

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

**Thai Table**

**Natalia Carolina Baque Ripalda  
Ana Paula Torres Ortiz**

**Gastronomía**

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

Quito, 10 de mayo de 2024

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

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

**Thai table**

**Natalia Carolina Baque Ripalda**

**Ana Paula Torres Ortiz**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Mario Jiménez, Chef Ejecutivo USFQ**

Quito, 10 de mayo de 2024

## © 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: Natalia Carolina Baque Ripalda

Código: 00339787

Cédula de identidad: 1726796343

Lugar y fecha: Quito, 10 de mayo de 2024

Nombres y apellidos: Ana Paula Torres Ortiz

Código: 00215594

Cédula de identidad: 1726888033

Lugar y fecha: Quito, 10 de mayo de 2024

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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 presente escrito de titulación busca mostrar el mundo de la cocina y cultura tailandesa mediante un menú de seis tiempos, diseñado para despertar el aprecio hacia su cultura, explorar los sentidos y deleitar el paladar. La inspiración del menú surge por nuestras amigas tailandesas y su amor por la comida y la cultura. Nuestro objetivo es compartir esta fascinación a través de la comida, fomentando un mayor interés por la cultura tailandesa. Cada plato ha sido cuidadosamente seleccionado para ofrecer una experiencia gastronómica auténtica, transportando a los comensales a los sabores y productos de Tailandia. A través de esta investigación, buscamos inspirar un profundo respeto y aprecio por la riqueza culinaria y cultural de Tailandia.

**Palabras clave:** Tailandia, sabores, cultura, tradición, experiencia.

## **ABSTRACT**

The present thesis aims to showcase the world of Thai cuisine and culture through a six-course menu, designed to evoke appreciation for its culture, engage the senses, and delight the palate. The menu's inspiration stems from our Thai friends and their love for food and culture. Our goal is to share this fascination through food, fostering greater interest in Thai culture. Each dish has been carefully selected to offer an authentic gastronomic experience, transporting diners to the flavors and products of Thailand. Through this research, we aim to inspire a deep respect and appreciation for Thailand's culinary and cultural richness.

**Keywords:** Thailand, flavors, culture, tradition, experience.

## TABLA DE CONTENIDO

|   |           |
|---|-----------|
| <b>RESUMEN.....</b>                         | <b>5</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>                       | <b>6</b>  |
| <b>TABLA DE CONTENIDO .....</b>             | <b>7</b>  |
| <b>INTRODUCCIÓN.....</b>                    | <b>10</b> |
| <b>DESARROLLO .....</b>                     | <b>12</b> |
| <b>Historia de Tailandia.....</b>           | <b>12</b> |
| <b>Regiones en Tailandia.....</b>           | <b>12</b> |
| Región Norte .....                          | 13        |
| Región Noreste.....                         | 13        |
| Región Central.....                         | 14        |
| Bangkok .....                               | 16        |
| Región del Este.....                        | 17        |
| Región del Sur.....                         | 18        |
| <b>Tradiciones tailandesas .....</b>        | <b>18</b> |
| <b>Gastronomía Tailandesa .....</b>         | <b>19</b> |
| <b>Productos tailandeses.....</b>           | <b>20</b> |
| <b>Thai Table: La mesa tailandesa .....</b> | <b>20</b> |
| <b>MENÚ .....</b>                           | <b>21</b> |
| <b>Descripción del concepto.....</b>        | <b>21</b> |
| <b>Tiempos.....</b>                         | <b>22</b> |
| Aperitivo: Khanom Jeeb.....                 | 22        |
| Entrada fría: Yam .....                     | 23        |
| Entrada caliente: Tom.....                  | 24        |
| Plato fuerte: Kaeng .....                   | 25        |
| Bebida: Cha.....                            | 27        |
| Postre: Mamuang .....                       | 28        |
| <b>Técnicas gastronómicas .....</b>         | <b>29</b> |
| <b>CONCLUSIONES.....</b>                    | <b>32</b> |
| <b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>      | <b>33</b> |
| <b>ANEXO 1: Aperitivo.....</b>              | <b>35</b> |
| <b>ANEXO 2: Entrada fría.....</b>           | <b>36</b> |
| <b>ANEXO 3: entrada caliente .....</b>      | <b>37</b> |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>ANEXO 4: plato fuerte .....</b> | <b>39</b> |
| <b>ANEXO 5: bebida .....</b>       | <b>41</b> |
| <b>ANEXO 6: postre.....</b>        | <b>42</b> |



## ÍNDICE DE FIGURAS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Figura 1. Aperitivo: Dumpling relleno de cerdo, pollo y camarón, acompañado de salsa sweet chilli.....</b>  | <b>23</b> |
| <b>Figura 2. Primera entrada: Ensalada tradicional de mariscos acompañada de palmito fresco, zanahoria, mango, hierbabuena, calamar y camarón con salsa Nam Jim Seafood.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>Figura 3. Segunda entrada: Sopa tom kha gai, base de leche de coco, mix de hongos ostra, cilantro, hilos de pollo crocante y aceite de chile árbol.....</b>                     | <b>25</b> |
| <b>Figura 4. Plato fuerte: costilla cocida a baja temperatura por 18 horas, salsa de curry verde y vainitas chinas.....</b>  | <b>26</b> |
| <b>Figura 5. Plato fuerte: tabla para compartir sobre hoja de achira, salsa Nam Jim Jaew, arroz jazmin, pickles de zuchini amarillo, verde y pepino.....</b>                       | <b>27</b> |
| <b>Figura 6. Bebida: té thai Infusión de té rojo, leche entera, leche condensada y mini pensamiento.....</b>   | <b>28</b> |
| <b>Figura 7. Postre: Mango sticky rice, arroz jazmín, sopa fría de leche de coco, chips de coco deshidrato, compota de mango, mango fresco y gel de hierbaluisa con limón.....</b> | <b>29</b> |

## INTRODUCCIÓN

Tailandia, también conocido como el país de la sonrisa, está lleno de cultura, tradiciones y festividades. Ubicado al sureste asiático, donde su gente es famosa por la gran hospitalidad que brindan. La elección del tema Thai Table, nació gracias una experiencia compartida entre las dos creadoras del menú. Conviviendo con gente thai y comprendiendo la importancia de compartir con los seres queridos.

Encontramos que la comida es sagrada para esta cultura y que existen costumbres infaltables en varios hogares tailandeses. Cabe recalcar que para la elaboración del tema y de las recetas, nos apoyamos en nuestras compañeras tailandesas, que nos brindaron su perspectiva de la manera más tradicional posible, para poder ejecutar un gran trabajo, que tenga un hilo conductor en cada momento.

El tema escogido nos llevó a cumplir nuestra meta de la forma más satisfactoria posible, generar una unión y momento ameno para los comensales, ya que esta fue la manera en la que nuestras compañeras tailandesas nos hicieron sentir, en familia.

Realizamos una recopilación de recetas tradicionales con la ayuda de nuestras queridas amigas y sus madres, para de esta base partir con nuestras propias modificaciones, de esta misma manera nos enseñaron palabras con significativas que más adelante utilizamos para darle vida a nuestro menú.

Consideramos que traer un menú tailandés al mercado es una propuesta fresca e innovadora en Ecuador, ya que no existen muchas opciones de este tipo de gastronomía, encontramos que había pocos restaurantes en la ciudad de Quito que se especializan en comida asiática y solo ofrecen un platillo en particular, con este menú queríamos darle la importancia que merece esta cultura.

Ahora bien, cada elemento del menú fue cuidadosamente seleccionado para que el orden de los tiempos sea apropiado para que el comensal pueda disfrutar de una experiencia fresca, tal cual ocurre en la gastronomía tailandesa.

## DESARROLLO

### Historia de Tailandia

Para comprender la historia de Tailandia es necesario contemplar varios elementos como la migración, religión, geografía, entre otros. De tal manera que tomando en cuenta la geografía, Tailandia cuenta con influencias de poblaciones vecinas como son Cambodia, Laos, Burma y Malasia, todos ellos constituyen parte esencial de la construcción de tradiciones, costumbres y la cultura como tal.

Ahora bien, existe un elemento que se mantuvo en Tailandia a pesar de las diversas influencias externas, el cual es la religión. El budismo forma parte de la mayor parte de la población tailandesa, siendo constante en el desenvolvimiento diario. Es habitual encontrarse en las calles con los monjes budistas con sus largas túnicas coloridas, contemplando a la comida como una parte esencial de su creencia y fe. Por lo que, a lo largo de sus festivales y ceremonias es común observar la gran cantidad de regalos gastronómicos a modo de celebración, como platos que se elaboran en fechas determinadas del año, como el Arroz glutinoso rojo o incluso el *Khao Niew Daeng*, el cual es un arroz fermentado que se consume durante el *Songkran*, aclamado festival budista que representa el Año Nuevo en Tailandia (Gabriel, 2014).

### Regiones en Tailandia

En cuanto al tema de regiones, el territorio de Tailandia comprende 77 provincias que se encuentran agrupadas entre 4 y 6 regiones, son: Norte, Noreste (Isaan), Central, Sur; a partir de ellas surgen 2 más que son: Este y Oeste. El objetivo de esta segmentación reside en que cada espacio tiene sus propias propuestas gastronómicas y tradiciones, a pesar de ser parte del mismo país, cada una de las regiones se explican a continuación.

## **Región Norte**

Empezando con la región del Norte, encontramos que se encuentra limitando con Burma y Laos, contando con las mayores presencias montañosas del país. Acompañando este paisaje se encuentran varios espacios cubiertos por bosques profundos y con un clima bastante variable a lo largo del año. Gracias a estos elementos climáticos, esta ubicación permite la crianza de cerdos, y evidentemente su consumo es muy prominente en esta área, con platillos como *Nhaem nua*, que es un cerdo agridulce cocido en hoja de plátano o el *sai ua*, que es el famoso platillo Chiang Mai Spicy Thai Style Sausage. De igual forma, el arroz se cultiva exponencialmente en la región Norte, reflejado en una de las preparaciones más emblemáticas como lo es el arroz glutinoso, conocido también como *Khao Niao*. En esta locación se presenta la influencia china con la presencia de los fideos, en platos como *Khanom chim*, que son fideos de arroz fermentados; o el *Sukhothai Noodle Soup*, una sopa de fideo que adquiere su nombre gracias a la ciudad en la que se prepara.

## **Región Noreste**

Seguidamente, nos encontramos en la zona Noreste de Tailandia, conocida también como *Isaan*. Esta es la región más grande a nivel territorial, ocupando al menos la tercera parte del área total de Tailandia. En esta zona encontramos un suelo pobre y árido que limita la posibilidad de cultivo y crianza de animales. Aunque, a pesar de estas circunstancias, los campos de arrozales ocupan más de la mitad del espacio posible de cultivo. Estas características de manera clara se reflejan en la gastronomía pues si bien cuentan con un gran abasto de arroz, especialmente para preparar arroz glutinoso; sus sidos y proteínas se basan en productos fuera de los habituales como orugas de bambú, carne seca de búfalo, ranas secas y una gran variedad de insectos, estos últimos siendo muy fáciles de capturar en los espacios naturales con los que cuentan, como los grillos que son uno de los insectos de mayor consumo. Aquí podemos

encontrar platillos llamativos como *Kaeng hhuo wan dak dae mhai*, que es un curry verde con pupas de gusano de seda.

En cuanto a sabores y sazones, la región Noreste se caracteriza por el amplio uso de chiles, siendo estos empleados de tal forma que incluso muchos tailandeses no soportan la cantidad de picante que pueden llegar a tener algunos platillos. De igual forma, se emplean una gran cantidad de hojas para aportar otro sabor a las preparaciones, así como el elemento salado reflejado con el *pla ra*, que es el pescado de agua dulce fermentado y posteriormente con el *nam pla ra*, que es la salsa derivada de este pescado. Todos estos elementos ayudan a que los sabores de esta región sean tan distinguidos por su intensidad y potencia que pueden llegar a tener, que combinados de la mejor manera también con galanga, chalotas y tamarindo buscan crear un equilibrio de sabores.

### **Región Central**

Ahora, al hablar de la Región Central de Tailandia nos ubicamos en el “bowl de arroz de Tailandia”, conocida así debido a que se encuentra a través de la llanura aluvial del *Chao Phraya*, uno de los ríos más emblemáticos del país por su sistema fluvial que confluye en Bangkok. Gracias al río y su gran aporte de recursos, la región Central de Tailandia se conoce por su agricultura próspera y muy favorable. No es de sorprenderse que las dos capitales de Tailandia en la historia se ubiquen en esta región, siendo *Ayutthaya*, capital desde 1350 hasta 1767; y *Bangkok*, capital desde 1782 hasta el presente día.

Además de contar con la presencia de este prominente río, durante el siglo XVI, las gobernaciones de aquel tiempo abrieron las fronteras comerciales a franceses, portugueses, holandeses, entre otros; todas estas migraciones fueron definiendo la cultura y la cocina de los tailandeses. Se cree incluso que, la pasta de langostinos toma fuerza y protagonismo desde esta época, en donde un embajador francés en sus escritos menciona “*ka pi*” haciendo referencia a

esta curiosa pasta que ayuda a salar la comida. Ahora bien, uno de los escritos más llamativos de la época pertenece a la Corte de Siam, quienes en la actualidad son la Corte Suprema de Tailandia; lo que menciona el documento increíblemente refiere a un poema escrito por uno de sus miembros, el Rey Rama II, quien a través de la poesía plasma muchas recetas y patrimonio culinario. Este poema plasma las técnicas de cocción e ingredientes de 14 platos, 14 tipos de frutas y 16 postres, de tal forma que se refleja la amplitud de variedad de ingredientes de la zona, por ejemplo, se mencionan frutas como: el lichi, rambután, granada y otros más exóticos como el caqui japonés. Es aquí donde también se observan las influencias extranjeras en la gastronomía tailandesa, por lo que dentro de estos platillos se menciona el famoso *Curry Massaman*, que se prepara con carne de res o pollo y fue introducido por las culturas musulmanas e incluso el *rang nok*, que es una sopa de huevo introducido por los chinos. Y, por último, pero no menos importante un postre icónico mencionado son las bolitas de arroz glutinoso con leche de coco o *bua loi*, que hasta el día de hoy se consume como uno de los manjares más reconocidos de Tailandia.

Ahora bien, todos estos platillos son el vivo reflejo de que la región es una de las más reconocidas y aclamadas por su riqueza en lo que a agricultura respecta. Por ejemplo, además del arroz glutinoso, en esta región se consume el arroz jazmín o *khao hom mali*, el cual es un grano de arroz más largo y aromático catalogado como los mejores por su calidad y cualidades, llegando incluso a recibir un estatus de PGI (Protected Geographical Indication) específicamente para el arroz jazmín de la región de *Thung Kula Rong Hai*. De igual forma, los vegetales brillan por su protagonismo, con un platillo icónico como los *miang*, con influencia china, son snacks que se hacen a partir de unos rollos de pescado o carne envueltos en hojas de kale china, lechuga u hojas similares. Por último, los aromáticos de esta zona se basan en jengibre, hierbabuena, albahaca, menta, cebollín, lima kaffir; esto simplemente demuestra la cantidad de productos frescos y herbales con los que cuenta la región. Y, otros

sazonadores especiales de la región son el chile ojo de pájaro, salsa de soya, salsa de pescado, pasta de langostinos; todos ellos siendo elementos súper esenciales para capturar los sabores ideales de los currys, salsas, salteados, entre otras preparaciones.

## **Bangkok**

De manera clara, Bangkok se merece un apartado por su importancia en todo lo que confiere a Tailandia. Es la parte central del país, conocida como la Ciudad de los Ángeles o Krung Thep. Se ubica a nivel geográfico en el golfo de Tailandia, cuenta con el estuario del río mencionado anteriormente que cruza por las regiones del Centro. Su clima goza de todas las características de un trópico, con lluvias bien pronunciadas; todo esto dentro de una megápolis que vive el día a día con una intensidad que lleva a la población a vivir al máximo cada experiencia. Esta ciudad tiene una gran cantidad poblacional, 15 millones de habitantes para ser exactos. Y, siendo la capital sufre de sus problemas como lidiar con la sobrepoblación, tráfico y demás inconvenientes que suscitan en las capitales, por lo que todo se refleja en que el tiempo es una preocupación constante, lo que lleva a la comida a pasar a segundo plano y ser solo parte de momentos fugaces del día, como carritos ambulantes y comida callejera.

De tal manera que, la costumbre de cocinar en casa ya casi es inexistente, llevando a la comida callejera a convertirse en el mayor fenómeno en la metrópoli tailandesa, con aproximadamente 400 000 puestos de comida esparcidos entre comidas al aire libre, en el paso peatonal e, incluso, cerca de los templos. Los platos que se venden varían dependiendo de la zona específica en la que se ubiquen, en algunos pueden ser solo venta de productos frescos como frutas o preparaciones más elaboradas como el tradicional *pad thai*. Uno de los platos más comunes que también se venden en las estaciones callejeras es el *som tam*, que es una ensalada de papaya verde, muy fresca y deliciosa.



Por otro lado, en la capital tailandesa se ubica Chinatown, que como su nombre menciona hace referencia al espacio en que se destina a la cultura china y, sobre todo, su gastronomía. Aquí quienes protagonizan las calles son los mercaderes chinos y sus actividades comerciales. Su historia se remonta muchos siglos atrás cuando los migrantes chinos servían de intermediarios entre la Corte Suprema y la sociedad como tal, impidiendo su libre comercio y generando discordia entre etnias. Ahora bien, a partir de 1855 cuando se abole la monarquía inglesa estas condiciones mercantiles son más accesibles y el mercado chino puede contar con mayor libertad.

En cuanto a la rama gastronómica, al ser la capital tiene mayor sofisticación, detalle y lujo que en las demás regiones. Siendo el lugar en donde nace el primer escrito referente de cocina tailandesa popular en 1898: *Mae Krua Hua Pa*, similar a una enciclopedia de cocina con 759 páginas repletas de conocimiento y patrimonio culinario, extraído en mayor parte de la Corte de Siam. En tanto a lo que comida local se refiere, su crecimiento exponencial surge en 1940 gracias a la campaña elaborada por el primer ministro en donde se menciona “*Enjoy Thai Food, Use Thai Produce*”, siendo esto el primer paso para que la gastronomía pueda surgir como uno de los mayores patrimonios de Tailandia y nombrando al *pad thai* como plato nacional legítimo.

### **Región del Este**

Esta región se caracteriza por su frontera con Cambodia, lo que resulta en un paisaje lleno de contrastes como las áreas fronterizas rurales y el área urbana llena de un frenesí diario. En esta región lo que resalta son los ecosistemas y sabores tropicales, como pomelo, mangostino, rambután, entre otros. Uno de los productos más importantes es el durian, que es un fruto comestible producido en más de la mitad del territorio del Este, pero es un aspecto controversial hablar sobre este producto debido a su fuerte olor fétido.

Otro elemento característico de esta región son los mariscos, debido a la disponibilidad de productos en esta zona; reflejado en el gran empleo de pescado seco, pasta de langostinos o incluso los calamares, los cuales se dejan secar para mayor conservación. Esto también se puede presenciar con la provincia de Rayong, catalogada como la capital de la salsa de pescado, como un componente esencial en la gastronomía tailandesa.

### **Región del Sur**

En esta región se destacan sus pequeñas islas por su atractivo turístico y sus idílicas playas como Phuket, Koh Samui, entre otras. Este espacio cuenta con un clima bastante caliente, lo cual lo lleva a diferenciarse completamente de las demás regiones. Gracias a esto, hay una fuerte influencia de mariscos y una gran cantidad y variedad de frutas y verduras. Aquí se distingue sobre todo la presencia exponencial del coco, el azúcar de palma y demás. Destacando el aspecto del coco es importante reconocer que es un ingrediente primordial dentro de la cocina diaria de la región del Sur.

Para terminar, se puede observar que la diversidad gastronómica en Tailandia se encuentra también condicionada bajo la geografía y condiciones climáticas, lo que convierte a este país en uno de los más maravillosos del mundo en el ámbito culinario y cultural.

### **Tradiciones tailandesas**

Si bien se ha mencionado el aspecto gastronómico y su importancia, éste no sería nada sin las tradiciones que la rodean. Empezando por la cualidad de que tradicionalmente los fideos no conforman parte esencial de una dieta tailandesa, más bien llega a ser significativo únicamente cuando se lo consume en familia y acompañado de arroz.

Mientras que, el arroz sí es un indispensable en la mesa tailandesa pues se lo consume para acompañar los otros elementos que componen la mesa, como son: sopa, guarnición, curry, plato de pescado, carne o verdura y una ensalada. Por eso, el presente proyecto de titulación busca

implementar todos y cada uno de estos elementos para abordar de una manera más realista el compartir tailandés.

Adicional, se concibe a los palillos como uno de los utensilios más empleados en la cocina asiática, pero en Tailandia este concepto varía un poco, dado que su uso no es tan prominente como en otras regiones asiáticas. De hecho, este instrumento se emplea únicamente para aquellos platos que tienen tendencias culinarias chinas, y para el resto de comida se utilizan cuchara y tenedor. Y, por último, es importante contemplar que las reglas en la mesa tailandesa no son complejas, solo se basan en el compartir, la hospitalidad y el disfrute de la comida, acompañado de un famoso decir “*kin khao*”, que significa “comer arroz”; y, partir de allí, se empieza la convivencia en la mesa.

### **Gastronomía Tailandesa**

La cocina tailandesa es muy creativa y llena de color, energía e imaginación. Dentro de cada plato se prioriza el empleo de todos los sentidos, refiriéndose a que su comida es visualmente atractiva y olfativamente fabulosa. De igual forma, buscan atrapar aromas penetrantes, sabores y texturas que sean distintas, pero a su vez, complementarias entre sí.

Por otra parte, pensar en el origen de la gastronomía tailandesa es un completo debate histórico, esto debido a su aparente exclusividad. Sin embargo, esta cocina es una de las mayores cocina fusión del mundo. Producto de las influencias extranjeras, la cocina tailandesa se forma por tendencias gastronómicas chinas como: sopas, fideos, salteados, cocidos al vapor; mientras que la India se refleja en las especias empleadas en los currys tailandeses que priman por su frescura y tostado; y el Sudeste asiático participa mediante su aporte con el coco. Y, adicionalmente, es importante contemplar que incluso los chiles tailandeses son una introducción gastronómica de los portugueses del siglo XVI (Cheepchaiissara, 2005).

## **Productos tailandeses**

Tomando en cuenta estos precedentes gastronómicos, es imprescindible conocer cómo surge entonces la combinación y armonía de la cocina tailandesa. Esto puede atribuirse a los cocineros, quienes se encuentran vinculados a la corte real y, por ende, llevan todo el conocimiento a la práctica a través del empleo de productos locales como son: ajo, pimienta, cilantro, esquenanto, lima kaffir, tamarindo, galanga, chalotas, coco, salsa de pescado y pasta de langostinos. Varios de estos ingredientes resultan interesantes y nuevos dentro de la cocina occidental, como el esquenanto, siendo este producto una planta perteneciente a las gramíneas, con sus hojas ásperas, pero con una raíz aromática y medicinal (ASALE, R., & RAE, 2023). De igual forma, la lima kaffir conforma una parte esencial de la cocina tailandesa, siendo una de las frutas cítricas más importantes en la elaboración de platos. Tiene un aroma frutal muy fresco e intenso, en donde la parte verde de la fruta es la que se emplea para la cocina, al igual que las hojas sean frescas o secas. (Fuchs, 2018). Y, por otra parte, se encuentra la galanga, una planta tipo raíz que es roja por dentro y tiene un increíble potencial aromático, amargo y picante, puede llegar a ser similar en forma al jengibre. (ASALE, R., & RAE, 2023).

El objetivo de todos estos elementos es que lleguen a fluir armoniosamente en el paladar, dado que la gastronomía tailandesa busca un equilibrio entre sabores dulce, amargo, salado y picante; e incluso, a pesar de contar con ingredientes tan aromáticos estos no llegan a ser invasivos, en donde ningún sabor opaca al resto.

## **Thai Table: La mesa tailandesa**

Tomando en cuenta cada aspecto mencionado anteriormente es primordial conocer el contexto de la mesa tradicional tailandesa. En términos culturales esta mesa convoca al compartir, disfrutar la comida a través de sabores y experiencias. Esto se puede evidenciar en un restaurante, en donde una variedad de platos se ubica en el centro de la mesa con la intención

de compartir y experimentar con sabores y texturas. Los elementos que componen la mesa son claros: un abasto completo de arroz con la opción de consumir todo lo que los comensales gusten, porciones de proteínas como carne o pescados, curry, sopas, ensaladas, vegetales al grill y demás sides. Todos estos alimentos buscan recrear un mix de sabores entre picante, dulce y agrio; pues como se ha mencionado a lo largo del escrito es encontrar el equilibrio entre todos estos sabores y elementos, llegando a fluir en frescura y exquisitez.

## **MENÚ**

Empezamos mencionando que el presente proyecto toma en cuenta la investigación previa, con la intención de incluir al menos una pequeña parte o elemento de las regiones mencionadas, en donde cada una cuenta con productos tan distintivos, los cuales han sido acomodados de la manera más armónica para recrear un menú que pueda presentarse como una mesa tradicional tailandesa. Ahora, a continuación, se describe la puesta en práctica del menú.

### **Descripción del concepto**

Para el menú de titulación optamos por tomar la mesa tradicional tailandesa como nuestra inspiración, ya que este tema destaca en su mejor expresión la cultura de este país asiático, con este tema podemos encapsular diferentes tradiciones dentro de la misma. La mesa tailandesa está constituida por factores indispensables, basándonos en nuestra investigación, cabe recalcar que para elaborar estas recetas llegamos un poco más allá de la teoría que fue un gran apoyo para este menú, pero por otro lado decidimos crearlo con gente tailandesa nativa, de esta forma tratamos de capturar la esencia más pura de esta gastronomía. Por otro lado, también nos hemos enfocado en el uso de producto, ya que encontramos una gran similitud entre la variedad de frutas, hojas y vegetales entre nuestro país y Tailandia, de forma que queremos resaltar el excelente producto ecuatoriano, tratando de aprovecharlo de la mejor manera.

En una mesa tailandesa tradicional, los factores indispensables, incluso para la comida diaria, son: una ensalada, hay una infinidad de ensaladas para cada ocasión, esto nos ayuda a aportar frescura al resto de platillos, gracias a la inmensa cantidad de sabores complejos que existen. Dentro de esta cultura es indispensable la sopa, incluso un simple caldo siempre estará presente. El curry, ya sea rojo, verde o amarillo, para acompañar diferentes proteínas también es parte de la vida diaria de un tailandés y su familia. El arroz es de los pilares más importantes, podemos encontrarlo para una infinidad de preparaciones, se puede encontrar de manera dulce o salada, para acompañar los clásicos estofados o incluso para postres.

### **Tiempos**

En base a los elementos indispensables dentro de la gastronomía tailandesa previamente mencionados, se decidió elaborar un menú de seis tiempos, que se explica a continuación de manera más detallada.

### **Aperitivo: Khanom Jeeb**

Lo denominamos Khanom Jeeb, que en tailandés significa, aperitivo y pliegues, es el nombre para este dumpling. Para dar inicio a nuestro menú de la mejor manera decidimos iniciar con un dumpling, en forma de flor de loto, esta flor en la cultura tailandesa significa, belleza y es un símbolo de arte y decoración, representa el renacimiento y la pureza. Consta de una masa tradicional de dumpling elaborada a base de harina de trigo y un relleno de pollo, cerdo y camarón. La intención de este dumpling es encapsular todas las proteínas principales utilizadas a lo largo del menú, estas empanadillas realizadas a mano representan todo el detalle y cuidado que invertimos en la creación de cada plato ya que cada pétalo se forma con una pequeña pinza. Adicional, incluimos la salsa más icónica de este país, llamada sweet chilli, elaboramos esta salsa a base de ají criollo, ya que este producto es casi idéntico en sabor a los chiles tailandeses,

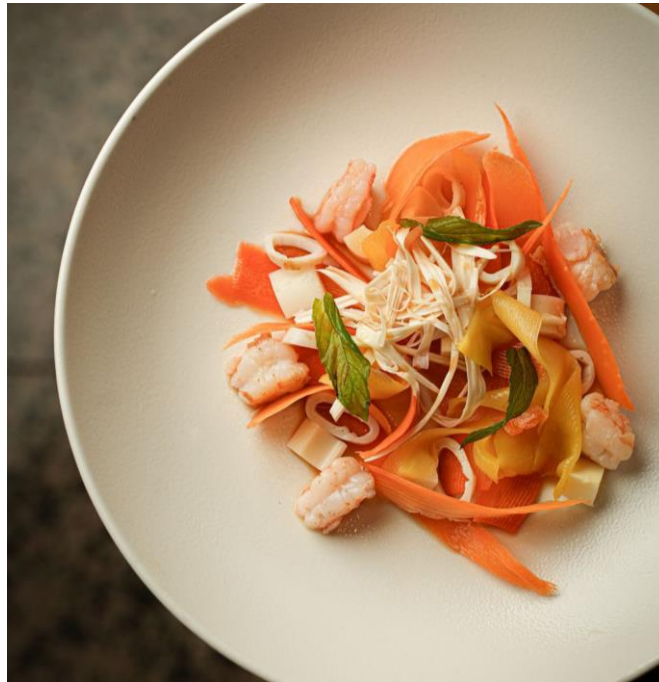
se realiza una reducción cuidadosa con ajos, azúcar y vinagre de arroz, para conseguir una salsa tipo caramelo. Véase **Anexo 1** para mayor detalle.



**Figura 1. Aperitivo: Dumpling relleno de cerdo, pollo y camarón, acompañado de salsa sweet chilli.**

### **Entrada fría: Yam**

Yam, es el nombre del siguiente platillo, yam en tailandes significa mezclar, dulce, salado y picante. Escogimos una ensalada de mariscos, conocida como Yam Talay, a base de palmito fresco, que decidimos presentar en forma de hilos, camarón y aros de calamar, también se presentó con crudités de zanahoria, mango y hierbabuena. Optamos por un mango más dulce y maduro para poder aportar la mezcla de sabores, en mesa se servía con una vinagreta tradicional para comer mariscos en general en el país asiático, Nam Jim Seafood, la cual incluía salsa de soya, salsa de pescado, vinagre de arroz, aceite a ajonjolí y chiles secos, en este caso utilizamos chile de árbol. Véase **Anexo 2** para mayor detalle.



**Figura 2. Primera entrada: Ensalada tradicional de mariscos acompañada de palmito fresco, zanahoria, mango, hierbabuena, calamar y camarón con salsa Nam Jim Seafood.**

### **Entrada caliente: Tom**

Tom, traducido al español significa sopa, escogimos la sopa tom kha gai. Se llegó a la conclusión que tomaríamos los ingredientes y le daríamos un giro con las mismas técnicas tradicionales, encapsulando de la mejor manera el sabor tradicional de la misma. Empezamos con un fondo a base de leche de coco, pollo, jengibre y limón, reduciendo la parte grasa de la leche de coco para resaltar los azúcares naturales del coco, la misma que se sirvió en mesa, una base de láminas de un mix de hongos ostra salteados entre estos, rey, perla y rosado, sobre esto un nido de hilos de pollo crocante. En este paso fue donde empleamos una tradicional técnica thai, que se realiza en varias proteínas, consiste en cocer, desfibrar y freír para obtener una apariencia de hilos y una textura crocante, añadimos brotes de cilantro para aportar sabor y



frescura y para obtener el icónico picante de la sopa, realizamos un aceite de chile de árbol y limón infusionado. Véase **Anexo 3** para mayor detalle.



**Figura 3. Segunda entrada: Sopa tom kha gai, base de leche de coco, mix de hongos ostra, cilantro, hilos de pollo crocante y aceite de chile árbol.**

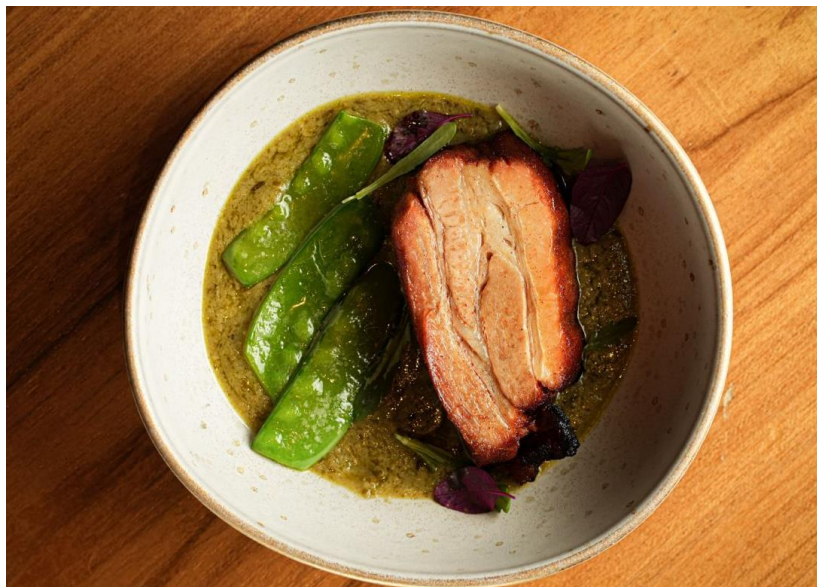
### **Plato fuerte: Kaeng**

Kaeng, significa curry. Para este tiempo optamos en presentar dos platos, buscamos brindar la experiencia de compartir, así que decidimos servir una bandeja de guarniciones por pareja, este tiempo lleva una infinidad de elementos que serán explicados a detalle.

Para el plato principal servido de manera individual, una salsa de curry verde, se preparó la pasta de curry cuidadosamente con cada ingrediente, el chile verde utilizado fue jalapeño, el cual fue blanqueado y tatemado previamente, cilantro, comino entero tostado, ajo pelado, jengibre, hierbaluisa y leche de coco. Una vez lista nuestra pasta de curry realizamos la salsa

de curry a base de leche de coco. La proteína que se utilizó fue costillar americano, el cual fue cocido por dieciocho horas a una temperatura de setenta grados al vacío con un sachet aromático con las mismas hierbas y condimentos que se utilizó para la pasta de curry, con esta técnica logramos desprender el hueso de la carne de forma simple y procedemos a prensar, al servir el cerdo pasa por una breve fritura a trescientos grados. Para terminar, servimos con vainitas chinas blanqueadas y sazonadas.

Para las tablas compartidas, optamos por una costumbre tailandesa: utilizar hojas de plátano para servir los alimentos y elevar la experiencia, ya que este país las hojas tienen varios propósitos, para realizar platos, envoltorios e incluso manteles. Ocupamos una hoja de achira, donde se dispusieron pickles de zuchini amarillo, verde y también de pepino, arroz jazmín con un topping de cebollín y la salsa *Nam Jim Jaew*, realizada a base de tamarindo, cebolla, cebollín, arroz jazmín tostado y triturado y salsa de pescado. Véase **Anexo 4** para mayor detalle.



**Figura 4. Plato fuerte: costilla cocida a baja temperatura por 18 horas, salsa de curry verde y vainitas chinas.**



**Figura 5. Plato fuerte: tabla para compartir sobre hoja de achira, salsa Nam Jim Jaew, arroz jazmin, pickles de zuchini amarillo, verde y pepino.**

### **Bebida: Cha**

Cha, traducido al español como té, con su nombre completo en tailandés cha nom thai, es la bebida más representativa del país. Elegimos esta bebida para acompañar el plato fuerte, ya que este gracias a tener una base láctea, es un maridaje perfecto para la aromática y picante salsa de curry. Realizamos esta bebida a base de te rojo pue-rh, después de realizar varias pruebas para poder replicarlo de la mejor manera. preparamos un sirope con el té y azúcar. Después de enfriar lo mezclamos con leche y leche condensada. Y, para servir se realizó una espuma a base de las mismas proteínas de la leche, servido sobre hielo, consiguiendo la textura y color característico del té. Véase **Anexo 5** para mayor detalle.



**Figura 6. Bebida: té thai Infusión de té rojo, leche entera, leche condensada y mini pensamiento.**

### **Postre: Mamuang**

Mamuang, su significado en español es mango. Recreamos el popular postre mango sticky rice, al igual que el resto del menú, con ingredientes y sabores tradicionales con técnicas más modernas. Empezamos con la preparación del arroz, elegimos arroz jazmín, ya que al tener un grano más largo que el arroz para sushi existe menos compactación al momento de moldear los aros. El arroz se sazonó con leche de coco y azúcar. Encontramos que al realizar una compota con pulpa de mango y mango fresco tendríamos el dulzor perfecto, ya que optamos por no tener azúcares añadidas en esta preparación, una vez que la pulpa llegaba a la consistencia deseada se mezclaba con cubos de mango fresco. Se realizó unos chips de coco crocante en el horno, esto ayuda a crear un balance en el platillo en cuanto a texturas. Finalmente se salsea con una sopa fría de leche de coco. Véase **Anexo 6** para mayor detalle.



**Figura 7. Postre: Mango sticky rice, arroz jazmín, sopa fría de leche de coco, chips de coco deshidrato, compota de mango, mango fresco y gel de hierbaluisa con limón.**

### **Técnicas gastronómicas**

Ahora, una vez que repasamos en cuanto a cada uno de los tiempos en este menú y experiencia gastronómica, es importante recalcar y recordar la importancia de los procesos y técnicas gastronómicas que se emplean para lograr llevar a cabo un menú a este nivel. Por lo que vamos a empezar mencionando varios métodos de cocción y elaboraciones que se emplearon, para luego, referirnos a cada uno de ellos con mayor detalle y el momento del menú específico en el que ocurren.

- **Reacción de Maillard:** La reacción de Maillard es una reacción química entre aminoácidos y azúcares reductores que ocurre al calentar los alimentos, produciendo sabores complejos y colores dorados o marrones. Es responsable del sabor y el color de los alimentos dorados. Ocurre cuando los hongos para la sopa Tom Kha Gai se saltean,

creando sabores y colores más oscuros debido a la interacción entre los aminoácidos y azúcares reductores. Asimismo, esto ocurre al momento de preparar los camarones y calamares para la entrada fría. Al igual que, al realizar los hilos de pollo para la sopa. Y, al sumergir a fritura profunda a la costilla de cerdo para el plato fuerte.

- **Caramelización:** La caramelización es el proceso de oxidación de azúcares, produciendo un color marrón y un sabor característico a caramelo. Azúcares en los hongos se descomponen a altas temperaturas, desarrollando sabores y colores caramelizados.
- **Emulsificación:** La emulsificación es el proceso de mezclar dos líquidos inmiscibles (como el aceite y el agua) para formar una emulsión. Esto se puede ver en la elaboración de la sopa donde la grasa de la leche de coco se mezcla con el fondo de pollo, creando una emulsión. Al igual que, en la salsa de curry, al contar con la grasa de la leche de coco y la grasa del fondo de costilla, éstas crean una emulsión con el fondo de pollo y la pasta de curry para lograr armonía.
- **Infusión:** La infusión es el proceso de extraer compuestos solubles, como sabores y aromas, de un material sólido sumergiéndolo en un líquido caliente. El calor ayuda a liberar los compuestos volátiles y solubles en el líquido. Esto sucede al elaborar la sopa en donde los extractos solubles de cebolla y jengibre se disuelven en el líquido caliente, liberando sabores y compuestos aromáticos. Al igual que, en la infusión de hierbaluisa que se realiza previamente al gel que se usa para el postre. También se puede evidenciar la infusión al momento de hacer el aceite de chile. Y, la infusión de té para nuestra bebida.
- **Disolución de solutos:** Compuestos de la salsa de pescado se disuelven en la base de la sopa.



- **Evaporación:** Hervir causa la evaporación del agua, concentrando sabores. Esto ocurre en las salsas elaboradas como curry, base de sopa, salsa de coco para postre, salsa sweet chili, compota de mango.
- **Ajuste de pH:** El ajuste de pH es el cambio del nivel de acidez de una solución al agregar un ácido o una base. El ácido cítrico en el jugo de limón reduce el pH de la sopa, afectando el sabor y la estabilidad de la emulsión.
- **Desnaturalización de proteínas:** Las proteínas en el pollo se desnaturalizan y coagulan con el calor, cocinando el pollo.
- **Deshidratación:** La deshidratación es la eliminación del agua de los alimentos, como durante la fritura. La evaporación del agua en los alimentos provoca una textura crujiente, como en los hilos de pollo crocante. Esto también se realizó para los chips de coco, que, al ingresar a altas temperaturas en el horno, pierde humedad y quedan crocantes.
- **Gelificación:** Es el proceso culinario en el que se espesan y estabilizan líquidos para obtener una textura gelatinosa (BCH, 2024). Esto se obtiene a través de elementos gelificantes como el agar agar, que es una sustancia obtenida de unas algas que permite la gelificación. Esto se empleó para realizar el gel de hierbaluisa y limón del postre.

## CONCLUSIONES

A través del presente escrito se contempla la investigación, planeación y ejecución de un menú con el concepto de recrear una mesa tailandesa tradicional. Lo que se concibe como a los esenciales dentro de una comida habitual en el diario vivir de un tailandés se sostiene bajo la idea central del romántico ideal de compartir.

A lo largo del menú se emplean varios productos que cuentan con su debida investigación y aporte, para evidenciar que el trabajo efectuado es más que un menú de comida, la idea fue llevar la experiencia del comensal a otro nivel en el que pueda elevar sus sensaciones y compartir un momento ameno a través de una tradición de otra cultura.

Realmente llevar a cabo este proyecto fue un desafío de grupo pues no estamos acostumbrados a los sabores intensos con los que se desenvuelve la cocina tailandesa, pero al manejar sus conceptos y la debida investigación tanto en los escritos como con nuestras compañeras pudimos efectuar un trabajo muy satisfactorio.

El correcto desempeño de las cocinas fue producto de un mise en place adecuado y una organización de equipo bastante apropiada. Resultando esto en unas ventas de 177 menús durante la semana, que realmente consideramos un número bastante apropiado al considerarse que muchas personas aún cuentan con un poco de recelo hacia la comida asiática. Sin embargo, podemos contar con que todos y cada uno de los menús cumplió con el estándar a lo largo de la semana de venta y cada persona se llevó una experiencia memorable y feliz, sea con familia o amigos.

Por último, es importante mencionar que así se cumple la propuesta inicial del compartir en la mesa, en donde cada persona podía conversar, llevar la experiencia gastronómica a otro nivel en el que las sensaciones, texturas, olores y colores brillen como lo hace muy bien la cultura y gastronomía tailandesa.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASALE, R., & RAE. (2023). *Diccionario de la lengua española RAE - ASALE*. “Diccionario de La Lengua Española” - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/esquenanto>
- ASALE, R., & RAE. (2023). *Diccionario de la lengua española RAE - ASALE*. “Diccionario de La Lengua Española” - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/galanga>
- Cheepchaiissara, O., Benson, A. & Halsey, K. (2005). *El sabor de Tailandia*. España: Everest Primera Edición.
- Chiang, A. (2016). *Octaphilosophy The Eight Elements Of Restaurant Andre*. New York, Phaidon press limited
- El Universal. (2022). *Chef Thai Dang se presenta en la cocina de Galanga Thai House en CDMX*. El Universal; El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/chef-thai-dang-se-presenta-en-la-cocina-de-galanga-thai-house-en-cdmx/>
- Fuchs, L. (2018, August 31). *Qué es la lima kaffir, ingrediente imprescindible de la cocina tailandesa*. Directoalpaladar.com; Directo al Paladar. <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/que-lima-kaffir-ingrediente-imprescindible-cocina-tailandesa>
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado en 29 de enero de 2024, de [http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es).
- Gabriel, J. (2014). *Thailand The Cookbook*. New York, Phaidon press limited

Redzepi, R. (2011). *Noma tiempo y espacio en la cocina nórdica*. New York, Phaidon press limited

Sánchez, E. (2018). *Los cinco preceptos de la ética budista*. La Mente Es Maravillosa.  
<https://lamenteesmaravillosa.com/los-cinco-preceptos-de-la-etica-budista/>

TAT. (2016). *¿Cómo son los tailandeses? - Turismo de Tailandia*. Turismotailandes.com.  
<https://www.turismotailandes.com/como-son-los-tailandeses/>Thompson, D. (2009).  
*Thai Street Food*. <http://static.booktopia.com.au/pdf/9781921383458-1.pdf>

Top Restaurants & Trips. (2022). GALANGA THAI HOUSE  Top Restaurantes CDMX.  
Fascinante experiencia culinaria FINE DINING [YouTube Video]. In *YouTube*.  
<https://www.youtube.com/watch?v=hdeU5zKtwcg>

Turismo Tailandés (n.d.). *Disfrute la Diversidad*. <https://www.turismotailandes.com/wp-content/uploads/2015/05/Disfruteladiversidad.pdf>

## ANEXO 1: APERITIVO

## KHANOM JEEB

---

|                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| Realizado por: | Natalia Baque y Ana<br>Torres |
| Tipo:          | Aperitivo                     |
| Porciones:     | 100 pax                       |

---

**Ingredientes:**Subreceta 1: Dumpling (100pax)

- 2 kg harina de trigo
- 1 L agua
- 10 g sal
- 1 g colorante aceite
- 150 g cerdo lomo falda
- 150 g pechuga de pollo
- 150 g camarón
- 8 g ajo pelado
- 10 g jengibre
- 15 g cebollín
- 30 g salsa de soya importada

Subreceta 2: Salsa sweet chili(1L)

- 200 g ají rojo nacional
- 10 g ajo pelado
- 200 g salsa de pescado
- 400 g azúcar
- 4 g maicena
- 480 g agua
- 120 g vinagre de arroz

**Preparación:**Subreceta 1:

1. Realizar una masa de dumpling con la harina, sal y el agua bien caliente previamente agregado el colorante en el agua.
2. Hacer el relleno del dumpling moliendo la carne de cerdo, pollo y camarón.
3. Agregar cebollín, ajo, jengibre picado.
4. Incorporar la salsa de soya y sal.
5. Realizar los dumplings con la masa y el relleno. Dar la forma de flor de loto.
6. Precocer los dumplings en el horno a vapor al 100% al 10´.

Subreceta 2:

1. Triturar el ají criollo con los ajos.
2. Sofreír hasta fragante.
3. Añadir el agua y el azúcar y dejar reducir.
4. Agregar el vinagre de arroz y la salsa de pescado.
5. Incorporar la maicena disuelta de agua. Espesar

Emplatado:

1. Sellar el dumpling previamente cocido.
2. Colocar el dumpling en un plato de aperitivo.
3. Ubicar la salsa en un ramekin pequeño.
4. Ubicar el ramekin en el plato de aperitivo.

**ANEXO 2: ENTRADA FRÍA****YAM**

**Realizado por:** Natalia Baque y Ana Torres

**Tipo:** Entrada fría

**Porciones:** 1 pax

**Ingredientes:**Subreceta 1: Salsa Nam JimSeafood (1L)

- 300 g salsa soya importada
- 25 g chile de árbol seco
- 250 g salsa de pescado
- 50 g aceite de ajonjolí
- 300 g vinagre de arroz

Ingredientes emplatado:

- 20 g crudité de zanahoria
- 20 g crudité de mango
- 15 g hilos de palmito
- 35 g camarón
- 10 g aros de calamar
- 3 g hierbabuena
- 30 g salsa Nam Jim Seafood

**Preparación:**Subreceta 1:

1. Mezclar todos los ingredientes, menos el chile de árbol.
2. Picar el chile en aros y agregar a la mezcla.

Mise en place:

1. Mantener los crudités de zanahoria y mango en gastros con agua y hielo para su conservación.
2. Realizar los hilos de palmito con la parte central del palmito y dejar en agua.
3. Sellar los camarones previamente sazonados con sal y pimienta y cortar en 3 pedazos a cada camarón.
4. Sellar los calamares previamente sazonados con sal y pimienta y cortar en aros de 3mm de grosor.
5. Mantener las hojas de hierbabuena en agua con hielo.

Emplatado:

1. Colocar crudités de zanahoria en el plato creando un aro.
2. Colocar crudités de mango.
3. Ubicar 3 pedazos de camarón y 3 aros de calamar.
4. Colocar hierbabuena encima del mango e hilos de palmito en el centro.
5. Colocar la salsa Nam Jim Seafood en la mesa al servicio.

## ANEXO 3: ENTRADA CALIENTE

## TOM

**Realizado** Natalia Baque y Ana Torres

**por:**

**Tipo:** Entrada caliente

**Porciones:** 1 pax

### Ingredientes:

#### Subreceta 1: Mix de hongos

##### ostra (5kg)

- 2 kg champiñón ostra perla
- 2 kg champiñón ostra rey
- 2 kg champiñón ostra rosado
- 50 g aceite girasol
- 30 g sal

#### Subreceta 2: Base sopa leche

##### de coco (13 L)

- 9.5 L fondo de pollo
- 4.2 L leche de coco
- 20 g limón sutil
- 600 g salsa de pescado
- 250 g jengibre
- 400 g cebolla perla

#### Subreceta 3: Hilos de pollo

##### crocante (4kg)

- 3.5 kg pechuga de pollo
- 1 L aceite girasol

#### Subreceta 4: Aceite de chile de

##### árbol (1 L)

### Preparación:

#### Subreceta 1:

1. Cortar todos los hongos ostra en tiras delgadas.
2. Saltear los hongos ostra con aceite y sal.

#### Subreceta 2:

1. Mezclar el fondo de pollo únicamente con la parte grasa de la leche de coco.
2. Agregar la cebolla en cuartos y el jengibre. Infusionar.
3. Retirar la cebolla y el jengibre.
4. Agregar la salsa de pescado, llevar a ebullición.
5. Terminar con el jugo de limón.

#### Subreceta 3:

1. Cocinar el pollo en agua con un poco de sal.
2. Cuando el pollo esté cocinado, mechar el pollo realizando hilos lo más largo posible.
3. Freír los hilos de pollo en la freidora a 300°C, procurando que queden dorados y no se peguen.

#### Subreceta 4:

1. En una bolsa al vacío agregar los chiles con el aceite.
2. En el termocirculador programar a 70°C.
3. Infusionar por 4 horas

60 g chile de árbol seco.

1 L aceite girasol

**Ingredientes emplatado:**

50 g base sopa leche de  
coco

30 g mix hongos ostra

20 g hilos de pollo crocante

5 g aceite de chile de árbol

3 g cilantro fresco

4. Colar y agregar sal.

**Emplatado:**

1. Realizar una base de hongos ostra en el plato.
2. Ubicar los hilos de pollo crocante encima de la base de hongos, con altura.
3. Disponer 3 brotes de cilantro en forma triangular alrededor de los hilos de pollo.
4. Terminar con aceite de chile.
5. Servir el fondo de sopa de leche de coco bien caliente en mesa.

## ANEXO 4: PLATO FUERTE

## KAENG

Realizado por: Natalia Baque y Ana Torres

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 1 pax

## Ingredientes:

Subreceta 1: Salsa curry verde

(18 L)

2 kg cilantro  
 100 g comino entero  
 120 g ajo pelado  
 180 g jengibre  
 400 g cebolla perla  
 230 g jalapeño  
 8 L leche de coco  
 4 L fondo de pollo  
 4 L fondo de costilla  
 100 g maicena  
 20 g agua  
 100 g sal

Subreceta 2: Costilla de cerdo americana (10kg)

12 kg costillar de cerdo americano  
 800 g leche de coco  
 10 g hierbaluisa  
 15 g comino entero  
 15 g cilantro  
 100 g sal  
 75 g pimienta negra molida

## Preparación:

Subreceta 1:

1. Blanquear la mitad de los jalapeños y tatemar la otra mitad.
2. Realizar la pasta de curry triturando cilantro, comino, ajo, jengibre, cebolla y los jalapeños.
3. Agregar un poco de leche de coco para aflojar la mezcla.
4. En una sartén colocar la pasta de curry con la leche de coco y esperar a que caliente.
5. Agregar el fondo de pollo y fondo de costilla. Nota: el fondo de costilla se extrae del jugo de la cocción de las costillas en sous vide.
6. Espesar con agua maicena. Rectificar sal.

Subreceta 2:

1. Realizar sachet de cilantro, comino entero y hierbaluisa.
2. Realizar una mezcla de leche de coco, sal y pimienta.
3. Agregar un costillar en una bolsa al vacío con el adobo y el sachet.
4. Cocinar en sous vide por 18H a 70°C.

Subreceta 3:

1. Mediante una mandolina realizar crudités de los vegetales.
2. En una olla hervir los vinagres con azúcar.
3. Cuando la mezcla rompa hervor, colocar encima de los vegetales, en partes iguales para cada vegetal.
4. Empacar.

**Subreceta 3: Pickles vegetales****(6kg)**

- 1.5 L vinagre de arroz
- 1.5 L vinagre blanco
- 50 g azúcar
- 2 kg pepinillo fresco
- 2 kg zucchini baby amarillo
- 2 kg zucchini baby verde

**Subreceta 4: Salsa Nam Jim****Jaew (1L)**

- 200 g tamarindo concentrado
- 200 g salsa soya importada
- 200 g salsa de pescado
- 100 g vinagre de arroz
- 50 g arroz jazmín
- 25 g cebollín
- 100 g cebolla perla

**Ingredientes emplatado:**

- 100 g salsa curry verde
- 130 g costilla de cerdo americana
- 15 g crudité de vainita china
- 15 g pickles de vegetales
- 2 g cebollín
- 40 g arroz jazmín
- 1 g brotes de crisantemo
- 1 g brotes de amaranto
- 1 hoja achira
- 15 g salsa Nam Jim Jaew

**Subreceta 4:**

1. Picar la cebolla en brunoise y el cebollín en aros.
2. Tostar el arroz jazmín crudo y triturar.
3. Mezclar todas las salsas y el vinagre con la pulpa de tamarindo.
4. Agregar el arroz tostado, cebolla y cebollín.

**Emplatado:**

1. Disponer en el plato la salsa de curry en forma circular.
2. Sobre la salsa colocar la costilla que se fríe a 300°C.
3. A cada lado de la costilla disponer el crudité de vainitas verdes.
4. Poner dos brotes de crisantemo sobre los crudités de vainitas, y tres brotes de amaranto encima de la salsa de curry.
5. Adicional, para la hoja de sides, se sirve 1 hoja cada 2 personas. Se coloca la hoja de achira.
6. Encima de la hoja se disponen los pickles de vegetales.
7. En dos pozuelos se ubican la salsa en uno y el arroz jazmín con cebollín como topping en el otro pozuelo.



**ANEXO 5: BEBIDA**

# CHA

---

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| <b>Realizado</b>  | Natalia Baque y Ana Torres |
| <b>por:</b>       |                            |
| <b>Tipo:</b>      | Bebida                     |
| <b>Porciones:</b> | 1 pax                      |

---

**Ingredientes:****Subreceta 1: Base de té rojo**  
(14 L)

- 250 g té puerh
- 14 L agua
- 100 g azúcar

**Subreceta 2: Mezcla de té lista**  
(4L)

- 2 L base de té rojo
- 1 L leche
- 1 L leche condensada

**Ingredientes emplatado:**

- 150 g mezcla de té lista
- 1 flor mini pensamiento

**Preparación:****Subreceta 1:**

1. Infusionar las hojas de té con el agua.
2. Agregar el azúcar.
3. Dejar reducir.

**Subreceta 2:**

1. Mezclar la base de té con la leche condensada y la leche.

**Emplatado:**

1. Shakear la mezcla de té para obtener espuma.
2. Agregar hielo.
3. Decorar con una flor mini pensamiento.

## ANEXO 6: POSTRE

## MAMUANG

Realizado por: Natalia Baque y Ana Torres

Tipo: Postre

Porciones: 1 pax

## Ingredientes:

Subreceta 1: Salsa de coco  
(4.5 L)

8 L leche de coco  
680 g azúcar

Subreceta 2: Aros de arroz  
(25 und)

500 g arroz jazmín  
50 g salsa leche de coco

Subreceta 3: Compota de mango  
(1kg)

1.5 kg mango  
1 L pulpa mango

Subreceta 4: Chips de coco  
(800 g)

1.5 kg coco fresco  
25 g azúcar  
50 g agua

Subreceta 5: Gel de hierbaluisa y limón  
(1 L)

50 g hierbaluisa  
25 g azúcar  
45 g limón sutil

## Preparación:

Subreceta 1:

1. Utilizar la parte grasa de la leche de coco.
2. Mezclar con azúcar.
3. Reducir hasta espesar ligeramente.

Subreceta 2:

1. Cocinar el arroz jazmín con proporción 1:2 en relación con el agua.
2. Incorporar de manera envolvente la salsa de coco.
3. Colocar sin ejercer mucha presión en los moldes.
4. Desmoldar.

Subreceta 3:

1. Picar el mango en small dice.
2. Disponer la pulpa en una olla con la mitad del mango.
3. Cocinar hasta que los trozos de mango desaparezcan.
4. Una vez fría la compota, incorporar el mango fresco.

Subreceta 4:

1. Extraer la parte blanca del coco, es decir, la carne de la fruta.
2. Mediante mandolina y pelador realizar láminas delgadas.
3. En una sartén hacer un caramelo con el agua y el azúcar.
4. Incorporar las láminas de coco en el caramelo.

11 g agar agar

1 L agua

Ingredientes emplatado:

80 g salsa de coco

1 aro de arroz

60 g compota de mango

20 g chips de coco

15 g gel de hierbaluisa y

limón

1 flor mini pensamiento

5. Enviar al horno por 10' a 180°C para hacer los chips.

Subreceta 5:

1. Realizar una infusión con la hierbaluisa.
2. Agregar el jugo de limón.
3. Agregar el agar agar.
4. Llevar a ebullición mezclando constantemente.
5. Enfriar en una bandeja y triturar.

Emplatado:

1. Colocar un aro de arroz en el centro del plato.
2. Bañar con salsa de coco, agregar tres puntos de gel en forma de triángulo sobre el aro de arroz.
3. Poner tres puntos de compota de mango sobre la salsa.
4. Al costado de cada punto de compota agregar chips de coco.
5. Terminar con un mini pensamiento sobre uno de los puntos de gel.