que tiene orígenes durante la gran depresión, buscaban un plato económico y fácil de hacer, esto es en los años 30, es así como el Mac and cheese se convierte en un pilar fundamental de la cultura gastronómica en los estados unidos, durante la segunda guerra mundial, se convirtió en la comida que se comía durante la batalla por los soldados estadounidenses, después de la guerra se popularizó tanto que todos los hogares en los Estados Unidos, optan por consumir este plato fácil de preparar y delicioso, en 1970 se convierte un plato popular en los carritos de comida callejera en Nueva York, especial se vuelve popular en los puestos de comida soul y confort food. (Grub Street. 2017) En la década de los 90 es cuando este plato se empieza a volver popular en los restaurantes de alta cocina donde se lo reinventa y agregan ingredientes caros como es el caso de las trufas o el

foie gras, hoy en día en el barrio del Harlem, se reinventó este plato, se lo consume como una croqueta de Mac and cheese, este plato lo fabrican en una carro de comida callejera llamado soul food, aplican técnicas españolas con un plato icónico de la comida americana, creando así un increíble plato, para concluir con nuestro famoso y querido plato por la cultura Estadounidense, es un plato el cual tiene una historia de evolución, popularidad y amor por la comida fácil, económica y deliciosa. (The New York Times. 2010)

### **Receta Mac and Cheese**

Esta receta es utilizada por Soul seafood el cual está ubicado en el barrio del Harlem en NY en la 125th Street, ellos realizan una croqueta gigante de Mac and cheese, es muy reconocido dado que salió en el documental Street food USA de la plataforma de streaming Netflix, en esta receta usan:

- Fideo macarrón
- Queso Gouda ahumado
- Queso mozzarella
- Queso cheddar
- Mantequilla
- Harina
- Leche
- Panko
- Huevo

El proceso para realizar estas croquetas de Mac and Cheese, primero realizar una salsa bechamel espesa o para croquetas, luego agregar el queso, y mientras tanto cocinarlos fideos, luego agregar los fideos a la mezcla de los quesos y mezclar, una vez que tengamos esta

mezcla los empanizados con panko y luego las freímos, así obtenemos nuestras croquetas de Mac and cheese. Este plato ha ayudado a que el barrio del Harlem al ser un barrio conocido como peligroso se vuelva popular por este platillo, y ha reducido sus índices de delincuencia.

## **HAWAII**

Un plato tradicional hawaiano que los lugareños han disfrutado durante siglos. La palabra "poke" en hawaiano significa "cortar" o "cortar transversalmente en pedazos", lo que se refiere a la forma en que se prepara el pescado para el plato y la mayoría de sus acompañantes.

Poke se originó en la cultura pesquera de Hawái. Los pescadores cortaban su captura y la sazonaban con cualquier ingrediente disponible, como sal marina, algas y aceite de nuez kukui. En un principio se comía como aperitivo o comida sencilla, con el tiempo este plato se convirtió en un alimento básico popular en la cocina hawaiana.

A través de los años, el plato ha evolucionado y se ha vuelto más complejo, agregando una variedad de ingredientes y especias a la receta tradicional. Hoy en día, el poke se suele preparar con pescado crudo, como atún rojo, aleta amarilla, o salmón, y suele servirse con salsa de soja, aceite de sésamo, cebolletas y otros condimentos.

En los últimos años, el *Poke* ha ganado popularidad fuera de Hawái y ahora se puede encontrar en muchas partes del mundo, a menudo con sabores locales únicos.

## **Poke Bowl**

Si bien este bowl es muy versátil, ya que se ha adaptado a los ingredientes cercanos, hace tiempo simplemente se hubiera considerado un poke pescado crudo cortado en forma de dados. Nuestra generación ha comenzado a convertir el pescado tradicional, acompañándolo de arroz y vegetales, y así convertirlo en una cena o almuerzo completo. Este plato se considera como una opción muy saludable para consumir para ingerir nutrientes provechosos para el organismo. Los componentes básicos según Leggio, 2020 son los siguientes:

- Atún (pescado)
- Salsas (soja, sriracha, aceite ajonjolí)
- Vegetales (pepinillos, rábanos, aguacate, zanahoria)
- Arroz (bomba, integral, Jasmine)

Cada cocinero es libre de decidir la combinación de ingredientes, los cuales pueden variar de muchas maneras, pero están bajo el mismo concepto. Algunos consumidores deciden reemplazar hasta el arroz por otro tipo de cereal (quinoa) o pasta inclusive. Estos componentes son fuentes de fibra, vitaminas y minerales que aportan a una dieta balanceada. Este plato hasta aporta en grasas saludables, no procesadas e insaturadas que se encuentra en el pescado y el aguacate como mayores fuentes.

## **CALIFORNIA**

Según el artículo de Sonia Chopra "The History and Evolution of Poke" en Eater, el poke comenzó a ganar popularidad en California en las décadas de 1970 y 1980. En ese momento, el poke era consumido principalmente por miembros de las comunidades hawaianas y de las islas del Pacífico que vivían en California. Sin embargo, a medida que más personas estuvieron expuestas al plato, comenzó a extenderse a un público más amplio.

El artículo señala que el poke se sirvió inicialmente en formas tradicionales, como ahi poke (hecho con atún crudo) y limu poke (hecho con algas), pero que los chefs y los restaurantes comenzaron a experimentar con nuevos ingredientes y sabores. Algunos ejemplos de estas adaptaciones incluyen agregar aguacate, salsa de soja y aceite de sésamo al plato.

A medida que el poke ganó popularidad en California, también comenzó a extenderse a otras partes de los Estados Unidos. Hoy en día, el poke está ampliamente disponible en muchas ciudades de todo el país y se ha convertido en una opción popular para comidas rápidas e informales. Es muy común encontrar lugares que vendan poke en las ciudades más grandes como es San Francisco, Los Angeles, San Diego, entre otras. Estos restaurantes tienen en sus mostradores todas las opciones disponibles para armar en ese momento los bowls con las preferencias de cada cliente.

En uno de los libros de Martha Cheng, 2017 discute como se ha transformado este plato tradicional de Hawaii. En los años 1970, se comienza a ganar influencia de la comida hawaiana, debido a su migración, en la cual los mismos inmigrantes abren restaurantes con sus platos tradicionales, incluyendo su famoso Poke. Si bien los inmigrantes fueron los que traen todos sus conocimientos y tradiciones a California incorporando ahora sus productos locales. En esta adaptación y fusión de sabores se desarrolla una nueva versión del Poke. El cambio más importante fue la implementación de sus famosos aguacates que son muy populares. Ahora es más que común pensar en utilizar este ingrediente en cualquier tipo de preparación de Poke, sin que sea originario de Hawaii más bien de la adaptación que tuvo en California. De igual manera se han empezado a utilizar más variedades de pescados, tofu y famosas frutas de este estado, un ejemplo de esto es la implementación de cebollas crocantes y mayonesas picantes.

En general la evolución de este plato originario de Hawaii, que continuó su crecimiento y desarrollo en California se ha adaptado a Estados Unidos y todo en mundo. Muchos chefs utilizan este plato dentro de sus creaciones y nuevos retos, siendo innovadores y cambiando este plato tradicional.

## **CHICAGO, IL**

La comida callejera en Chicago es un fenómeno cultural que ha ganado popularidad en las últimas décadas. Desde los carritos de hot dogs hasta los camiones de comida gourmet, la comida callejera de Chicago representa una mezcla de influencias culturales que incluyen la cocina tradicional estadounidense, mexicana, italiana y griega. A través de esta investigación, se explorará la historia y la evolución de la comida callejera en Chicago, así como su impacto en la cultura alimentaria de la ciudad.

La comida callejera en Chicago se remonta a principios del siglo XX, cuando los vendedores ambulantes comenzaron a ofrecer comida en las calles de la ciudad. En aquel entonces, los vendedores ofrecían principalmente hot dogs, tamales y sándwiches, que se podían comprar a precios asequibles en los carritos de comida que se encontraban en las esquinas de las calles.

Según la historiadora cultural, Natalie Moore, la comida callejera era especialmente importante para los afroamericanos y los mexicanos de bajos ingresos en Chicago. "La comida callejera era la comida rápida original y se podía comprar con el poco dinero que tenían", dijo Moore. "Los vendedores ambulantes ofrecían opciones económicas para aquellos que no podían permitirse ir a restaurantes".

En la década de 1930, la comida callejera se expandió en Chicago, cuando los vendedores ambulantes comenzaron a ofrecer una variedad de platos que reflejaban la diversidad cultural



de la ciudad. Según el escritor gastronómico Nick Kindelsperger, el sándwich italiano y el polaco fueron algunos de los primeros alimentos étnicos en ofrecerse en la calle. Pero a medida que la ciudad se diversifica, también lo hacía la comida callejera".

En las décadas siguientes, la comida callejera continuó evolucionando en Chicago, con la introducción de nuevos alimentos y técnicas culinarias. En los años 60, los carritos de tacos mexicanos comenzaron a aparecer en las calles de la ciudad, y en los años 80, los vendedores comenzaron a ofrecer comida griega, como gyros y souvlaki. En la década de 1990, la comida callejera de Chicago experimentó otro cambio importante, cuando los carritos de comida comenzaron a ofrecer platos gourmet, como hamburguesas con queso de cabra y langosta a la parrilla.

La comida callejera ha tenido un gran impacto en la cultura alimentaria de Chicago, ya que ha ayudado a fomentar la diversidad culinaria y la apreciación de la cocina étnica. "La comida callejera ha sido fundamental en la forma en que Chicago ha abrazado la cocina étnica", dijo Kindelsperger. "La gente de Chicago ha aprendido a apreciar los sabores de todo el mundo a través de los alimentos que se ofrecen en las calles de la ciudad"

### **Hot dog chicago style**

En el artículo de The Spruce Eats, 'The history of the Chicago style hot dog'. El estilo Chicago es un plato muy tradicional de esta ciudad, este hot dog se caracteriza por los ingredientes que contiene:

- pan suave
- salchicha estilo Viena o polaca
- mostaza Dijon o amarilla

- pepinillos en rodajas
- cebolla picada en brunoise
- tomate en rodajas
- sal de apio
- pimienta dulce,

lo suelen acompañar con papas fritas y una coca cola bien fría.

Este hot dog se remonta al siglo XX, cuando los vendedores ambulantes que su origen eran polacos y checos empezaron a vender hot dogs en carritos de comida alrededor de toda la ciudad. En 1920, es cuando se vuelve popular el hot dog con la práctica de arrastrarse a través del jardín, esto consiste en agregar varios toppings al hot dog, en 1939 la marca de salchichas Vienna Beef empieza a producir en masa las salchichas estilo Viena, las cuales son el corazón principal del hot dog Chicago Style. (Vienna Beef, 2021). En la actualidad el Hot dog Chicago style es considerado parte de la cultura de Chicago y también es uno de los platos más populares de esta ciudad.

La salchicha estilo Viena está compuesta básicamente de carne de cerdo y res, su origen proviene de Austria, Viena, es muy reconocida debido a que es utilizada comúnmente en el Hot dog chicao style (Vienna Beef, 2021). Esta salchicha básicamente se compone con los ingredientes antes mencionados, con la carne de res y cerdo, además se le agrega agua, sal, azúcar, condimentos y especias típicas de Austria, se la embute en tripas de cerdo o tripas de origen animal, para luego ser ahumada y cocida. (USDA FoodData Central, 2022).

Actualmente, el proceso de elaboración de esta salchicha converge técnicas modernas y antiguas, usualmente se la realizan con maquinaria especializada, lo que ayuda a controlar más el proceso de fabricación y su producción es mucho más eficiente.

Otro ingrediente importante del hot dog chicago style es el sweet relish, es un encurtido agridulce y con notas picantes esta hecho a base de pepinillos, curcuma, vinagre y azúcar, se lo utiliza mucho en el hot dog chicago style, su origen se remonta a la década de 1920, el cual se ha ido convirtiendo en uno de los condimentos más populares de Estados Unidos, el proceso de elaboración de este encurtido, es cortar los pepinillos sin la cáscara en brunoise, luego se hace una mezcla con el azúcar, curcuma, vinagre, sal y agua, la mezcla se debe cocinar con el pepinillo, para luego dejar enfriar y conservar. (Chicago Tribune, 2021). Existen versiones las cuales no se debe cocinar el pepinillo, de hecho se deja que se fermente para crear una conserva y luego poder consumirla este proceso puede tardar desde dos semanas hasta más de un mes, adicional al sweet relish se encurtir pepinillos también para acompañar el hot dog, pero este proceso lo único que utiliza es la mezcla de pickle juice la cual es agua vinagre y sal y esto se puede acelerar el proceso realizando un vacío completo y dejando reposar por mínimo un día completo.

## **TEXAS**

La comida callejera en el estado de Texas, sus raíces son el resultado de mezcla de influencias culturales entre Estados Unidos y México, la comida mexicana o tex mex es muy popular alrededor de todo el estado de Texas, los tacos, burritos, tamales y muchos más platos mexicanos es muy común consumirlos en carros de comida alrededor de todo Texas. Mientras que la influencia estadounidense, se centra más en la comida ahumada y la parrilla, la cual es una parte importante de la cultura de Texas, estos sabores son parte de mucho de los platos de la comida callejera, como es el caso de las hamburguesas y los hot dogs, la barbacoa en si es un platillo emblemático de esta ciudad, de hecho, cuando se habla de barbacoa siempre se piensa en Texas como principal exponente de esta comida. (Thiessen, 2019).

A lo largo del tiempo la comida callejera en Texas, ha tenido una clara evolución y también se ha ido adaptando a las necesidades o preferencias del cliente, es muy común encontrarse con un camión o mercado netamente de comida en cualquier ciudad de Texas donde se ofrece una gran variedad de platos que reflejan la mezcla de culturas en el estado, los platos que más se destacan y su origen es de Texas es el chili con carne, los tamales, los nachos, las bbq ribs y el famoso brisket y de postres se pueden encontrar los famosos churros, además existen ciudades las cuales son destacadas de otras algunas de estas son Austin, Houston y San Antonio. En la ciudad de Austin podemos encontrar un famoso festival donde reúne a la mayor cantidad de trailers o puestos de comida callejera este festival se llama Trailer food Tuesdays, San Antonio es famoso por poseer el mercado con mayor cantidad de puestos de comida callejera el mercado se llama Market Square, y finalmente Houston se destaca por tener la mayor variedad de comida callejera tiene comida internacional como también local. (Walsh, 2013).

### **Costilla de cerdo texas style**

La costilla de cerdo Texas style, es un plato icónico de este estado, se caracteriza por tener un sabor ahumado y por su forma de cocción que hace que su carne sea suave y jugosa, este platillo se remonta al lejano oeste, cuando Texas era netamente un estado ganadero y también productos de maíz dulce o también conocido como 'sweet corn', los vaqueros cocinaban las costillas a fuego lento y en pozos llenos de brazas, existen varios métodos de cocción de las costillas, pero por lo general se las cocina con una combinación de asado y ahumado, este es el método clásico, consiste en una mezcla de especias secas la cual incluye:

- paprika ahumada
- sal

- pimienta
- ajo en polvo
- cebolla en polvo
- pimienta cayena
- orégano
- Brown sugar
- en algunos casos se coloca comino

se unta un poco de aceite o mostaza a la carne para luego untar nuestra mezcla de especias secas, esto nos ayudara a que nuestra mezcla no se despegue o caiga de la costilla, luego se debe colocar la carne en una parrilla o en ahumador y esta se cocina a temperatura baja de 107 grados Celsius o 225 Fahrenheit por varias horas, hasta que esta esté tierna y muy jugosa, durante el proceso de cocción se puede añadir trozos de madera, lo más típico en Texas es el roble americano o el nogal, esto e brinda un sabor característico a la costilla. (Vaughn, 2012).

### **Estilos de costilla bbq**

- Estilo Texas: este estilo al igual que los otros estilos se utiliza costilla de cerdo, pero se prefiere utilizar costillas de res, se sazona con:
  - Sal
  - Pimienta
  - Paprika
  - Pimienta cayena
  - Pimienta negra
  - Ajo en polvo
  - Cebolla en polvo
  - Azúcar morena

- Comino

Además, en su carne se unta un poco de mostaza para que el Rub se pegue, se las cocina en parrilla a fuego lento por varias horas, se las acompaña con una salsa BBQ la cual se caracteriza por ser picante y su sabor ahumado, por lo general lleva chiles o jalapeños, esta salsa contiene, cerveza negra, whiskey bourbon y coca cola.

- Estilo Carolina del Norte y del Sur: este estilo comparte las dos Carolinas, estas costillas contienen los mismos ingredientes que el estilo Kansas City, se usa costilla de cerdo y se las cocina en parrilla o ahumador a baja temperatura por varias horas, lo que le diferencia es su salsa BBQ que está hecha de vinagre y mostaza dulce.

Estas costillas en vez de ser untadas el Rub, son marinadas en una mezcla de:

- Vinagre de manzana
- Mostaza
- Azúcar morena
- Pimienton
- Salsa tabasco
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Comino
- Salsa Worcestershire
- Salsa de tomate
- Chile en polvo

Una vez marinada por varias horas, procedemos a cocinar a fuego lento en la parrilla o ahumador por varias horas, además con nuestro marinado procedemos hacer una

reducción para hacer nuestra salsa BBQ, agregando únicamente coca cola y whiskey para aligerar un poco nuestra salsa.

- Estilo Kansas City: se utiliza costilla de cerdo o de res, a estas costillas únicamente se sazonan con especias dulces, debido a que su sabor se caracteriza por ser el más dulce y ahumado que otros estilos, los ingredientes secos que se utilizan son:

- Pimienta cayena
- Pimienta negra
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- Comino
- Mostaza en polvo
- Azúcar morena
- Azúcar blanca

Además, se la acompaña con salsa BBQ muy similar al estilo Memphis, solo que a este estilo se lo agrega un toque de coca cola en la salsa para que sea un poco más dulce nuestra salsa.

- Estilo Memphis: se utilizan costillas de cerdo, las cuales se sazonan con una variedad de especias dulces:

- Pimentón
- Pimienta negra molida
- Ajo en polvo
- Comino
- Azúcar morena
- Mostaza en polvo
- Orégano seco

- Cilantro seco

Se las cocina en un ahumador a baja temperatura por varias horas, y finalmente se las acompaña con una salsa BBQ dulce y espesa la cual contiene algunos ingredientes que destacan su sabor:

- Kétchup
- Melaza
- Vinagre o sidra
- Salsa Worcestershire
- Mostaza dulce
- Chile en polvo
- Ajo en polvo o pasta de ajo
- Humo líquido

(Vaughn, 2012).

El journal of Food Science and Technology, publicó un estudio titulado como 'Effects of cooking temperature and time on physical sensory properties of pork ribs using response surface methodology', este estudio analizó el efecto del tiempo y temperatura de cocción en las propiedades físicas y sensoriales de las costillas de cerdo estilo Texas, en este estudio se utilizaron costillas de cerdo cocidas a diferentes temperaturas, las cuales fueron 90 grados, 100 grados y 110 grados Celsius, por un tiempo determinado a mayor temperatura menos tiempo de cocción, los tiempos utilizados fueron 5, 4 y 3 horas dependiendo la temperatura asignada, esto realizaron para evaluar las propiedades físicas de cada costilla, como la fuerza empleada al momento de cortar, la textura, las propiedades sensoriales, como la jugosidad, la ternura, y el sabor, los resultados mostraron que la temperatura de cocción tuvo un resultado significativo en las propiedades físicas y sensoriales de las costillas, mientras que el tiempo de cocción tuvo un efecto mucho menor. La cocción a baja temperatura es una técnica



ancestral y efectiva para cocinar este tipo de proteínas, además las proteínas que se deben cocer a baja temperatura por largos tiempos de cocción son las que van pegadas a un hueso como es el caso de las costillas, este es el método tradicional de la cocina texana que es el ahumado o cocción lenta en grandes parrillas con carbón y virutas de madera (Chen, Yeh, & Lo, 2016).

En la actualidad existen otros métodos de cocción se lo denomina en la cocina moderna como sous vide, este método es más preciso y consistente, las costillas se deben sellar en una parrilla para luego cocerlas dentro de una bolsa sellada al vacío parcial, y se las sumerge en agua caliente a una temperatura controlada, la temperatura debe ser 71 grados para obtener una cocción perfecta de las costillas, para usar este método se debe seguir los mismos pasos del método tradicional exceptuando el uso de ahumadores, debido a que lo intercambiamos con la cocina sous vide, también se puede cocer en un horno con humedad a la misma temperatura si las cocináramos en agua, este método nos ayuda a conservar por mayor tiempo nuestras costillas, debido a que se puede realizar un tipo de cocción indirecta la cual consiste en pasteurizar nuestras proteínas al momento de que estas termina su tiempo de cocción, como pasteurizar, se debe colocar en agua con hielo y dejar que bajen su temperatura para luego poder almacenarlas en refrigeración, estos métodos se los usa más en restaurantes de alta cocina que en típicos restaurantes de comida callejera. (Baldwin, 2012)

### **Salsa bbq texas style**

Este plato se lo acompaña con una salsa BBQ Texas Style, la cual es una salsa espesa y dulce, que se la utiliza para acompañar costillas y otros platos que contengan algún tipo de carne, también se la puede usar en platos netamente de vegetales, esta salsa es muy típica del estado de Texas, se elabora con:

- tomate

- apio
- ajo
- cebolla
- zanahoria
- coca cola
- salsa de soya
- vinagre o sidra de manzana
- paprika ahumada
- sal
- pimienta
- ajo en polvo
- cebolla en polvo
- pimienta cayena
- orégano
- Brown sugar
- comino
- azúcar
- Whiskey bourbon,

es recomendable usar el jugo de cocción de las costillas, si es que estas se realizan con el método sous vide, esta es una receta básica de una salsa bbq Texas Style, lo importante de esta técnica es dejar reducir y concentrar todos los sabores, para que tenga un sabor más potente, además que la textura sea sedosa y que visualmente tenga mucho brillo. (meathead, 2016).

## **Pan de maíz sureño**

El pan de maíz sureño es un plato tradicional de la gastronomía estadounidense, es muy popular de la región del sur del país, en estados como Texas, Louisiana, Carolina del Sur, Georgia, Tennessee, entre otros. Se cree que el origen del pan sureño se remonta a las tribus de indios americanos los cuales habitaban en la zona, los cuales utilizaban el maíz como la base de muchos de sus platillos, y de diversos alimentos. Con la llegada de los colonos europeos, el pan del maíz se convierte en una dieta importante del sur del país, su receta actual no es como la que hacían antes ha ido evolucionando con el pasar del tiempo.

Según Saterlee (2021), el pan de maíz sureño se caracteriza por su textura densa, esponjosa y su sabor ligeramente dulce. Los ingredientes que se utiliza para elaborar esta receta son:

- Harina de maíz
- Harina de trigo
- Huevos
- Leche
- Azúcar
- Mantequilla
- Polvo de hornear

Lo tradicional es cocinarlo en un molde de hierro fundido, la receta cambia según cada familia, pero en general el pan de maíz tiene que tener una costra crujiente, una masa suave y húmeda.

Se dice que, durante la guerra de recesión, el pan de maíz se convirtió en una parte importante de la dieta diaria de ellos soldados confederados, el pan de maíz tiene una gran

facilidad de preparación, es fácil de conservar y tiene bajo costo de producción (Carpenter, 2018). Desde entonces este platillo se ha convertido en un elemento esencial de la cultura culinaria del sur de Estados Unidos y este platillo se lo puede consumir en la mayoría de los hogares y restaurantes de todo el país.

En la actualidad el pan sureño es considerado como un plato exótico a nivel mundial, se están desarrollando varias versiones de la receta tradicional, el cual incluye mezcla de jalapeños, quesos, tocino y muchas otras cosas más (Faulkner, 2017)

### **Sweet Corn**

Este es un ingrediente muy popular en la cocina estadounidense, se lo utiliza en gran variedad de platos como es el caso de dulces y salados, se lo usa en ensaladas como es el caso de la:

- Ensalada de maíz: es un plato tradicional de la cocina estadounidense, la cual combina granos de maíz dulce, pimientos, cebolla y otros ingredientes es mezclada con una base de mayonesa y vinagre, esto puede ser un plato principal al igual que un acompañante.
- Mazorca asada: es un plato de verano, debido a que en esta época es tiempo de cosecha del sweet corn, se cocina en una parrilla o en una barbacoa, se la sirve con mantequilla y sal por lo general, además se lo puede acompañar con otros ingredientes al gusto, como es el caso de condimentos.

### **Cole Slaw**

Se origina gracias a la llegada de los inmigrantes holandeses a los Estados Unidos, como mucha comida estadounidense se origina gracias a nacionalidades de diferentes países debido a la migración, este platillo no es la excepción, su historia comienza en la región de Zelanda,

que está ubicada en países Bajos, en esta zona la col o el repollo se cultivaba y consumía en gran abundancia por ende se realizaban varios platillos en base a este ingrediente pero el que más destaco era la ensalada de repollo o también conocida como cole slaw, cuando los holandeses empezaron a migrar a las colonias americanas o como lo que hoy conocemos como Estados Unidos, llevaron con ellos esta ensalada a la ciudad de New York en el siglo XVII y desde ese entonces este plato se ha vuelto popular en los hogares y platos de los estadounidense, este plato es popular acompañarlo con barbacoa o pollo frito. (Williams, 2018).

El nombre cole slaw proviene de la palabra holandesa Koolsla, la cual significa ensalada de col, por lo general era únicamente hecha a base de col y mayonesa, pero la versión americana incluye zanahoria y cebolla, la versión de esta ensalada que es conocida a nivel mundial incluye los siguientes ingredientes:

- Col blanca
- Col morada
- Zanahoria
- Mayonesa la cual es un estilo de mayonesa dulce:
  - Huevos
  - Aceite vegetal
  - Azúcar morena
  - Vinagre de manzana
  - Mostaza Dijon

Se pica los vegetales, finamente, las hojas de col se las pica en chiffonade y a la zanahoria en julianas. El cole slaw no solo se la consume en Estados Unidos, por la diversificación se ha expandido por todo el mundo, consiguiendo llegar a mercados en Sudamérica y en Asia,

además esta ensalada tiene varios estilos y todo depende de la región en donde se encuentre.

(History.com, 2018)

- Estilo clásico: estilo mencionado incluye col morada y col blanca, zanahoria y mayonesa con vinagre y azúcar, se caracteriza por ser cremosa y dulce.
- El estilo vinagreta es una vinagreta para sustituir a la mayonesa, haciendo que la ensalada sea más ligera para consumirla. Además, incluye dos tipos de col, cebolla, zanahoria, pimienta roja, verde y amarilla, y para darle un sabor adicional se mezcla con hierbas y especias.
- Estilo criollo: este estilo solo prepara con su base de col, pimientos rojos, verdes y amarillos, cebolla y se la mezcla con una salsa picante de mostaza y vinagre, este tipo de ensalada es muy típico en el sur de los Estados Unidos.
- Estilo asiático: mezcla de vinagre de arroz, aceite de sésamo, salsa de soja y jengibre, a veces es picante y suele usarse solo col, a veces se usa otro tipo de vegetal para acompañar.

(SBS Food, nd)

## **NEW ORLEANS, LA**

Según Proulx (2007), se cree que los beignets se originaron en Francia y fueron introducidos en Nueva Orleans por colonos franceses en el siglo XVIII. Los beignets fueron inicialmente un plato sabroso, hecho con masa de levadura y servido como desayuno o almuerzo. Sin embargo, con el tiempo, en Nueva Orleans se convirtieron en una masa dulce, hecha con masa aromatizada con nuez moscada y frita, luego espolvoreada con azúcar en polvo.

Proulx señala que los beignets se volvieron particularmente populares en el Barrio Francés de Nueva Orleans a principios del siglo XX, con la apertura del icónico Café Du Monde en 1862 y el Morning Call en 1870. Ambos cafés servían beignets y café, y se convirtieron en lugares

de reunión para los lugareños. y turistas por igual.

Los beignets en Nueva Orleans también reflejan la historia de la ciudad y las influencias multiculturales. Se cree que el uso de nuez moscada y azúcar en polvo en la repostería está influenciado por las tradiciones culinarias españolas y afroamericanas. La popularidad de los beignets también refleja la herencia francesa de la ciudad y su historia como ciudad portuaria con una población diversa. Destacando la importancia cultural de los mismos en Nueva Orleans y su evolución como una comida local querida.

#### Beignets

- Harina
- Levadura
- Azucar
- Huevos
- Crema de Leche
- Nuez Moscada
- Agua
- Sal
- Mantequilla

Al igual que todas las masas con levadura, se comienza activándola con el agua y azúcar. Se tiene que trabajar con una temperatura tibia ( $37^{\circ}\text{C}$ ) el agua para activar la levadura, no tan caliente que le afecta la levadura negativamente, causando que nunca se active. El azúcar ayuda que este proceso sea más rápido, alimentando a la levadura directamente. Se deja reposar por 7 minutos mínimo esta mezcla o hasta que aparezcan burbujas en la superficie. Colocamos ahora todos los líquidos (huevos y crema de leche), incluyendo la mezcla de la levadura en la máquina para amasar. Una vez ligeramente mezclados los líquidos, se agregan

todos los secos para amasar por 10 minutos para desarrollar adecuadamente el gluten y conseguir una masa flexible. Este proceso asegura que las masitas al ser fritas se inflen adecuadamente. Una vez que la masa esta lista, se la deja reposar por 40 minutos a temperatura ambiente para que leude. Después de este tiempo, se comienza a estirar la masa con bolillo o laminadora hasta conseguir un ancho de 4 mm aproximadamente. Se recomienda congelar la masa para cortar en cuadrados uniformes y bordes definidos. Si no se utiliza inmediatamente esta masa, se puede almacenar cortada en la congeladora. Para utilizar la masa, dejar leudar por 20 minutos mínimo antes de leudar y así tener una masa esponjosa. Una vez escurrido el aceite después de la fritura se espolvorea el azúcar impalpable con un cernidor.

Utilizamos esta receta tradicional para preparar nuestros beignets, y se decide acompañarlos con una salsa de caramelo y un sorbete de naranja para añadir frescura y un contraste al postre.

## **ST. LOUIS, MO**

El whiskey estadounidense tiene una rica historia la cual se remonta a la época de la revolución estadounidense. Según el Consejo de la Destilería de Estados Unidos (2021), los primeros en realizar la actividad de destilación, o también conocidos como destiladores de whiskey estadounidense eran principalmente inmigrantes irlandeses y escoceses los cuales trajeron consigo la tradición y técnica de destilación de whiskey. El whisky y el whiskey es los denomina por la región geográfica en la que se produce el licor.

- Whiskey se refiere al licor destilado de cereales que se produce en Irlanda y Estados Unidos.
- Whisky se refiere al licor destilado de cereales que se produce en Escocia.



Existen regulaciones gubernamentales y las tradiciones de producción en cada región las cuales pueden influir en los sabores y estilos de este licor, un claro ejemplo es el whisky escocés el cual se lo destila dos veces y se envejece en barricas de roble las cuales antes se almacenaban jerez o bourbon, con este proceso el whisky adquiere un sabor distintivo, mientras que el whiskey americano a menudo se destila solo una vez y se lo envejece en barricas de roble usualmente quemadas, lo que le da un sabor característico el cual es más dulce y a veces ahumados.

(Instituto Escocés del Whisky, 2021).

En la década de 1790, el gobierno de Estados Unidos impuso un impuesto sobre el whiskey, el cual dio como resultado la rebelión de whiskey. Esta revolución marco como un momento histórico de la historia del whiskey estadounidense, lo cual demostró la importancia económica y cultural de la industria del whiskey en el país.

Durante la era de la prohibición en los Estados Unidos, la producción y venta de whiskey era ilegal, lo que llevo a la creación de un mercado negro y la proliferación de destiladores ilegales, también conocidos como bootlegger, después que la Ley seca termino, la industria del whiskey floreció y se convirtió en una parte muy importante de la economía de Estados Unidos. En la actualidad, el whiskey se produce en todo el país y está disponible en una amplia variedad de estilos y sabores, además que existen varios estilos de whiskey, pero los principales son el Bourbon, Rye, Tennessee y el Corn Whiskey.

(Consejo de destilería de Estados Unidos, 2021)

En St. Louis es una ciudad la cual está ubicada en el Estado Missouri, en los Estado Unidos, si bien es un estado que no tiene una gran variedad de destilerías de whiskey, algunas de las fábricas de whiskey producen diferentes estilos de whiskey en la zona, estos son alguno de los estilos de whiskey que se producen.

- Bourbon: el bourbon es un tipo whiskey americano que se elabora a base de una mezcla de un 51% de maíz y este envejece en barricas de roble que son quemadas para dar el sabor característico de estilo de whiskey, las destilerías Still 630 y Defiance Whiskey las cuales están ubicadas en St. Louis elaboran bourbon únicos.
- Rye whiskey: el rye whiskey es otro tipo de whiskey americano el cual es elaborado con en su mayoría de granos de centeno.
- Whiskey de malta: este whiskey de malta se elabora con una mezcla de granos que incluye principalmente de malta de cebada.
- Corn Whiskey: también es conocido como moonshine, se elabora con una mezcla de maíz y otros granos, se destila sin el proceso de envejecimiento.

(Explore St. Louis. 2023)

Para elaborar el whiskey estilo bourbon se usa principalmente el maíz y se lo envejece en barricas de roble quemado, los ingredientes son:

- Maiz: en la mayoría de los bourbons estan hechos con una mezcla de granos que en su mayoría es maiz.
- Centeno: algunos tipos bourbon contienen una pequeña cantidad de centeno, nos ayuda a equilibrar los sabores.
- Agua: el agua es esencial al momento de crear un whiskey, es un factor clave del proceso de fermentación y también nos ayuda a reducir el contenido de alcohol antes del embotellado.
- La levadura: la levadura se agrega en el mosto, el cual es la mezcla de granos y agua, la levadura inicia el proceso de fermentación.

Los pasos para la creación de un whiskey son:

- La molienda

- Maceración
- Fermentación
- Destilación
- Envejecimiento
- Mezcla y embotellado.

#### Cocteles con whiskey

- Old Fashioned: un clasico coctel elaborado con bourbon, azucar, amargo y una rodaja de naranja o tambien puede ir con cereza.
- Manhatthan: este coctel tiene bourbon o rye, vermut dulce y amargo de angostura.
- Whiskey sour: un coctel refrescante elaborado con bourbon o whiskey de centeno, jugo de limon fresco, jarabe simple y clara de huevo.
- Irish coffee: una bebida caliente elaborada con whiskey irlandes, café recién hecho, azucar y crema batida.
- St. Louis: un coctel refrescante hecho a base de un bourbon, con un syrup de especias dulces y tajin, jugo de naranja y zumo de limon, hierba buena y ginger ale.
- Mint Julep: coctel hecho con bourbon, jarabe simple, menta, hielo picado, predomina la menta.
- Whiskey ginger: elaborado con whiskey y ginger ale, servido con una rodaja de limón.

## CONCLUSIÓN

En conclusion, el street food de Estados Unidos es un fenomeno culinario vibrante y muy diverso que refleja una rica historia, cultura y diversidad que tiene la nación, a lo largo del documento hemos explorado la influencia de distintas culturas y tradiciones culinarias para la creacion de platos unicos y sabrosos y estos han ganado populariudad tanto a nivel interno como externo. En Nueva York hemos descubierto varios platillos, pero el que mas nos sorprendio fue el Mac and Chesse y sus distintas formas de prepararlo, es un simbolo de la ciudad, luego continuamos por el estado de Texas el cual ha demostrado que tienen una extensa tradicion de la barbacoa texana. Sus suaves y tiernas carnes ahumadas y cocidas por varias horas a baja temperatura, ademas son acompañadas de una espectacular salsa bbq con especies picante y otras no. En Chicago nos sumergimos en el mundo de los hot dogs estilo chicogo, el cual es considerado como una delicia culinaria que ha trascendido fronteras internacionales, California y Hawaii nos sorprendio con su fusion japonesa, y con su plato estrella el Poke, los dos estados tiene una gran diversidad de camiones y puestos donde sirven los mejores platillos gourmet de la calle, tenemos a New Orleans una ciudad muy conocida por sus fiestas y el mardí gras, ademas es hogar de uno de los pantanos mas grandes del mundo, aquí podemos encontrar un postre muy famoso de la cocina francesa que son los beignets, que incluso se han convertido en un simbolo de la ciudad y los cuales atraen a muchos turistas extranjeros, y por ultimo St. Louis una de las ciudades destiladeras en los Estados Unidos, donde producen uno de los mejores Whiskey de esta nacion y de el cual han salido varias adaptaciones ademas de el uso de este whiskey en cocteles clasicos y de autor, y tambien son usados en la cocina de casa para elaboracion de salsas. En resumen la Street food USA es un reflejo de la diversidad cultural y culinaria que tiene un país, van desde los sabores tradicionales y reconfortantes hasta las innovaciones culinarias, la comida callejera se ha convertido en identidad de la cocina estadounidense.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- "The History and Evolution of Poke," by Sonia Chopra, Eater (March 7, 2017)  
 abril de 2023, de <https://www.thespruceeats.com/history-of-chicago-style-hot-dogs-4162137>
- Aira, M. (2019). Poke: A Complete Guide to the Delicious Hawaiian Fisherman's Dish and Food Science, 1(1), 15-30. doi: 10.1016/j.ijgfs.2011.11.002.
- Baldwin, D. A. (2012). Sous vide cooking: A review. International Journal of Gastronomy Books.
- Carpenter, C. (2018). Cornbread: The history and evolution of a southern staple. Southern Channel View Publications.
- Chen, H., Yeh, A. I., & Lo, S. (2016). Effects of cooking temperature and time on physical and sensory properties of pork ribs using response surface methodology. Journal of food science and technology, 53(1), 558-567. doi: 10.1007/s13197-015-2077-6
- Cheng, M. (2017). *The Poke Cookbook: The Freshest Way to Eat Fish*. Clarkson Potter.
- Chicago Tribune. (2021). The Chicago-style hot dog: A brief history. Recuperado el 18 de abril de 2023, de <https://www.chicagotribune.com/dining/ct-food-chicago-style-hot-dog-history-20190418-story.html>
- Cohen, P. S., & Cohen, B. H. (1996). Discovering... New Orleans. Journal of Chemical Education, 73(3), A51.
- Consejo de la Destilería de Estados Unidos. (2021). Tipos de Whiskey. Recuperado el 2 de mayo de 2023, de <https://distilledspirits.org/es/tipos-de-whiskey/>

- DuPuis, E. M., Harrison, J. L., & Goodman, D. (2011). Just food. *Cultivating food justice: Race, class, and sustainability*, 283-307.
- Explore St. Louis. (2023). Distilleries in St. Louis. Recuperado el 2 de mayo de 2023, de <https://explorestlouis.com/distilleries-in-st-louis/>
- Faulkner, C. (2017). Southern cornbread recipe. The Spruce Eats. Recuperado de
- Fujita, R., Braun, K. L., & Hughes, C. K. (2004). The traditional Hawaiian diet: a review of the literature. *Pac Health Dialog*, 11(2), 250-9.
- Fusté-Forné, F. (2021). Street food in New York City: Perspectives from a holiday market. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100319.
- Grub Street. (2017, 1 de noviembre). A Brief History of Macaroni and Cheese in America. Recuperado el 31 de marzo de 2023, de <https://www.grubstreet.com/2017/11/a-brief-history-of-macaroni-and-cheese-in-america.html>
- Hawaii. *Journal of the American Dietetic Association*, 57, 29-32.
- History.com. (2018, July 26). Coleslaw.
- Hsu, T. (2016, 18 de junio). New York Street Food Vendors Reflect on How the Business Has Changed. The New York Times. Recuperado el 31 de marzo de 2023, de <https://www.nytimes.com/2016/06/19/nyregion/new-york-street-food-vendors-reflect-on-how-the-business-has-changed.html>
- Instituto Escocés del Whisky. (2021). Whisky Escocés. Recuperado el 2 de mayo de 2023, de <https://www.scotch-whisky.org.uk/es/discover/whisky-regions/whisky-en-escocia/>
- Kindelsperger, N. (2018). The History of Chicago Street Food. Chicago Tribune. Kitchen. Recuperado de <https://www.southernkitchen.com/articles/eat/cornbread-the-history-and-evolution-of-a-southern-staple>

- Kolak, M., Bradley, M., Block, D. R., Pool, L., Garg, G., Toman, C. K., ... & Wolf, M. (2018). Urban foodscape trends: Disparities in healthy food access in Chicago, 2007–2014. *Health & place*, 52, 231-239.
- Leggio, N. (2020, marzo 16). *Poke Bowl recipe*. The Recipe Critic.  
<https://therecipecritic.com/poke-bowl-recipe/>
- Lombardi, K. (2017, 26 de abril). The History of Street Food in NYC. Eater New York.  
 Recuperado el 31 de marzo de 2023, de  
<https://ny.eater.com/2017/4/26/15418692/street-food-history-nyc>
- Meathead. (2016). Texas Barbecue Sauce. En AmazingRibs.com. Recuperado de  
<https://amazingribs.com/tested-recipes/barbecue-sauce-recipes/texas-barbecue-sauce-recipe>
- Moore, N. (2019). The Chicago "Meatless" Tamale Is a Link to Chicago's Food History. Smithsonian Magazine. Recuperado de  
<https://www.smithsonianmag.com/history/chicago-meatless-tamale-link-chicagos-food-history-180972655/>
- Nelson, V. (2016). Food and image on the official visitor site of Houston, Texas. *Journal of destination marketing & management*, 5(2), 133-140.
- New Orleans Online. (2021). Food & Drink. Recuperado de  
<https://www.neworleansonline.com/neworleans/cuisine/cuisinestreet.html>
- Papashvily, H. (1951). The World in a California Street: Stockton, 1911-1920. *Western Folklore*, 10(2), 117-125.
- physicochemical, textural and sensory properties of Texas-style smoked pork ribs. *Journal of Food Science and Technology*, 53(3), 1488-1496. doi: 10.1007/s13197-015-2185-5
- Poe, T. N. (1999). The origins of soul food in black urban identity: Chicago, 1915-1947. *American Studies International*, 37(1), 4-33.

- Privitera, D., & Nesci, F. S. (2015). Globalization vs. local. The role of street food in the urban food system. *Procedia Economics and Finance*, 22, 716-722.
- Proulx, P. (2007). New Orleans: The land of the beignet. In *Culinary tourism* (pp. 205-219). Recuperado de <https://www.chicagotribune.com/dining/ct-food-chicago-street-food-history-20180808-story.html>
- Recuperado de <https://www.texasmonthly.com/food/texas-monthlys-ultimate-guide-to-street-food-in-texas/>
- Robb Walsh. (2013). *The Tex-Mex Cookbook: A History in Recipes and Photos*. Broadway
- Satterlee, B. (2021). Southern cornbread. Food Network.
- SBS Food. (n.d.). Coleslaw. Retrieved <https://www.sbs.com.au/food/article/2013/05/09/coleslaw>
- Sharma, G., Chen, J., & Vipul, K. (2016). Effect of cooking time and temperature on the
- Shon, J. (2017). *Hawaii's Best Food Trucks & Street Food*. Lonely Planet.
- St. Louis Distillery. (2021). Our Whiskey. Recuperado de <https://www.stldistillery.com/our-whiskey/>
- Taira, M. (2019). *Poke: A Complete Guide to the Delicious Hawaiian Fisherman's Dish*
- Texas Monthly. (2021). *Texas Monthly's Ultimate Guide to Street Food in Texas*.
- The New York Times. (2010, 7 de mayo). Mac and Cheese, an American Classic. Recuperado el 31 de marzo de 2023, de <https://www.nytimes.com/2010/05/09/weekinreview/09schwartz.html>
- The Spruce Eats. (2021). *The History of the Chicago-Style Hot Dog*.
- Thiessen, A. (2019). *The 10 Best Food Trucks In Austin, Texas*. Culture Trip.



<https://theculturetrip.com/north-america/usa/texas/articles/the-10-best-food-trucks-in-austin-texas/>

Time Out Chicago. (2021). The 15 best street food spots in Chicago.

USDA FoodData Central. (2022). Vienna sausage, canned, chicken, beef, pork.

Vaughn, D. (2012). The Legend of Texas Barbecue. Texas Monthly.

<https://www.texasmonthly.com/food/the-legend-of-texas-barbecue/>

Vienna Beef. (2021). The History of the Chicago-Style Hot Dog.

Villatoro, A. (2021, May 7). *La historia de la comida callejera - Martha Debayle*. Martha

Debayle. <https://www.marthadebayle.com/v3/radiov3/sosv3/la-historia-de-la-comida-callejera/>

Wenkam, N. S., & Wolff, R. J. (1970). A half century of changing food habits among Japanese in

Williams, M. (2018, August 28). A Brief History of Coleslaw. Bon Appétit.

## ANEXO A: RECETA ESTÁNDAR HARLEM, NY

## HARLEM, NY

**Realizado por:** Telmo Araque y Diana López

**Tipo:** Entrada

**Porciones:** 41 pax

**Ingredientes:**Subreceta Mac and cheese:

Pasta Macaroni 0.2  
 Queso cheddar 0.1  
 Queso mozzarella 0.1  
 Queso gouda 0.1  
 Pimienta 0.003  
 Tocino 0.1  
 Harina 0.03  
 Mantequilla 0.03  
 Leche 0.2  
 Sal 0.005

Subreceta Harlem, NY:

Mac and cheese 0.015  
 Huevo 1 und  
 Panko 0.002  
 Harina 0.002  
 Queso parmesano 0.002

**Preparación:**Subreceta Mac and cheese:

Cocinamos los macarones, el tocino, luego preparamos una salsa bechamel semi líquida, agregamos los quesos, una vez que tengamos todo junto, procedemos a enfriar.

Subreceta Harlem, NY:

Porcionar la mezcla del mac and cheese en porciones de 15 gr, luego los pasamos por harina, huevo y panko, los freímos en aceite y los servimos con la toja de parmesano

## ANEXO B: RECETA ESTÁNDAR CALI-WAII

# CALI-WAII

**Realizado** Telmo Araque y Diana

**por:** Lopez

**Tipo:** Entrada

**Porciones:** 1 pax

### Ingredientes:

#### Subreceta Crocante tapioca

##### con alga nori :

Alga nori 0.01

Tapioca 0.25

Harina 0.023

Agua 0.15

#### Subreceta Aire de zanahoria:

Zumo Zanahoria 0.32

Lecitina 0.32

Tpt jengibre y pimienta negra 0.32

#### Subreceta Cremoso de

##### Aguacate:

Aguacate 0.24

Aceite 0.05

Vinagre blanco 0.005

Sal 0.005

#### Subreceta Aire de apio:

Apio 0.22

Agua 0.05

Lecitina 0.003

Limón 0.013

Sal 0.001

### Preparación:

#### Subreceta Crocante tapioca con alga nori:

Cocinamos la tapioca con un poco de sal, durante aprox. 30 minutos, colamos la tapioca, agregamos el alga nori

esparcimos en una bandeja con silpat, procedemos a secar durante 14 horas a 40 grados.

#### Subreceta Aire de zanahoria:

Sacamos el zumo de la verdura, y el zumo de la namaja, colocamos la lecitina y mezclamos con el turbo hasta obtener un

aire

#### Subreceta Cremoso de Aguacate:

Colocamos el aguacate con vinagre, sal y emulsionamos con el aceite hasta obtener una salsa.

#### Subreceta Aire de apio:

Sacamos el zumo de la verdura, y el zumo de limón, colocamos la lecitina y mezclamos con el turbo hasta obtener un aire

#### Subreceta CALI-WAII:

Armamos el poke, con atún y salmon, mezclamos la salsa con los pescados y colocamos los encurtidos crocante,

cremoso, aires y servimos.

Subreceta CALI-WAI:

Crocante Alga Nori 0.02

Atun 0.01

Salsa poke 0.005

Salsa Siracha 0.002

Pepinillo Encurtido 0.002

Arroz Sushi 0.01

Aire de Zanahoria 0.005

Cre moso de aguacate 0.002

Rabano encurtido 0.002

Salmón 0.012

Aire de Apio 0.005

## ANEXO C: RECETA ESTÁNDAR CHICAGO, IL

# CHICAGO, IL

Realizado por: Telmo Araque y Diana Lopez

Tipo: Entrada

Porciones: 1 pax

### Ingredientes:

#### Subreceta pan semi-brioche:

Harina 0.5

Mantequilla 0.1

Agua 0.25

Huevo 1

Azucar 0.04

Sal 0.01

Levadura seca 0.012 Subreceta

#### salchicha bratwurst jalapeño y tocino:

pierna de cerdo S/H 0.6

Tocino 0.2

Sal 0.016

Pimienta 0.002

Jengibre en polvo 0.002 Nuez

moscada molida 0.001 Jalapeños

0.0132

Cebolla en polvo 0.014 Tripa

de cordero 0.02 Sal nital

0.003

Pulpa de res 0.2 Ajo

en polvo 0.002

### Preparación:

#### Subreceta pan semi-brioche:

Mezcalmos todos los ingredientes, formamos una masa y porcionamos y horneamos a 200 grados por 12min

#### Subreceta salchicha bratwurst jalapeño y tocino:

Mezclamos todos los ingredientes, colocamos en la embudidora y dejamos reposar la salchicha por aprox 48 horas para consumirla.

#### Subreceta Falso caviar sweet mustard:

Mezclamos la mostaza y el agua, hasta que este casi líquido la mostaza, luego agregamos el agar agar y llevamos a ebullición, tener listo el aceite frío y proceder a hacer las perlas, se reserva en aceite en la refrigeradora.

#### Subreceta Chicago. IL:

Ponemos mantequilla en el panaloscostados, luego la mayonesa Dijon, luego colocamos la salchicha, luego el encurtido, ponemos un poco de perlas de mostaza, y terminamos con cebollas fritas.

Subreceta Falso caviar sweetmustard:

Moztaza 0.1

Agar Agar 0.003

Aceite 0.3

Agua 0.075

Miel de maiz 0.01 SubrecetaChicago, IL: Pan brioche

0.03

Mayonesa Dijon 0.005

Bratwurst 0.06

Sweet relish 0.01

Falso caviar sweet mustard 0.005

Cebollas fritas 0.01

Brotos 0.001

Tomate concase 0.01

Pepinillo encurtido 0.01

## ANEXO D: RECETA ESTÁNDAR AUSTIN, TX

# AUSTIN, TX

**Realizado por:** Telmo Araque y Diana Lopez

**Tipo:** Plato fuerte

**Porciones:** 1 pax

### Ingredientes:

#### Subreceta BBQ sauce:

Cebolla perla 0.2

Zanahoria 0.22

Tomate riñón 0.2

Apio 0.1

Ajo 0.015

Vino tinto 0.65

Coca cola 500 ml 1.3 Salsa de soya 0.075

Humo líquido 0.001

Vinagre blanco 0.125

Azúcar morena 0.2

Texas seasoning 0.03

Whisky 0.05

#### Subreceta espuma de maíz:

Crema 0.1

Leche 0.15

Maíz dulce 0.1963

Albumina 0.008

Cebolla perla 0.003

Xantana 0.001

Papa chola 0.06

### Preparación:

#### Subreceta BBQ sauce:

Cocemos, las verduras con el vino hasta que se evapore el alcohol agregamos la coca cola, luego agregamos el texas seasoning, turbeamos, agregamos el vinagre, humo líquido, salsa de soya, azúcar y el whisky y rectificamos sabores sal, ácido y dulce.

#### Subreceta espuma de maíz:

Picamos la cebolla en brunoise y salteamos con el choclo, cocemos la papa y hacemos un pure, agregamos el chocolate con la albumina la crema y la leche al procesador, se debe pasar por el chino tres veces, y luego agregamos el pure y la xantana y colocamos en el sifon con una carga.

#### Subreceta pan de maíz:

Mezclamos todos los ingredientes, y cocemos en el horno por 20 minutos a 200 grados y porcionamos.

#### Subreceta Cole slaw:

Picamos las verduras en julianas, hacemos un abase de mayonesay agregamos azúcar y vinagre, reservamos. Al momento del servicio mezclamos todo.

#### Subreceta Austin, TX:

Sellamos en el grill y cocemos las costillas con salsa bbq y texas seasoning en sous vide por 12 horas a 70 grados, regeneramos en el horno a 160 grados, servimos con salsa bbq, espuma de maíz, pan de maíz y cole slaw.

Carga N2O 1

Subreceta pan de maiz: Harina de maiz 0.12

Harina de trigo 0.12 Leche entera 0.25 Polvo

de hornear 0.008 Azúcar 0.065

Sal 0.006

Huevos 1

Aceite vegetal 0.06

Maiz dulce 0.05

Subreceta Cole slaw:

Col blanca 0.11

Zanahoria 0.11

Huevos 1

Aceite 0.15

Sal 0.005

Pimienta 0.003

Vinagre blanco 0.01

Brown sugar 0.02

Col morada 0.11 Subreceta Austin, TX:

Costillacerdo 0.15

Fundavaciomediana1 Cole slaw0.03

Espuma de maiz 0.02 Pan de maiz 0.03 Aceite

de perejil 0.002 Texas seasoning 0.06

BBQ sauce Texas style 0.06



## ANEXO E: RECETA ESTÁNDAR NEW ORLEANS, LA

## NEW ORLEANS, LA

<b>Realizado por:</b>	Telmo Araque y Diana Lopez
<b>Tipo:</b>	Postre
<b>Porciones:</b>	1 por

**Ingredientes:**Subreceta Sorbete naranja:

Naranja americana 0.08  
 Agua 0.273  
 Azúcar 0.07  
 Glucosa en polvo 0.03  
 Estabilizante sorbete 0.001  
 Naranja nacional 0.03

Subreceta salted caramel:

Azúcar 0.2  
 Crema 0.105  
 Sal marina 0.002

Subreceta Biscuits:

Harina 1.541  
 Levadura seca 0.011  
 Azúcar 0.171  
 Nuez moscada 0.004  
 Azúcar impalpable 0.05  
 Huevos 3 und  
 Agua 0.051  
 Mantequilla 0.085

**Preparación:**Subreceta 1:

Colocamos todo en una olla hasta que hierve y reservamos en el frío por 12 horas antes de utilizar. Mezclamos el zumo con la base del sorbete, dejamos reposar 30 min, ponemos en la mantecadora por 20 minutos y reservamos.

Subreceta 2:

Hacemos un caramelo, luego agregamos la crema de leche y terminamos poniendo sal kosher.

Subreceta 3:

Mezclamos todos los ingredientes, dejamos reposar la masa hasta que doble su tamaño, luego porcionamos y dejamos leudar, colocamos en aceite caliente y los cocinamos.

**ANEXO F: RECETA ESTANDAR ST. LOUIS, MO**

# ST. LOUIS, MO

---

**Realizado por:** Telmo Araque y Diana Lopez

---

**Tipo:** Cocktail

---

**Porciones:** 1 pax

---

## Ingredientes:

### Subreceta syrup:

Azucar 0.2  
Agua 0.2  
Pimienta dulce 0.005  
Anis estrellado 0.005  
Canela 0.005  
Clavo de olor 0.005

### Subreceta cocktail:

Whisky 0.056  
Zumolimon 0.015  
Zumonaranja 0.007  
Syrup de especias 0.021  
Ginger ale 0.007  
Hielo 0.05  
Hierba buena 0.01  
Esencia vainilla 0.005

## Preparación:

### Subreceta 1:

Colocamos tod en una olla dejamos hervir y luego tapamos y sacamos del fuego dejamos reposar por aprox 20 min.

### Subreceta 2:

Mezclamos todo y servimos en un vaso bien frio.

**ANEXO G: HARLEM, NY**



**ANEXO H: CALI-WAII**



**ANEXO J: AUSTIN, TX**



**ANEXO K: ST. LOUIS, MO**



**ANEXO L: NEW ORLEANS, LA**





**ANEXO M: JUECES DEGUSTACIÓN**

Mario Jimenez, Chef ejecutivo Food service USFQ

Damian Ramia, Decano Colegio de hospitalidad, arte culinario y turismo USFQ

Sebastian Navas, Director de Gastronomía USFQ

Andres Teran, Chef ejecutivo Marcus y Epikus

Emilio Dalmau, Chef y profesor de la USFQ

Esteban Tapia, Chef y profesor de la USFQ