

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

LA COCINA ITALIANA

Randy Esteban Vásquez Vallejo

Claudio Ianotti, Director del Proyecto de Titulación

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

Quito, Abril de 2013

**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**HOJA DE APROBACIÓN DE
PROYECTO DE TITULACIÓN**

La Cocina Italiana

Randy Esteban Vásconez Vallejo

Claudio Ianotti
Asesor del Proyecto de Titulación

.....

Mauricio Cepeda
Decano del Colegio de Hospitalidad,
Arte Culinario y Turismo

.....

Quito, Abril de 2013

© DERECHOS DE AUTOR

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

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

Firma:

Nombre: Randy Esteban Vásquez Vallejo

C. I.: 17122666-3

Fecha: Abril de 2013

Dedicatoria

A mi familia

Por siempre apoyarme incondicionalmente durante este largo periodo de mi vida universitaria. Estar siempre cuando los necesitaba y siempre confiar en mí.

A mi abuelita

Por haberme guiado desde pequeño y siempre estar conmigo sin importar nada.

A mi novia

Sin ella no hubiera logrado conseguir tantos éxitos y logros.

Agradecimientos

Quisiera empezar agradeciendo a mi novia Roberta Rosania por haberme ayudado en los momentos más difíciles de mi carrera universitaria y siempre estar apoyándome. Por haberme guiado y ayudarme a conseguir tantos logros importantes que hubieran sido imposibles de lograr sin su ayuda.

A mis profesores Claudio Ianotti, Homero Miño, Ana Teresa Pérez, Mario Jiménez, Mauricio Cepeda, David Harrington y Omar Monteros por la paciencia y dedicación que tuvieron para poder enseñarme todos sus conocimientos

A mis amigo de Marcus, ya que si su ayuda mi semana de menú en el Marcus y degustación no hubiera sido posible.

Resumen

Después de varias tendencias y modas que han marcado el curso de la gastronomía los últimos años, parece que se están retomando las viejas costumbres luego de algunos intentos fallidos por modernizar ciertos aspectos que son pilares en la gastronomía a nivel mundial. Es por este tipo de cambios que es necesario recordar a una de las cocinas que ha tenido gran influencia en otras culturas y que ha sido fundamental en el crecimiento y evolución de otras culturas gastronómicas. Es por este motivo que el presente estudio tiene el propósito de repasar y recordar ciertos aspectos importantes de la gastronomía italiana y la historia de dos preparaciones emblemáticas dentro de la misma como lo son la pasta y la pizza. Para poner en práctica algunos de estos elementos se realizará un menú italiano en el restaurante Marcus Apicius, el cual tendrá un informe final que mostrará los resultados obtenidos durante el periodo en el que el menú italiano será ofrecido al público.

Abstract

After several trends and changes that have marked the course of gastronomy in the recent years, it seems that the old techniques and styles are back after some failed attempts to modernize certain aspects that are pillars in gastronomy worldwide. After this failure, it's necessary to remember one of the kitchens that has had a major influence on other cultures and has been a mainstay in the growth and evolution of other cultures. It's for this reason that the following study aims at reviewing and reminding important aspects of the Italian cuisine and the history of some emblematic preparations of the Italian gastronomy such as pasta and pizza. To implement some of these elements, there will be an Italian menu at the restaurant Marcus Apicius, which will have a final report showing the results obtained during the period of time that the Italian menu was offered to the public.

Tabla de Contenido

Capítulo I: Introducción	12
Inicios de la gastronomía italiana: El Imperio Romano	12
Influencia griega, germana, persa y egipcia	14
Caída del Imperio Romano y Era Medieval	15
El Renacimiento y Descubrimiento de América	17
Capítulo II: Historia de las preparaciones más emblemáticas de la cocina italiana	22
Historia de la pasta	22
Historia de la pizza	24
Capítulo III: Informe Menú Restaurante Marcus "L'Italia della Nonna"	27
Resumen Ejecutivo	27
Propuesta del Menú	28
Menú	28
Nombre del Menú	28
Primera Entrada	29
Segunda Entrada	29
Plato Fuerte	29
Postre	30
Arte del Menú	31
Técnicas Culinarias utilizadas, variaciones o adaptaciones locales	31
Técnicas Culinarias utilizadas en cada plato	32
Primera Entrada	32
Segunda Entrada	33
Plato Fuerte	34
Postre	35
Cuerpo Teórico	36
Justificación técnica, historia y geografía	36
Resultados y Conclusiones	39
Análisis Gastronómico	40
Recetas Estándar y Procesos	40
Técnicas culinarias	40
Técnicas usadas en la primera entrada	40

Técnicas usadas en la segunda entrada	40
Técnicas usadas en el plato fuerte	41
Técnicas usadas en el postre	41
Detalle de Ingredientes y Adaptaciones	4
Ingredientes Primera Entrada	42
Ingredientes Segunda Entrada	42
Ingredientes Plato Fuerte	43
Ingredientes Postre	44
Equipos Utilizados	44
Detalles del Servicio	45
Primera Entrada	45
Segunda Entrada	45
Plato Fuerte	46
Postre	46
Análisis Financiero	46
Recetas Estándar de Costos	46
Costo por Plato	46
Kardex de producción, ventas y bajas diarias	47
Resultados Financieros	47
Costo Real y Costo Teórico	47
Costo Total de Requisiciones	48
Costo Total Devoluciones y Transferencias	48
Devoluciones Marcus	49
Costo Ingredientes Utilizados en el menú	49
Ingreso por Ventas	49
Costo Real	50
Análisis y Justificación	50
Conclusiones	50
Comentarios y Recomendaciones	51
Bibliografía	53
Anexos	54
Anexo 1:Arte Menú	54
Anexo 2: Recetas Estándar y Procesos	55

Anexo 3: Foto de platos montados, vajilla montada y salón	63
Anexo 4: Kardex de Producción y Ventas Detalladas por Plato	66
Anexo 5: Transferencias, devoluciones y requisiciones	68

Capítulo I: Introducción

Inicios de la gastronomía italiana: El Imperio Romano

Revisar la historia de Italia supone un arduo y extenso trabajo, ya que la historia de Italia empieza desde antes de la creación de Roma como el imperio más grande de la historia, las guerras con Germania (hoy en día el territorio de Alemania) pasando por invasiones turcas, las cruzadas y el descubrimiento de América. Cada aspecto histórico que sucedió en territorio italiano fue un aporte fundamental para el crecimiento de esta cocina, ya que estos eventos causaron que el comercio e intercambio de productos y especias creciera, además del intercambio cultural que jugó un papel importante dentro de este proceso. Si nos remontamos a los inicios del Impero Romano, que juega el papel más significativo dentro de los sucesos que marcarán el futuro de a gastronomía italiana, podemos apreciar que este país tenía ya ciertos productos fundamentales que se continúan utilizando hasta la fecha. La región que hoy en día conocemos como Italia, fue siempre una región rica en animales de granja como cerdos, ganado ovino, búfala, aves entre otros. Otro punto importante es que al estar rodeada prácticamente en su totalidad por el Mar Mediterráneo, la cantidad de peces y mariscos que se pueden encontrar es inigualable. Además de animales y peces, la región italiana es rica en otros productos procedentes de la tierra como lo son las alcaparras, piñones, aceitunas, maíz y un sinnúmero de especias y hierbas que son base de la riqueza de esta cocina.

De esta época hay varios escritos y documentos que relatan ciertos aspectos de la cultura italiana. Pero es sin duda Marcus Apicius quien lleva con mayor detalle las preparaciones romanas, lo que nos da una idea más clara de cuáles eran las preparaciones más trascendentales en dicha época. Su obra "*De re coquinaria*" de finales del siglo I D.C., no sólo se encuentran las recetas de las preparaciones, sino también las maneras en las que

se podía aprovechar al máximo todos los productos y varios trucos culinarios utilizados en la época.

Otro de los importantes legados que dejó la gastronomía de Roma, y que se mantuvo prácticamente intacto durante el periodo Medieval y el Renacimiento, fue el hecho de usar el vinagre como un elemento para salar o brindar un sabor amargo, y la miel como el componente de la cocina más importante para dar dulzor a las preparaciones. Por otro lado, este tipo de elementos llevaron a que los romanos mezclaran constantemente sabores dulces y salados en sus preparaciones. Una de las preparaciones más duraderas y que a la vez fue una de las más importantes dentro de la historia de la gastronomía romana antigua fue una salsa llamada "*garum*". Esta salsa, hecha a base de vísceras de pescado maceradas, aceite, hierbas y especias, servía para realzar los sabores de los platos. Es por ello que había un dicho romano que decía: "*Si la comida tiene un sabor demasiado blando, hay que poner garum. Pero si la preparación está muy salada, un poco de miel no le caería mal*".¹ Con este dicho se puede notar cual fue la importancia de la miel y de las salsas fuertes como el *garum* o el vinagre para sazonar las preparaciones culinarias.

En cuanto a especias y hierbas, la cocina romana usaba mucho la pimienta, el jengibre, el clavo de olor y el azafrán que se incluyó en la cocina después de las conquistas de Roma a pueblos e imperios árabes. De estas especias mencionadas, el azafrán era utilizado no por su sabor, sino por el color que brindaba a las preparaciones. Es por ello que era muy apreciado en las cocinas de Roma.

Sin duda alguna, la influencia del Imperio Romano como base de la gastronomía italiana actual fue fundamental. En este proceso estuvieron involucradas las conquistas y la mezcla de culturas que se dieron en los inicios de Roma con Rómulo y Remo hasta la separación del Imperio Romano. Pero lo importante es que las tradiciones principales de

¹ Ver Capatti, A. y Montanari, M. (2003). *Italian Cuisine*. New York: Columbia University Press, pp. 88.

Roma no se vieron borradas por las nuevas costumbres de los pueblos conquistados. Fue todo lo contrario, ya que esas costumbres fueron adoptadas y acopladas a la vida diaria de los romanos.

Influencia griega, germana, persa y egipcia

Durante el crecimiento del Imperio Romano, la cocina italiana tuvo influencia por parte de todas las culturas que iba conquistando. Dentro de los más importantes imperios que Roma conquistó se encuentran los egipcios, los griegos y los persas. De estos pueblos analizaremos los aspectos más importantes y relevantes que fueron adoptados por los romanos.

De los griegos aprendieron, por un lado, aspectos culturales importantes como la filosofía, la democracia (que fue la base para que el Imperio Romano tuviera un periodo tan largo de poder sobre el viejo continente) y otras artes; por otro lado, también hubo una influencia gastronómica. De hecho, los romanos adoptaron nuevas técnicas para realizar un vino de mejor calidad, especialmente a través de distintos tipos de uvas que ampliaron la gama de vinos tomadas por los romanos. Además, aportaron nuevas técnicas y recetas para hornear pan, por lo que se piensa que una de estas recetas se convertiría más tarde en la base para la elaboración de las primeras pizzas. Otro aspecto cultural fue la realización de grandes banquetes y eventos, tales como orgías o actos extravagantes de los esclavos, y la demostración pública de la riqueza y la abundancia de la comida. Esta influencia llevó a que la gastronomía estuviera en un constantemente proceso de renovación para realizar preparaciones que logran satisfacer los paladares más exigentes de la época.

Del imperio persa y egipcio la gastronomía del Imperio Romano adoptó muchas de sus recetas. Por ejemplo, encontramos que varias especias de Persia, como el azafrán, fueron adoptadas y acopladas a preparaciones clásicas del Imperio. Por otra parte, la

cerveza de los egipcios tuvo un impacto sobre los esclavos y las clases bajas del Imperio Romano. Esto se debe a que la clase alta del Imperio Romano pensaba que la cerveza era una bebida de salvajes y, por lo tanto, no estaba a la altura de un buen vino (la bebida de la clase alta). Además de ello, el Imperio Romano vivía en una constante guerra con Germania, quienes eran conocidos por ser grandes fabricantes de cerveza. Esto hacía que el desprecio por la cerveza sea aún mayor para los romanos, ya que ellos consideraban bárbaros e incivilizados a los germanos. Es por esta razón que la bebida era solamente apta para la clase baja y los esclavos.

Caída del Imperio Romano y Era Medieval

Con la caída y división de Roma a fines del siglo III e inicios del siglo IV, la gente empezó a huir de las grandes ciudades como Roma para refugiarse en las pequeñas villas y recintos de las afueras. Esto provocó que, por varios años, no hubieran grandes cambios en la gastronomía de Italia, ya que era una época de miedo y temor en toda Europa, debido a que Italia experimentaba el constante acecho de las invasiones germanas y, sin el Imperio Romano que los protegiera, la situación era demasiado tensa. En este contexto, las personas buscaron refugio en las pequeñas villas y es así como los dueños de estas últimas se convirtieron en señores feudales y sus tierras en importantes ciudades y reinos en Italia.

Durante las invasiones germanas, los italianos cambiaron ciertos aspectos dentro de sus costumbres. Por ejemplo, se adoptaron ciertos hábitos que se consideraban de "barbaros", como lo eran el cazar animales y beber cerveza. Los italianos cambiaron el vino, el pan y el aceite de oliva, por la cerveza, la carne y la mantequilla. Además, aprendieron a usar sus tierras y recursos de otra forma; no recurrían a ellos únicamente

para cultivar granos y ganado, sino también para cazar animales y recolectar frutos y especias que estuvieran en las afueras de las ciudades.

Pero no todo fue penumbra y temor durante la Era Medieval, dado que surgieron nuevos imperios dentro de Italia como el de Florencia y Venecia. El apogeo de Florencia se debió a la existencia de grandes artistas que se albergaron dentro de sus murallas, además del poderío que tenían los Medici, los gobernantes de Florencia. Por otro lado, Venecia se convirtió en el puerto más importante de todo el Mar Adriático y era el punto de encuentro de los mercaderes de todas partes del mundo conocido hasta ese entonces.

Entre los grandes viajeros y comerciantes de la época, el más importante, por sus aportes a la gastronomía italiana, fue Marco Polo. Éste fue un comerciante de la Baja Edad Media que trajo varios conocimientos y costumbres de su sinnúmero de viajes a China y otras regiones de Oriente. Se piensa que fue Marco Polo, quien después de uno de sus viajes a China, trajo por primera vez la pasta a tierras italianas. Pero esta hipótesis no es muy real porque hay indicios que muestran conocimientos de la pasta por parte de los griegos que datan de un periodo anterior, y por otro lado, también podemos encontrar documentos que afirman que fueron los árabes quienes la trajeron. Lo único que es cierto, es que durante este periodo de alto intercambio comercial, las preparaciones con pasta florecieron en Italia, esa puede que sea la razón más probable por la que no se sabe con certeza quién y cuándo la trajo, o si ya existían con anterioridad en territorio italiano.

Otro hecho que marcó el crecimiento de Italia, y sobre todo el poderío de Venecia, fueron las cruzadas o guerras santas. Este hecho histórico hizo que Venecia y otros puertos de Italia como Mesina en el sur, tuvieran un crecimiento no solo económico, sino también cultural ilimitado. Éste avivó el comercio de Venecia e hizo del Mercado de Rialto (mercado existente hasta hoy en día) el centro del comercio de la ciudad. En este lugar se podía encontrar desde los productos más básicos y elementales como frutas y verduras,

hasta las especias, carnes y mariscos más exóticos de la época. Las cruzadas crearon un mayor intercambio cultural entre los pueblos de occidente y los árabes. Durante esta época los árabes lograron cambiar ciertas costumbres italianas con el ingreso de nuevos productos tales como la caña de azúcar o frutas cítricas como la lima persa (limón sutil). Esos dos productos en particular, tomaron los lugares que hasta entonces habían ocupado el vinagre y la miel, y se convirtieron en los nuevos ingredientes de ciertas preparaciones italianas.

Durante el periodo de las cruzadas, la región italiana que más se vio influenciada por los árabes, fue sin duda Sicilia. Dicha isla fue, a lo largo de la historia, conquistada por prácticamente todos los reinos o imperios que gobernaron el Mar Mediterráneo en algún momento. Los árabes fueron los que más tiempo ocuparon Sicilia ya que estuvieron asentados en ella desde el siglo IX hasta fines del siglo XI, esto debido a que era un punto estratégico dentro de la ruta a Jerusalén durante las cruzadas. De la influencia árabe todavía podemos encontrar preparaciones que resultan un poco exóticas para los mismo europeos y algunos italianos del norte. Por esta razón, en varias preparaciones encontramos el cous-cous o aromas de jazmín que son recurrentes en helados y sorbetes.

El Renacimiento y Descubrimiento de América

La llegada del Renacimiento a Europa significó un cambio cultural drástico. Atrás quedaron los días de tinieblas y miedo que empezaron con la caída del Imperio Romano. Esta era una época en la cual Europa volvía a nacer y nuevos pensamientos e ideas aparecieron por doquier. Hablar del Renacimiento, es ciertamente hablar de un periodo de la historia en la cual Italia volvió a tener el protagonismo principal nuevamente. Con la llegada del Renacimiento y el auge de Italia, reinados como Florencia y la ciudad de Roma, con el Papa a la cabeza, comenzaron a ganar todo el protagonismo del

Renacimiento en Italia. Pero, por otro lado, el reinado de Venecia veía pasar sus mejores días para entrar en un periodo de austeridad.

Si bien Roma tenía al Papa, Florencia contaba con los Medici, que era la familia más poderosa de toda Italia. Esto creó una constante guerra entre ambas ciudades por llevarse a los mejores artistas, arquitectos, escultores, pintores y cocineros del mundo. Roma podía tener el poder de la Iglesia, pero esto no era suficiente contra la riqueza de los Medici. Por esta razón, los mejores artistas que por largo tiempo tuvieron sus residencias en Florencia, realizaban obras en Roma, particularmente para el Vaticano, sólo cuando se encontraban bajo amenaza de muerte por parte del Papa y los Medici no podían defenderlos.

Bajo el mando de los Medici, Florencia se convirtió en la capital cultural del mundo. Esto no solo se debía a la cantidad de obras que encargaron a Miguel Ángel o Leonardo Da Vinci, que embellecían la ciudad, sino también a la riqueza de espectáculos que brindaban a sus nobles ciudadanos e invitados de honor con sus deliciosos banquetes. Los Medici se caracterizaron siempre por ser personas con una educación bastante extensa y de primer nivel, por lo que siempre mantuvieron rodeados a sus hijos con los mejores profesores de la época. Prueba de esto es Catalina Di Medici, hija de Lorenzo Di Medici, que contrajo matrimonio con Enrique II de Francia. Catalina, con solo catorce años de edad, enseñó a Enrique II todo lo que sabía sobre etiqueta, buenos modales y como un príncipe y heredero del trono de Francia debía comportarse durante un banquete. Asimismo, Catalina llevó instrumentos indispensables como el tenedor, por primera vez, a Francia. Catalina influyó sobre la manera en la que se comía en Francia, tanto que los banquetes organizados por ella y su esposo eran los más esperados por toda la monarquía y burguesía europea. La expectativa que estos eventos generaban era tal, que las personas se preparaban como meses de anticipación. Por otra parte, el ser invitado a un banquete de

Catalina di Medici era sinónimo de ser parte de la élite más respetada, importante y ostentosa de toda Europa.

Estos grandes banquetes ofrecidos por Catalina en Francia claramente los aprendió después de pasar toda su niñez asistiendo a banquetes realizados por sus padres. En esa época los banquetes que se efectuaban en Florencia y Roma eran una muestra de poder sobre la región, por lo que siempre intentaban superar los banquetes de su vecino rival. Pero este tipo de rivalidades ya se lograba apreciar en la antigüedad con el Imperio Romano, donde entre miembros del senado intentaban superarse mutuamente ofreciendo banquetes más abundantes. Lo que revolucionó la época, es que ya no solo se trataba de un simple banquete, sino de todo un evento que consistía en una obra de teatro en un comienzo, para luego llevar a los invitados a la casa del anfitrión y que este pudiera presumir pinturas o esculturas de algún artista famoso de la época. Para la hora de la cena, se colocaban mesas rectangulares gigantes que eran cubiertas por manteles. Estas mesas estaban divididas en tres partes, una para la comida, otra para el vino y finalmente otra para servirse toda la comida. En la mesa que estaba destinada a comer el banquete, se colocaban puestos individuales y en cada puesto se podían encontrar un tenedor, un cuchillo, una servilleta, y un tipo de pan en forma de aro denominado "*braciatella*" que era preparado a base de huevos, manteca y azúcar. Para untar el pan, tenían una mezcla pegajosa llamada "*savonea*", compuesta de almidón, azúcar y agua de rosas.

Los italianos tenían un cierto sentido del tiempo en relación a la cocción de las comidas y, por ello, la mayoría de banquetes contaba con cuatro tiempos. Es necesario recalcar que si bien tenían en claro los tiempos, esto no quiere decir que tuviera entendido el término de entradas, platos fuertes y postres. Esto era todo lo contrario, ya que los tiempos de comida era para cambiar lo que hoy podemos llamar plato fuerte por otro. Es por esto que en un banquete del Renacimiento se podía empezar comiendo anguila

envuelta en mazapán; en el segundo tiempo, un tipo de pollo llamado "*capón*" en salsa de vino dulce y especias; en el tercero, conejo, perdices o anguila; y, finalmente, se podía culminar el banquete con cordero, pasta o trucha. Es importante mencionar que si bien los italianos son conocidos por sus deliciosos postres y helados, éstos muchas veces no eran incluidos en los banquetes, y si se incluían podían encontrarse servidos ya sea al inicio del banquete, como al final del mismo. No se tenía una idea clara de que el postre correspondía al elemento con el cual se debía cerrar con broche de oro una buena comida.

Dejando a un lado los duelos entre reinados italianos, el Renacimiento fue una época que llevó a la cocina italiana a un nivel totalmente superior. Los chefs empezaron a tomar un papel de mayor importancia dentro de la vida y política de los reinados de Florencia y Roma. Llegaron a ser tan importantes que incluso en algunas pinturas se puede encontrar a un chef junto con el Papa o algún otro ente relevante, lo cual sin duda muestra el nivel de significancia que llegaron a tener un cierto periodo del Renacimiento. Para los chefs fue una época de libertad y calma ya que pudieron ser un poco más creativos. Este sentido de mayor libertad tiene que ver en gran parte debido a que no había una presión y miedo como el que se vivió en la época de la Edad Media. Sin embargo, todavía se vivía cierta opresión por la contrarreforma de Martín Lutero, la cual debilitó a la Iglesia e hizo que la misma oprimiera al pueblo nuevamente.

Pasando a otro tema, sin dejar de lado al Renacimiento, nos encontramos con el Descubrimiento de América por Cristóbal Colón en 1492. Este hecho marcó el poderío y la gastronomía de Italia con dos hechos fundamentales. El primero fue la llegada por primera vez del tomate a suelo italiano en el siglo XVI. El tomate, denominado en ese tiempo como "*la manzana del paraíso*" llegó por primera vez a la ciudad de Nápoles. En un inicio los habitantes del norte de Italia lo consumían cuando éste estaba aún verde. Por otro lado, los habitantes del sur italiano, esperaban hasta que el tomate estuvieran bien maduro y con un

color rojo intenso para usarlo como base de salsas o para comerlo de distintas maneras. El segundo hecho que causó gran impacto fue la pérdida de poder que tuvo Italia debido a este descubrimiento. El Mar Mediterráneo dejó de ser un punto clave de intercambio y comercio, por lo que los ojos del mundo se centraron en las costas españolas con fronteras hacia el océano Atlántico. Claramente este hecho no se dio de la noche a la mañana y transcurrieron varios años hasta el declive del poderío italiano, pero fue la estocada final para que puertos y reinos poderosos como Venecia perdieran la importancia y auge que tuvieron en antaño.

Capítulo II: Historia de las preparaciones más emblemáticas de la cocina italiana

Historia de la pasta

La historia de la pasta no está sólo ligada a Italia, aunque cuando se menciona la palabra "pasta" ésta se conecta inmediatamente con la nación. La razón por la que no se pueda relacionar directamente el descubrimiento de la pasta con Italia, se debe a que varias civilizaciones contemporáneas a los romanos tenían una mezcla hecha a base de harina y agua. Se puede encontrar en libros de historia que los persas ya tenían el conocimiento de la base de la pasta, al igual que los egipcios, los germanos y los griegos. Pero se cree que conforme Roma conquistaba a sus adversarios, se implementaban las técnicas usadas por ellos para así crear una gama más amplia de pasta.

En la antigua Roma, la pasta era servida en forma similar a un plato que todavía existe hoy en día, la *lasagna*. La lasagna era servida colocando una lámina de masa en el fondo de una cazuela y luego colocando algún tipo de salsa. Con la conquista de otros pueblos y crecimiento en el comercio en los puertos italianos, la elaboración de pasta se hizo un poco más técnica.

Con la caída del Imperio Romano, y la llegada de la Edad Media, el comercio creció altamente en las costas italianas. Esto causó que los árabes trajeran una nueva técnica, la cual conocemos hoy como la elaboración de pasta fresca. Lo árabes, a pesar que muchos piensan que fueron los que trajeron la masa de la base de la pasta a Italia al igual que a la China, lo que en realidad aportaron a la gastronomía italiana fue la técnica de realizar la pasta. Esta técnica consistían en laminar la pasta finamente, para luego cortarla en tiras largas y delgadas. Finalmente, estas tiras de pasta eran puestas a secar para así

poder alargar el periodo de vida de la misma. Esta técnica fue aplicada y usada mucho por los árabes, ya que éstos recorrían grandes distancias, por lo que necesitaban de un alimento que fuera fácil de almacenar, tuviera un largo periodo de vida, fuera lo suficientemente contundente y aportara la energía necesaria a cada persona para poder soportar los largos viajes.

Como se mencionó anticipadamente, los árabes estuvieron por varios siglos asentados en las islas y costas del sur de Italia, por lo que no es de extrañarse que hayan sido la isla de Sicilia o el puerto de Nápoles las primeras en tener a la pasta como parte de su dieta diaria. Fue exactamente en estas partes de Italia en donde aparecen los diferentes tipos de pasta como los gnocchi, tagliatelle, fettuccini, tortellini o macaroni. A la pasta se la servía siempre con algún tipo de queso, ya que por tradición hasta el siglo XVIII la pasta siempre iba con queso en la parte superior. Tal era el grado de consumo de pasta en la parte sur de Italia, que a los napolitanos se los conocía como los "devoradores de macarrones", debido a la gran cantidad de pasta que consumían no solo en forma de macarroni, sino en general.

La pasta, sin embargo, no fue siempre un alimento accesible para todos. Hubo una época en la que Italia no pasaba por una buena economía y la pasta tenía un precio que sobrepasaba por mucho al de productos como el pan. Pero así como hubo momentos en los cuales su precio creció, nos encontramos con épocas en las cuales la pasta era la única comida a la que el pueblo pobre de Italia tenía acceso.

Otro factor importante que tuvo la pasta fue el acelerar el proceso del uso del tenedor. En el siglo XV la pasta se empezó a consumir con salsas y algunos aliños, ya que antes se comía sin ningún acompañante y con las manos. El hecho de que se empezaran a usar salsas, hizo que se empezaran a usar quesos como el parmesano o complementos como el prosciutto. Al volverse tan complicado de comer con las manos, el uso de un

utensilio similar al tenedor fue algo que los italianos se vieron obligados a implementar en su vida diaria para poder comer sin tantas complicaciones y contratiempos.

Actualmente la pasta sigue siendo un pilar fundamental en la alimentación de los italianos. Al estar ligada tan férreamente a las raíces de la cultura italiana es posible encontrar en la actualidad una gama muy amplia en cuanto a lo que se refiere a salsas y tipos de pasta. En la actualidad, Italia es uno de los países que más pasta consume en el mundo y es el mayor productor de la misma también. Mucho se habla de que los árabes fueron quienes introdujeron a la pasta en la gastronomía de Italia, de la misma forma que lo hicieron llevando la pasta a China. Pero la realidad es que la pasta ya era consumida en Italia y en lo único que aportaron los árabes fue en enseñar una nueva técnica de elaboración que brindó una gran ventaja e impulsó a los italianos a que descubrieran un mundo más grande del que conocían con respecto a la pasta y así poder crear toda la variedad de preparaciones a base de pasta que tenemos hoy en nuestros días.

Historia de la pizza

La historia de la pizza se remonta nuevamente hasta los inicios de la gastronomía Italia con el Imperio Romano. En el periodo en el cual los romanos se encontraban en guerra con los griegos, estos últimos comían una especie de masa circular cocinada con especias. Esta preparación que se asemeja a la focaccia de hoy en día, era lo más cercano a lo que conocemos como pizza en esa época. Esta elaboración, después de la conquista del Imperio Romano sobre Grecia, se convirtió en la principal fuente de alimento de las clases bajas y los soldados. Con el pasar del tiempo, y el poder adquisitivo de ciertas personas, se agregaron ingredientes un poco más caros. Pero no fue hasta después del descubrimiento de América, específicamente la llegada del tomate del Perú al sur de Italia, que se empezó a elaborar la base de todas las pizzas como la conocemos hoy en día.

Parece increíble que uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía italiana tenga una historia hasta cierto punto corta. Con la llegada del tomate a Italia, los italianos sacaron el mayor provecho de este nuevo producto y se realizaron distintos tipos de salsas y preparaciones, que al final se volvieron la base de la gran mayoría de sus preparaciones. Una de estas nuevas salsas fue la pomodoro, la se convirtió en la base de la pizza. Fueron los napolitanos los que por primera vez empezaron a elaborar las primeras pizzas con salsa pomodoro, no por nada ellos se autoproclaman hasta hoy día como los mejores cocineros del mundo cuando de elaborar pizzas se habla.

En un principio las pizzas eran simples, se tenía la masa, la salsa de tomate y se aumentaban especias como orégano u olivas. Con el tiempo los napolitanos fueron agregando otro tipo de ingredientes con sabores más fuertes y característicos como la anchoa o la alcaparra. Un dato curioso es el papel que cumplió el queso, ya que este mismo no fue utilizado en la elaboración de pizzas por muchos años y se piensa que la primera pizza que tuvo al queso como ingrediente principal cuando a un cocinero italiano le fue entregada la tarea de elaborar una pizza para una reina italiana. Fue así como nació la pizza margarita. Esta pizza fue creada en honor a la reina de Italia Margarita de Saboya, esposa de rey de Italia en ese momento Humberto I, por el año 1890. El encargado de elaborar esta pizza fue el cocinero napolitano Raffaele Esposito. La idea primordial era la de brindar a la reina de Italia una pizza que no tuviera los sabores fuertes, como la anchoa u olivas, ya que la reina estaba intrigada con esta preparación denominada "pizza" que era tan popular en los círculos sociales de la clase baja pero la quería hecha con sabores ligeros y agradables. Para impresionar a la reina, el cocinero decidió usar tres ingredientes que representaran la bandera de Italia. Por esta razón, decidió emplear tomates para el rojo, el queso mozzarella para el blanco, y para el verde unas delicadas hojas de albahaca como

decoración. La pizza fue un éxito total y desde ese entonces es conocida como pizza margarita.

Hay datos de ciertos cocineros más antiguos que Raffaele, que ya mencionan la preparación de una pizza con exactamente los mismo ingredientes, por lo que es difícil entregar todos los honores del descubrimiento de dicha pizza a Raffaele Esposito. Pero de lo que si se le puede dar el crédito absoluto es el de haber dado el nombre de pizza margarita a dicha preparación y el de haberla hecho tan popular desde aquel día.

Como nos podemos dar cuenta la historia de la pizza no es un relato muy amplio y lleno de anécdotas interesantes. Es más bien una historia corta y simple sobre uno de los platos que es símbolo de los italianos y de ciertas ciudades como Nápoles en donde se consideran como los mejores cocineros de pizzas del mundo. De lo que podemos estar seguros, es que si no hubiera sido por la llegada del tomate a suelo italiano, y todo el provecho que los italianos le sacaron, es probable que el descubrimiento de la pizza hubiera tardado más de lo debido o simplemente no hubiera sido descubierta por los italianos.

Capítulo III: Informe Menú Restaurante Marcus "L'Italia della Nonna"

Resumen Ejecutivo

En el siguiente informe se procederá a analizar a fondo el proyecto de menú Marcus "L'Italia della Nonna", que propone preparaciones clásicas y rústicas de la cocina italiana. Este menú pretende rescatar ciertas tradiciones, utilizando técnicas modernas, pero manteniendo la esencia y sabores clásicos.

El menú que se detallará en el transcurso de este informe no fue el que se planteó al panel de degustación por primera vez, ya que la primera propuesta no cumplía con ciertos aspectos y características consideradas como fundamentales, tales como la decoración de los platos y sabores que no coincidían con los sabores clásicos de la cocina italiana. Por esta razón se tuvo que replantear la primera idea para poder coincidir con ciertos parámetros establecidos por el panel. Después de replantear la primera propuesta, se hicieron ciertas modificaciones a los dos primeros platos y un cambio total al plato fuerte, pero manteniendo la idea principal del menú propuesto.

El menú constó de cuatro tiempos, dos entradas, un plato fuerte y un postre. La primera entrada fue un antipasto italiano de queso paglierina, prosciutto y rúcula. La segunda entrada fue un fritto misto di mare con una mayonesa de alcaparras y salsa pomodoro. Para el plato fuerte se procedió a modificar la primera propuesta que era un risotto de ternera y portobellos por un ossobuco de ternera con ravioli de queso ricota, nuez y albahaca. Finalmente el postre fue un Tiramisú.

El menú fue muy bien acogido durante la semana y cumplió las perspectivas de ventas. A pesar de que las ventas no fueron numerosas, de los 73 platos vendidos durante la semana, 42 de ellos fueron menú de estudiante. Esto representa más del 50% de las ventas de esa semana. Estos datos fueron obtenidos gracias al resumen de ventas del

restaurante Marcus que el Gerente entregó para poder sacar las conclusiones finales de la venta del menú.

El costo del menú fue de \$8,54 y se vendió a un precio de \$19,95 sin impuestos. El food cost teórico fue calculado en 42,18% y un food cost real de 38,5%, el cual se debe a la falta de ventas, merma de los ingredientes utilizados y las bajas que se tuvo que hacer durante la semana.

Propuesta de Menú

En un inicio se procedió a presentar al jurado un menú tradicional italiano que contaba con cuatro tiempos (entrada fría, entrada caliente, plato fuerte y postre). Pero el panel de jurado no aceptó por completo la idea del menú porque se pensó que era un menú desligado del concepto de la cocina rústica italiana en cuanto a su presentación y sabores. El jurado sugirió tomar una opción más tradicional y menos moderna para la presentación de los platos y cambiar el plato fuerte por uno más clásico y elaborado.

Menú

Luego de aceptar los cambios y sugerencias que realizó el panel a la primera opción de menú, se procedió a presentar una segunda opción dos días después, la cual fue aceptada y aprobada por el panel de degustación. La nueva propuesta aceptada consistió en un menú italiano de cuatro tiempos, que fueron primera entrada, segunda entrada, plato fuerte y postre.

Nombre del Menú

El título escogido para el menú fue el de: *L'Italia della Nonna*

Primera entrada

Formaggio Paglierina e Prosciutto su letto di rucola (*Queso Paglierina con prosciutto en cama de rúcula*).

La primera opción constaba de un queso paglierina envuelto en jamón prosciutto, acompañado de una rama de rúcula y una reducción de aceto balsámico. La segunda opción consistió en retirar la reducción de aceto balsámico y ser más generoso con las porciones de jamón prosciutto y rúcula. Por eso se procedió a poner una cama de rúcula, además de poner una igual cantidad de queso paglierina como de prosciutto. Además, se acompañó con un tomate cherry y aceitunas verdes y negras. Como vinagreta se utilizó aceite de oliva con aceto balsámico, que el cliente se ponía a su gusto en la mesa.

Segunda Entrada

Fritto Misto di Mare con Maionese ai Capperi e/o con sugo di Pomodoro (*Frutos del mar apanados acompañados de mayonesa de alcaparras y/o salsa pomodoro*).

Para la primera propuesta se pensó en un fritto misto, pero sin ningún tipo de salsa y con todos los frutos del mar apanados. La segunda opción, aceptada por el panel de degustación, consistió en apanar el dorado, calamar, camarón y langostino. El pulpo, en cambio, se cocinó primero en agua, para luego marcarlo en el grill. Como salsa para los mariscos se sirvieron dos tipos de salsas. Estas salsas fueron una delicada mayonesa de alcaparras y una clásica salsa pomodoro.

Plato Fuerte

Ossobuco di vitello con ravioli di ricotta, noci e basilico (*Ossobuco de ternera con ravioli de queso ricotta, nuez y albahaca*).

Para el plato fuerte la primera opción fue un risotto de ternera con portobellos. Esta opción fue rechazada en su totalidad por lo que se propuso un ossobuco de ternera con ravioli la cual fue aceptada inmediatamente.

Los ossobucos fueron sancochados con sal. Aparte, se doraron los vegetales (zanahoria amarilla, cebolla puerro, cebolla perla y apio). Cuando ya estaban todos los vegetales dorados se procedió a poner vino tinto y dejar que todo se siga cocinando hasta que el alcohol del vino se evaporara por completo.

Una vez el alcohol del vino evaporado se pusieron los ossobucos y se agregó fondo de pollo oscuro hasta cubrir los huesos por completo. Se cocinó en una marmita por aproximadamente tres horas. Una vez listo los ossobucos, se coló la mezcla restante y se puso a reducir en una olla grande por dos horas. Una vez lista la reducción, se empacaron al vacío los ossobucos con una parte de la reducción. Para servir al cliente, se regeneró el ossobuco en una olla con agua caliente y se terminó en un sartén caliente, rectificando el sabor y agregando brunoise de zanahoria amarilla y cebolla blanca.

Para los ravioli se hizo una masa con sémola, aceite, harina, huevos, vinagre y sal; y se dejó reposar por 3 horas. Durante ese tiempo de espera, se procedió con el relleno de los ravioli con el queso ricotta, nuez, albahaca y aceite de oliva, con la ayuda de una kitchen aid. Cuando la masa estaba lista se procedió a laminar la masa y hacer los ravioli con ayuda de la kitchen aid. Para cocinar, se sumergieron los ravioli en una olla con agua caliente por no más de 5 minutos. Para finalizar la presentación del plato se decoró con una rama pequeña de perejil crespo.

Postre

Para el postre se decidió hacer un Tiramisú.

El postre solo tuvo un cambio, el cual fue el plato en el que iba servido, cambiarlo por un vaso de cristal para así poder apreciar de mejor manera las capas del postre. Para la elaboración del Tiramisú se empezó remojando los dedos de dama (bizcotelas de Cyrano) en una mezcla de café concentrado con amaretto, para luego colocarlas en la base de los vasos.

Para hacer la mezcla, se batieron las yemas de huevo con azúcar impalpable hasta obtener una mezcla casi blanca. Luego se agregó el queso mascarpone, mientras se ponía a batir las claras de huevo a punto de nieve. Con las claras ya a punto de nieve, y la mezcla y el mascarpone bien incorporados, se procedió a poner las claras de huevo con la mezcla del mascarpone. Esta mezcla se colocó encima de la base de dedos de dama en cada vaso. Ya puesta la mezcla, se procedió a colocar otra capa de dedos de dama encima de la mezcla de mascarpone y claras de huevo, y finalmente se colocaba nuevamente la mezcla del mascarpone por encima de los dedos de dama. Finalmente se tapó el vaso con plástico film y se puso a refrigerar por 4 horas como mínimo. Para el momento de servir al cliente, se espolvoreó chocolate cobertura 71% rallado sobre la capa de encima.

Arte del Menú

El diseño del menú no mostraba ningún tipo de imagen, símbolos o referencias hacia Italia. El arte del menú lo que intentaba transmitir era tranquilidad, sobriedad y elegancia. El arte del menú se puede ver en el Anexo 1.

Técnicas Culinarias utilizadas, variaciones o adaptaciones locales

Tomando en cuenta que el menú era italiano, solo hubo una variación o adaptación que se tuvo que realizar en todo el menú para poder mantener la esencia de la gastronomía italiana y del menú en sí. Por tema de costos e importaciones se tuvo que buscar una

variación para el queso paglierina utilizado en la primera entrada. Como esta variedad de queso es muy difícil de importar y su costo es muy elevado, se procedió a buscar otra alternativa muy similar. La alternativa más similar que se encuentra en el mercado es la del queso brie. Si bien el queso brie es de origen francés, es muy similar al queso paglierina italiano. La única diferencia entre ambos tipos de quesos es que el queso paglierina es un poco más grueso que el queso brie, pero en cuanto a textura y sabor es exactamente igual.

Para la segunda entrada y plato fuerte no fue necesaria ninguna variación o adaptación puesto que todos los ingredientes y técnicas que se utilizan eran factibles para la elaboración del menú. En el postre tampoco fue necesario el adaptarse a los productos y técnicas locales ya que la receta para el tiramisú, al no ser una sola receta, ofrece una amplia gama de variaciones, técnicas y combinaciones; por lo que se procedió a usar las técnicas y productos que más se acoplaron al mercado local.

Técnicas Culinarias utilizadas en cada plato

Para cada plato se realizaron diferentes técnicas culinarias para así no afectar la calidad final de la preparación.

Primera Entrada

Formaggio Paglierina e Prosciutto su letto di rucula (*Queso Paglierina con prosciutto en cama de rúcula*).

Se porciona el queso brie junto con el jamón prosciutto laminado y se guardan en el frío en una bandeja plástica con papel cera en el piso de la bandeja y se cubre la bandeja con papel film. Para las verduras, la rúcula se lavó y cubrió con papel mojado, para luego conservar en el frío. El tomate cherry se cortó a la minute y las aceitunas se conservaron con su jugo en el frío.

Como se mencionó previamente, la primera entrada no sufrió alteraciones o adaptaciones a las técnicas e ingredientes utilizados en la gastronomía italiana. La única modificación, si se puede llamar así, es que los antipasti italianos rústicamente se sirven en tablas de madera y no en plato como se vendieron.

Segunda Entrada

Fritto Misto di Mare con Maionese ai Capperi e/o con sugo di Pomodoro (*Frutos del mar apanados acompañados de mayonesa de alcaparras y/o salsa pomodoro*).

Se limpiaron y porcionaron los mariscos para luego empacarlos al vacío y congelarlos por porciones individuales. Los mariscos se apanaron en una apanadura compuesta por maicena, maíz sabrosa, ajo en polvo, cebolla en polvo y apanadura. Finalmente, los mariscos fueron freídos en una freidora. Para la mayonesa se utilizó mayonesa con conservantes para poder tener una mayor duración de la preparación. Para la segunda entrada se guardaron los mariscos congelados al vacío por porciones. De esta forma se redujo el nivel de desperdicios ya que se descongelaba solo las porciones (15 diarias) que se tenía para vender a diario.

Como el proceso de apanar requiere de tiempo, los mariscos eran previamente apanados en la mañana y reservados en el frío en una bandeja con papel cera y luego cubiertos igualmente con papel cera y papel film. Lastimosamente los mariscos que era apanados y no eran vendidos ese día, tenían que ser dados de baja ya que no eran aptos para la venta del día siguiente.

La mayonesa de alcaparra y la salsa pomodoro se guardaban en el frío. Ya que las dos salsas tienen un nivel de conservación a largo plazo, no hubo mucho problema para controlar el crecimiento bacteriano y días de duración de cada una de ellas.

Plato Fuerte

Ossobuco di vitello con ravioli di ricotta, noci e basilico (*Ossobuco de ternera con ravioli de queso ricotta, nuez y albahaca*).

Los ossobucos fueron realizados con una cocción larga para lograr una textura suave en la carne y que esta misma se desprendiera sin ningún problema del hueso. Se doraron los huesos de pollo y verduras para la elaboración del fondo oscuro de pollo. Se reduce la salsa del ossobuco en una olla grande a fuego alto hasta lograr la textura deseada. Los ossobucos, empacados al vacío con la salsa reducida, se regeneraron en una olla con agua caliente para luego terminar la cocción en un sartén hirviendo.

Para el plato fuerte se empezó realizando un fondo oscuro de pollo. Para elaborar el fondo oscuro se empezó tostando los huesos de pollo y las verduras. Ya viendo doradas las verduras y hueso se procedió a poner agua y un bouquet garni. El fondo una vez listo es rápidamente enfriado y reservado en el frío hasta ser utilizados.

Después de realizar el fondo, se inicia tostando los huesos del ossobuco con una cantidad generosa de sal. Cuando los huesos estén bien tostados se los saca del calor y se los reserva a parte. A continuación se procede a dorar las verduras y cuando ya estén bien doradas se coloca vino tinto y se deja hervir hasta que el alcohol del vino se evapore por completo. Cuando el alcohol del vino se haya evaporado, se colocan los huesos en el vino, un poco de pasta de tomate, azúcar y se coloca el fondo de pollo oscuro hasta que el líquido cubra los huesos en su totalidad. Se coloca todo en el marmita y se procede a cocinar por aproximadamente 4 horas a una temperatura de 250 grados centígrados.

Cuando ya están listos los ossobucos, estos se sacan de la marmita y se procede a separar la carne del hueso para reservarlos. El líquido que queda, se cuele para luego poder reducirlos a fuego alto. Los ossobucos, ya separados del hueso, se porcionan para luego ser empacados al vacío con parte de la reducción y luego son llevados a congelación. Al

momento del servicio, los ossobucos se descongelan y se regeneran en una olla con agua caliente para luego terminar la cocción en un sartén caliente y agregar brunoise de cebolla blanca y zanahoria.

Para la preparación de los ravioli se hace una masa con harina de trigo, sémola, vinagre, sal y aceite de oliva. Una vez la masa lista y los ingredientes perfectamente incorporados se procede a cubrir la masa con papel film y dejar reposar en el frío por 4 horas. Mientras la masa reposa, se realiza el relleno de los ravioli con la ayuda de la kitchen aid. En el bowl de la kitchen aid se colocan el queso ricotta, la nuez sin cascara previamente picada, un poco de aceite de oliva, sal, ajo repicado y albahaca cortada en chifonade. Los ingredientes son batidos con ayuda del escudo hasta que se obtenga una textura homogénea y los ingredientes estén bien mezclados.

Para realizar los ravioli, se utiliza la laminadora de la kitchen aid y se pasa la masa hasta el punto 4. Luego se extiende la masa sobre un mesón con harina y se cubre la mitad con huevo, ayudándonos de una brocha. Se coloca la mezcla de tal forma dejando espacio entre una y otra bola de mezcla. Se porciona y se coloca en una bandeja con papel cera y abundante harina. Se cubre con papel cera y papel film y se congela inmediatamente. Para el momento de servir, se saca los ravioli necesarios del congelador y se los cocina en una olla con agua hirviendo por no más de 6 minutos.

Postre

Como postre se escogió un Tiramisú. La mezcla del mismo, se guarda siempre en el frío para evitar el crecimiento bacteriano. Se realiza por tandas de 5 para asegurar un buen control de temperatura y no permitir el crecimiento de bacterias, ya que trabajamos con huevo crudo.

El primer paso es elaborar una mezcla con café concentrado y amaretto, el cual se usará para remojar los dedos de dama y colocarlos uniformemente en el fondo de los vasos de cristal. Una vez hecho este primer paso, reservamos la mezcla de café y amaretto, y batimos las yemas con el azúcar impalpable micro. Cuando esta mezcla tenga un color blanco, agregamos el mascarpone y con la ayuda de la kitchen aid procedemos a batir las claras a punto de nieve. Cuando el mascarpone esté bien incorporado a la mezcla de yemas, y las claras ya a punto de nieve, mezclamos las dos elaboraciones y con la ayuda de una espátula de goma incorporamos con cuidado los ingredientes cuidando siempre mantener una temperatura baja.

Cuando la mezcla esté lista, vertemos un poco sobre los vasos de cristal. Volvemos a repetir el paso de remojar los dedos de dama y ponemos otra capa de estos sobre la mezcla de mascarpone. Finalmente agregamos una segunda y última capa de mezcla de mascarpone sobre los dedos de dama. Limpiamos el vaso y lo cubrimos con papel film antes de poner en el frío por aproximadamente 4 horas.

Para servir, rallamos chocolate cobertura 71% y colocamos a la minute sobre la última mezcla de mascarpone, que para este momento debe estar compacta.

Cuerpo Teórico

Justificación técnica, historia y geografía

En la primera charla que se tuvo al llegar a Marcus, se explicó en manera muy general lo que el panel esperaba de los menús propuestos por los estudiantes para el presente semestre. Entre las observaciones que se hicieron era el rescatar los sabores tradicionales de la cocina no solo local, sino también internacional. Por esta razón se decidió hacer un menú italiano que rescatara ciertos platos, que si bien muchos de ellos no

eran muy famosos o antiguos, representan diferentes aspectos importantes y claves sobre lo que representa la gastronomía de Italia.

El nombre del menú "L' Italia della Nonna", surge como una propuesta que intenta rescatar ciertos platos rústicos que son famosos y muy preparados por abuelas italianas hoy en día. Como Italia tiene varias regiones con diferentes sabores y técnicas, se propuso el enfocarse en tres regiones italianas del norte que tienen un gran parecido. Las regiones elegidas para este menú fueron Piamonte, Lombardía y Véneto.

Para la primera entrada se decidió usar ingredientes propios de la región de Piamonte, por lo que la primera propuesta fue el realizar un clásico antipasto italiano usando un queso único de esta región, el queso paglierina. Además del uso de este queso, famoso en la región, se incluyó el prosciutto. A pesar de que el prosciutto más famoso en toda Italia es el de Parma, el prosciutto hecho en la región de Piamonte es considerado el mejor de toda Italia por las población de esta región al norte de Italia. El resto de ingredientes como las aceitunas, tomate cherry, rúcula, balsámico y aceite de oliva; fueron incluidos ya que son parte esencial en prácticamente todos los antipasto italianos.

En la segunda entrada se decidió hacer una clásica preparación de la región del Véneto. Para esto se pensó mucho sobre las características de esta región, al estar en las costas del Mar Adriático, por lo que se decidió hacer un Fritto Misto di Mare. Este plato es muy famoso en las costa de esta región y en ciudades portuarias que tuvieron gran actividad comercial en la antigüedad como Venecia principalmente. La gran actividad comercial que tuvo Venecia en la antigüedad, conllevó a que varias culturas se unieran e intercambiaran su cultura y mercadería a lo largo del tiempo. Uno de los platos que más se consumían en esta ciudad era el fritto misto. Existe una amplia gama de fritto misto, ya que no todos poseen los mismos mariscos o condimentos, por lo que no hay una sola receta de este plato. Un punto que es muy interesante es que a pesar de que las aguas del mar

Adriático tienen un nivel de sal bastante alto, hace casi imposible la vida marina. Este es un factor muy curioso ya que el consumo de peces y mariscos es amplio en esta región italiana. En esta ocasión, se decidió utilizar mariscos locales, que igualmente se encuentran en Italia. Por este motivo se decidió utilizar pulpo, camarón, calamar, langostino y dorado. Además, se pensó en usar una clásica salsa italiana como la pomodoro y una mayonesa casera de alcaparras. Para la apanadura se la hizo con polvo de ajo y cebolla, maíz sabroso y maicena para lograr una textura más crujiente.

Pasando al plato fuerte, se decidió hacer un plato de la gastronomía lombarda, ya que en esta región existe una gran variedad de platos que sirven como platos fuertes en varios menús. En esta ocasión se decidió hacer un ossobuco de ternera acompañado de unos ravioli de nuez, albahaca y queso ricotta. El ossobuco de ternera es un plato, que aunque se lo cocina en toda Italia, es en la región Lombarda, específicamente en Milán, en donde más se lo consume. Por otro lado, la ternera es un animal que forma base de la dieta italiana desde hace algunos siglos, siendo parte elemental de la gastronomía en el norte italiano. En cuanto a los ravioli, estos no son únicos de la región lombarda, ya que se los realiza en todo el país. Lo que los diferencia entre una región y otra es el relleno de los mismo. Para este menú se decidió hacer un ravioli relleno de albahaca, ricotta y nuez.

Finalmente, para el postre se decidió la preparación de un clásico Tiramisú italiano. Aunque no hay una receta única para la realización de este clásico postre italiano, sus orígenes se remontan a la región del Véneto, específicamente en la ciudad de Treviso. Su nombre, que en lengua del Véneto es "tirame su" (escógeme), es un postre que aunque no tiene más de 100 años (se menciona por primera vez su preparación al rededor de los años 70), se ha convertido en uno de los platillos más icónicos dentro de la gastronomía italiana. Como previamente se mencionó, no hay una receta única para este delicioso postre, por lo que existe una gran variedad de preparaciones que van desde el uso de queso mascarpone

en unos y el uso de materias grasa como la crema de leche como sustituto del queso mascarpone. Para el almíbar que se usa para remojar los dedos de dama, igualmente se tiene una amplia variedad. Aunque la gran mayoría contiene café amargo, muchas recetas usan licores italianos como el amaretto, frangelico o fernet.

En conclusión, el menú fue pensado no solo para recordar ciertas preparaciones italianas, sino también para demostrar que ciertas técnicas y preparaciones clásicas pueden ser preparadas de la misma manera con algunos ajustes nuevos para mejorar ciertos aspectos tales como la conservación, cocción y preparación. Con esto se pudo ver que ciertos ajustes que se hicieron no afectaron el resultado final de las preparaciones, ya que al final se obtuvo el mismo producto, pero con estándares y técnicas más avanzadas a las usadas rústicamente.

Resultados y Conclusiones

El menú italiano "L'Italia della Nonna", fue vendido en el restaurante Marcus desde el día Martes 29 de Enero de 2013 hasta el día Domingo 3 de Febrero de 2013. El menú tuvo gran acogida por la clientela del restaurante durante este periodo, ya que de 73 platos vendidos durante la semana, 42 de estos platos fueron el menú italiano.

Analizando las exigencias, y competencia que se tiene en la zona, se pudo concluir que el menú tuvo buena acogida a pesar de que la semana presento poca afluencia de público. Este número pudo haber sido mayor, pero hay que tomar en cuenta el campo demográfico en el cual nos encontramos y competidores directos de comida italiana como en la Trattoria que ofrecen comida italiana a un menor precio. Otro punto que pudo haber influenciado que el menú no se vendiera más es que Enero es un mes de baja temporada en el restaurante. Omar Monteros, gerente del restaurante Marcus, comentó que los primeros meses después de diciembre son bajos y no hay mucha clientela. Finalmente, el día sábado

2 de Febrero de 2013, el menú no fue ofrecido por la noche ya que el restaurante estuvo cerrado debido a un evento que se celebró en el salón y el reservado esa misma noche.

El resultado, aunque no fue el esperado, fue muy alentador ya que se vendió una buena cantidad de menus, comparado con el numero de platos vendidos durante el periodo de venta. Por otro lado, el conocimiento de estar a cargo de un menú y tener la responsabilidad total de este, representa una experiencia que sin duda alguna ayuda para el crecimiento personal y profesional de cualquier persona que lo realice con éxito. Sin duda es la experiencia más cercana, que se puede tener durante la vida universitaria, que se asemeja a lo que es la vida diaria de cada chef dueño de un restaurante.

Análisis Gastronómico

Recetas Estándar y Procesos

Estos datos se encuentran en el anexo 2.

Técnicas culinarias

Técnicas usadas en la primera entrada

Laminado: Hacer láminas de un producto (Prosciutto, queso brie)

Técnicas usadas en la segunda entrada

Cocción a Fuego Bajo: Técnica de cocer un producto durante tiempo prolongado para cambiar su textura y obtener una más suave. (Pulpo)

Freír: Método para dorar y cocinar alimentos mediante grasa. (Camarón, langostino, dorado, calamar).

Técnicas usadas en el plato fuerte

Hervir: Cocinar en olla un alimento permitiendo que el líquido hierva. (Fondo de Pollo, vino tinto y verduras, ravioli).

Rostizar: Acción por la cual se quema la corteza del alimento a través del fuego directo, parrilla, hornilla, horno o soplete. (Huesos para fondo, ossobuco, verduras).

Reducción: Cocinar una mezcla hasta que esta reduzca su tamaño para concentrar sus sabores y tener una textura más espesa (salsa ossobuco).

Cocción a Fuego Bajo: Técnica de cocer un producto durante tiempo prolongado para cambiar su textura y obtener una más suave (Ossobuco).

Blanquear :Cocer al dente un producto en líquido en ebullición. (Ravioli).

Técnicas usadas en el postre

Batir: Revolver uno o más ingredientes para que se condensen o disuelvan (Claras de huevo, yemas de huevo y azúcar impalpable).

Mezclar: Juntar, unir o incorporar elementos heterogéneos (mascarpone, yemas de huevo, azúcar impalpable y claras de huevo)

Refrigerar: Enfriar un alimento en una cámara especial para que se conserve y/o solidifique generalmente hasta una temperatura cercana a los 0 grados (mezcla tiramisú).

Detalle de Ingredientes y Adaptaciones

La necesidad de adaptar ingredientes no fue un problema grave. El único ingrediente que se tuvo que adaptar, a las necesidades y disponibilidad del mercado, fue el cambio del queso paglierina italiano por la del queso brie francés. El cambio no representó un gran cambio de sabores ya que los dos quesos tienen la misma textura y sabor. La única

diferencia entre los dos quesos es que el queso paglierina es unos milímetros más grueso que el queso brie francés.

En cuanto a los ingredientes utilizados, a continuación se muestra un lista con los ingredientes y componentes empleados para la elaboración del menú "L'Italia della Nonna".

Ingredientes Primera Entrada

- Queso Brie
- Prosciutto
- Rúcula
- Aceituna Negra.
- Aceituna Verde
- Aceite de Oliva
- Aceto Balsámico

Ingredientes Segunda Entrada

- Pescado Dorado
- Calamar:
- Pulpo
- Langostino
- Camarón
- Ajo en Polvo
- Pimienta
- Cebolla en Polvo

- Maíz Sabrosa
- Maicena
- Harina Blanca de Trigo
- Apanadura
- Mayonesa
- Alcaparra
- Huevo
- Limón Meyer

Ingredientes Plato Fuerte

- Ossobuco de Ternera
- Vino Tinto
- Queso Ricotta
- Albahaca
- Nuez
- Zanahoria
- Cebolla Puerro
- Cebolla Perla
- Apio
- Harina
- Ajo Entero
- Vinagre Blanco
- Sémola
- Aceite de Oliva

- Huevo
- Pasta de Tomate
- Perejil Crespo
- Perejil Liso

Ingredientes Postre

- Queso Mascarpone
- Chocolate Cobertura 71%
- Dedos de Dama
- Café Molido
- Huevos
- Azúcar Impalpable
- Amaretto

Equipos Utilizados

- Cocina Industrial: Cocina con hornillas que controlan gran potencia de gas, permite regular la cantidad de fuego necesaria.
- Freidora: Equipo contenedor de aceite que permite regular su temperatura a través de una perilla que controla el fogón.
- Refrigerador: Caja que permite la circulación de aire por un ventilador que manda el aire caliente a su parte inferior y al subir se enfría. Mantiene temperaturas que rodean los 4°C.

- Congelador: Caja que permite la circulación de aire por un ventilador que manda el aire caliente a su parte inferior y al subir se enfría. Mantiene temperaturas que rodean los -12 -18°C.
- Horno industrial: Caja con ventilador que ayuda a que el calor circule y cocine los alimentos.
- Marmita: Olla de metal cubierta con una tapa que queda totalmente ajustada. Se utiliza generalmente a nivel industrial
- Horno Basculante: Horno de resistencia que gira alrededor de un eje horizontal que permite el basculamiento, colada o descarga de preparaciones, alimentos o líquidos que se encuentran en su interior..

Detalles del Servicio

Para el servicio se utilizó la vajilla existente en el restaurante, cada preparación fue montada en un plato de distinto diámetro y forma. El Anexo 3 exhibe las fotos del salón, los platos montados, los platos utilizados, el montaje de la mesa y la cubertería de cada uno de los platos.

Primera Entrada

Plato redondo, tamaño 24.

Tenedor y cuchillo de entrada.

Segunda Entrada

Plato rectangular.

Tenedor y cuchillo de entrada.

Plato Fuerte

Plato redondo hondo, tamaño 32.

Tenedor de fuerte y cuchillo para cárnicos.

Postre

Vaso Old Fashion Mediano.

Cuchara y tenedor de postre.

Análisis Financiero***Recetas Estándar de Costos***

Las recetas estándar de cada plato (estandarizada para 10 pax cada una) se las puede encontrar en la parte de anexo 2.

Costo por Plato

COSTO POR PLATO				
PLATO	NOMBRE	COSTO PREPARACIÓN	COSTO EMPAQUE VACÍO	COSTO TOTAL PLATO
Primera Entrada	Antipasto Italiano de Queso Paglierina, Prosciutto y Rúcula	1,16	0	1,16
Segunda Entrada	Fritto Misto di Mare	1,74	0,08	1,82
Plato Fuerte	Ossobuco de ternera con ravioli de queso ricotta, albahaca y nuez	4,49	0,08	4,49
Postre	Tiramisú	1,06	0	1,06
			COSTO TOTAL MENÚ	8,54

Kardex de producción, ventas y bajas diarias

En el anexo 4 se puede apreciar cuales fueron las bajas, ventas y producción de platos que se hicieron a diario. Cabe recalcar que para que el personal de servicio pudiera degustar el plato y promocionarlo a los comensales del Marcus, no fue necesario realizar un menú ya que con parte de los productos que sobraron de la segunda degustación se preparo uno para ellos. Además, se tuvo un evento con el menú, dos días antes de su venta al público, por lo que el personal de servicio sabía exactamente cómo iban a salir las preparaciones durante la semana de venta del menú.

Resultados Financieros

Los resultados financieros, como copia de requisiciones y transferencias realizadas al finalizar el periodo del menú, se los puede apreciar en la parte de Anexo 5.

Costo Real y Costo Teórico

Para analizar el éxito del proyecto y sus ganancias, es necesaria la comparación entre el costo teórico del proyecto, frente al costo real de este mismo.

El costo teórico del menú es \$8,54 dólares americanos y se lo vendió a \$19,95 dólares americanos.

$$\text{COSTO TEÓRICO} = \frac{8,54}{19,95}$$

$$\text{COSTO TEÓRICO} = 0,428$$

COSTO TEÓRICO = 42,80%

El costo real del proyecto, por otro lado, es la suma de todos los ingredientes y elementos requeridos (no se toma en cuenta los equipos usados), menos las transferencias y devoluciones al finalizar la venta del menú. A continuación se detalla las requisiciones, devoluciones y transferencias:

Costo Total de Requisiciones

FECHA DE REQUISICIÓN	COSTO
24 de enero de 2013	456,76
26 de enero de 2013	137,83
28 de enero de 2013	32,26
29 de enero de 2013	57,99
30 de enero de 2013	40,01
TOTAL COSTO REQUI.	724,85

Costo Total Devoluciones y Transferencias

CANTIDAD	PRODUCTO	COSTO	COSTO UNI
2,680	Limón meyer	1,080	2,894
3,000	Apanadura	1,000	3,000
0,600	Nuez S/Cascara	16,680	10,008
0,600	Ajo Entero	2,740	1,644
0,300	Maíz Sabrosa	1,920	0,576
0,200	Azúcar Micro Impalpable	1,760	0,352
0,140	Cebolla en Polvo	7,680	1,075
0,140	Ajo en Polvo	6,000	0,840
0,104	Maicena	3,480	0,362
0,240	Sémola	1,960	0,470
1,120	Cebolla Perla	1,080	1,210
0,030	Café Molido	10,710	0,321
0,060	Cobertura 71%	10,550	0,633
4,000	Queso Brie Nacional Deli	4,400	17,600
0,600	Queso Mascarpone Nacional	9,250	5,550
0,610	Queso Ricotta	5,240	3,196

0,740	Jamón Prosciutto Laminado	30,000	22,200
6,000	VT Clos de Pirque XI	4,530	27,180
		TOTAL	99,11

Devoluciones Marcus

CANTIDAD	PRODUCTO	COSTO	COSTO UNI
48	Plato Fuete (Ossobuco y Ravioli)	4,442,709	215,44
24	Segunda Entrada	1,74	41,76
21	Primera Entrada	1,16	24,36
5	Dedos de Dama	4,318	21,59
		Total	303,15

Costo Ingredientes Utilizados en el menú

Costo Total Requisición	724,85
- Costo Total Devoluciones y Transferencias	99,112
- Devoluciones Marcus	303,15

Costo Ingredientes Utilizados	322,59
-------------------------------	--------

Ingreso por Ventas

INGRESOS POR VENTAS			
PRODUCTO	NÚMERO	PRECIO	TOTAL
Menú Completo	42	8,54	358,62
Primera Entrada	0	0,00	0,000
Segunda Entrada	0	0,000	0,000
Plato Fuerte	0	0,000	0,000
Postres	0	0,000	0,000
Helado Morocho	0	0,000	0,000
INGRESOS TOTALES			358,62

Costo Real

COSTO REAL =	322,59
	<hr style="width: 50%; margin-left: auto; margin-right: 0;"/>
	837,9
 COSTO REAL =	 0,385
 COSTO REAL =	 38,5%

Análisis y Justificación

Al comparar el food cost teórico y real se puede concluir que si bien no hay una paridad, el costo real no es lejano al teórico. Esta diferencia se debe a que varios ingredientes y suministros fueron dados de baja a diario, por lo que el precio real del proyecto se incremento. Si no se dieran tantos ingredientes de baja, o se hubiera tenido un mise an place de postres y segundas entradas, más pequeño, es posible que se pueda lograr el food cost real más cercano al teórico.

Conclusiones

El menú "L'Italia della Nonna" no resultó ser el éxito que se tenía previsto, cuando se propuso la idea por primera vez al panel de degustación. Vale recalcar que se logró un buen margen de ventas con respecto a el número de platos vendidos durante ese período. Por otra parte, el proyecto como propuesta fue un éxito ya que cumplió con los requerimientos y estándares que puso el panel de degustación. Con la segunda propuesta aceptada, se logró cumplir regulaciones como el rescate de ciertas técnicas y platos gastronómicos. A pesar de que era un menú internacional, la esencia de la propuesta era el rescate de la cocina rústica y tradicional italiana. Puede que un giro un poco más moderno con técnicas vanguardistas hubiera jugado un papel importante a la hora de atraer más

clientela, pero al final el menú sirvió para su propósito que era el rescate gastronómico y como un aporte para saber que tan aceptable puede resultar un menú rustico italiano para el público del Marcus.

Comentarios y Recomendaciones

Para el éxito de la semana de menú en el Marcus, lo primero que debe tener uno en cuenta es el tener una buena predisposición y estar motivado desde el primer día hasta el último menú que se venda. Además, el tener una experiencia previa, ya sea en otro restaurante o sacando un menú en algún otro lado, es de gran ayuda porque te enseña a desenvolverte dentro de la cocina para poder tener un buen entendimiento y control no solo de las técnicas y tiempos de cocción, sino también del orden y la limpieza.

Otro punto que me parece importante, es que uno debe cocinar con pasión todos los platos, sin importar que el plato que uno esté haciendo ese rato sea para algún familiar que fue a probar nuestro menú, ya que al final del día todos los clientes son iguales. Es por ello que debemos mantener la misma imagen y estándares en todos los platos que sacamos.

Como recomendaciones diría que hay que estar muy atentos con las requisiciones que se hacen a bodega. Durante la semana de menú tuve varios problemas y contratiempos que afectaron mi primer día de menú, por lo que recomiendo siempre tener backup o plan B si bodega no llega a despachar los productos que pedimos a tiempo.

En conclusión, pienso que no hay nada más satisfactorio que tener un menú a tu cargo y que a todas las personas que lo haya probado les haya gustado y te hayan felicitado por un trabajo que es sin duda una prueba que te ayuda a crecer mucho no solo como persona, sino también como profesional. Por otro lado, el trabajar en equipo y saber que atrás tuyo tienes amigos y personas que están para apoyarte y echarte una mano, es algo que te ayuda enormemente para tener éxito en tu semana. Puede que sea mi nombre el que

haya estado impreso en el menú, pero a atrás mío había un equipo de trabajo, que aunque no era visible, fue parte fundamental de que todo haya salido perfecto al final, Sin duda es una experiencia única que la Universidad nos brinda para poder trabajar con un equipo de trabajo profesional y solidario.

Bibliografía

- Borrini, M. (1938). *La Cucina Pratica*. Genova: Stabilimenti Grafici Federico Reale.
- Gisslen, W. (2007). *Professional Cooking Seventh Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hazan, M. (2011). *Essentials of Classic Italian Cooking*. New York: Knopf Doubleday Publiship Group.
- Theroux, J. (2010). *Cooking with Italian Grandmothers*. London: Welcome Books.
- Capatti, A. and Montanari M. (1999) *Italian Cuisine*. New York: Columbia University Press.
- Dickie, J. (January 2008). *Delizia!: The Epic History of Italian and Their Food*. New York: Free Press.
- Jeavons, T. (2009). *Cocina a ritmo de música: Italia*. Bath: Parragon Books Ltd.
- Bottari, C. (2010). *Mamma Mia: Recetas Italianas e Historias de Cocina*. Madrid: Desiderata Books S.L.

Anexos

Anexo 1: Arte Menú



Anexo 2: Recetas Estándar y Procesos

Receta Estándar Primera Entrada

Receta antipasti italiano de queso paglierina, prosciutto y rúcula					
Receta Receta antipasti italiano de queso paglierina, prosciutto y rúcula					
Rendimiento: 10 Porciones			Tamaño de Porción: Individual		
Uso: Menú Estudiante Marcus			Fecha: 06/03/2013		
Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo Unitario	Costo Total	Costo Porción
Unidad	1	Queso brie	\$ 4,40	\$ 4,40	\$ 0,44
Kilogramos	0,100	Prosciutto	\$ 55,22	\$ 5,52	\$ 0,55
Kilogramos	0,080	Rúcula	\$ 20,99	\$ 1,68	\$ 0,17
Kilogramos	0,080	Tomate cherry	\$ 5,88	\$ 0,47	\$ 0,05
Kilogramos	0,010	Aceituna n s/h (bodega deli)	\$ 7,60	\$ 0,08	\$ 0,01
Kilogramos	0,050	Aceituna v s/h (bodega deli)	\$ 7,75	\$ 0,39	\$ 0,04
				Costo Total	\$ 12,54
				Costo Merma	\$ 14,42
				Costo Porción	\$ 1,25
Procedimiento:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Porcionar el queso brie en láminas pequeñas, hacer lo mismo con el prosciutto 2. Cuando los dos ingredientes estén porcionados, poner una lámina de queso y luego una lámina de prosciutto. Repetir este proceso hasta tener 5 láminas de queso y 5 láminas de queso brie por cada porción. Poner en una bandeja con papel cera, cubrir con papel film y reservar en el frío hasta el montaje 3. Lavar la rúcula en un bowl con agua y dejar remojar con un poco de hielo por no más de 10 y envolver en papel mojado. Reservar en el frío hasta el montaje en un envase cubierto con papel film. 4. Laminar las aceitunas y reservar en su jugo en el frío hasta el montaje 5. Lavar el tomate cherry y reservar en un envase tapado hasta el montaje 					

Receta Estándar Segunda Entrada

Receta Fritto Misto di Mare					
Receta	Receta Fritto Misto di Mare			Fecha:	06/03/2013
Rendimiento:	10 Porción				
Uso:	Menú Estudiante Marcus	Tamaño de Porción:	Individual		
Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo Unitario	Costo Total	Costo Porción
Kilogramos	0,100	Dorado Filete	\$ 7,88	\$ 0,79	\$ 0,08
Kilogramos	0,140	Calamar entero pequeño	\$ 8,58	\$ 1,20	\$ 0,12
Kilogramos	0,220	Pulpo	\$ 12,00	\$ 2,64	\$ 0,26
Kilogramos	0,350	Langostino	\$ 22,00	\$ 7,70	\$ 0,77
Kilogramos	0,100	Camarón 36-40	\$ 12,00	\$ 1,20	\$ 0,12
unidad	10,000	Funda al vacío mediana	\$ 0,08	\$ 0,75	\$ 0,08
Kilogramos	0,060	Mayonesa	\$ 4,02	\$ 0,24	\$ 0,02
Kilogramos	0,010	Alcaparra	\$ 7,87	\$ 0,08	\$ 0,01
Kilogramos	0,010	Ajo polvo	\$ 6,00	\$ 0,06	\$ 0,01
Kilogramos	0,010	Pimienta	\$ 4,32	\$ 0,04	\$ 0,00
Kilogramos	0,010	Cebolla en polvo	\$ 7,68	\$ 0,08	\$ 0,01
Kilogramos	0,400	Harina blanca	\$ 1,17	\$ 0,47	\$ 0,05
Kilogramos	0,010	Maíz sabrosa	\$ 1,92	\$ 0,02	\$ 0,00
Kilogramos	0,010	Maicena	\$ 3,48	\$ 0,03	\$ 0,00
unidad	1,667	Huevo	\$ 0,12	\$ 0,21	\$ 0,02
Kilogramos	0,500	Apanadura	\$ 3,00	\$ 1,50	\$ 0,15
Kilogramos	0,350	Limón meyer	\$	\$	\$

		1,18	0,41	0,04
			Costo Total	\$ 17,42
			Costo Merma	\$ 20,03
			Costo Porción	\$ 1,74
Procedimiento:				
Mayonesa de Alcaparras				
1. Picar las alcaparras finamente. Repicar de ser necesario.				
2. Mexclar las alcaparras con la mayonesa y reservar en el frio hasta el momento del montaje.				
Mariscos				
1. Cocinar el pulpo en una olla con agua, una pisco de azúcar.				
2. Una vez listo el pulpo enfriar, porcionar y reservar en refrigeración.				
3. Limpiar y porcionar el camarón, pulpo, dorado y calamar.				
4. Porcionar el dorado en cuadrados, el calamar en aros, el langostino partir por la mitad a lo largo y el camarón abrir en corte mariposa				
5. Poner en fundas al vacio una porción de cada marisco y congelar. Descongelar horas antes del montaje las porciones necesarias.				
Apanadura				
1. Mezclar en un bowl el ajo en polvo, cebolla en polvo, maíz sabrosa, maicena y apanadura. Reservar en un lugar fresco hasta el momento del montaje				
2. Los huevos y la harina reservar hasta el momento del montaje.				
Decoración				
1. Porcionar cada limón en 6 partes iguales. Reservar en el frio para el montaje.				

Receta Estándar Plato Fuerte

Receta Ossobuco de Ternera con Ravioli de ricotta, nuez y albahaca					
Receta	Receta Ossobuco de Ternera con Ravioli de ricotta, nuez y albahaca	Fecha:	06/03/2013		
Rendimiento:	10 Porción				
Uso:	Menú Estudiante Marcus	Tamaño de Porción:	Individual		
Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo Unitario	Costo Total	Costo Porción
Kilogramo	3,000	Ossobuco de Ternera	\$ 5,80	\$ 17,40	\$ 1,74
Kilogramo	4,000	Vino Tinto Clos	\$ 4,50	\$ 18,00	\$ 1,80
kilogramos	0,280	Pasta de tomate	\$ 3,92	\$ 1,10	\$ 0,11
kilogramos	10,000	Funda al vacio mediana	\$ 0,08	\$ 0,75	\$ 0,08
Kilogramo	0,150	Queso ricotta	\$ 5,24	\$ 0,79	\$ 0,08
Litro	0,050	Albahaca	\$ 5,00	\$ 0,25	\$ 0,03
Kilogramo	0,050	Nuez	\$ 16,68	\$ 0,83	\$ 0,08
kilogramos	0,050	Ajo entero	\$ 2,74	\$ 0,14	\$ 0,01
kilogramos	0,450	Harina de trigo	\$ 1,17	\$ 0,53	\$ 0,05
kilogramos	0,050	Vinagre blanco	\$ 2,00	\$ 0,10	\$ 0,01
kilogramos	0,100	Sémola	\$ 1,96	\$ 0,20	\$ 0,02
Litro	0,150	Aceite de oliva galón	\$ 6,71	\$ 1,01	\$ 0,10
Unidad	8,330	Huevo	\$ 0,12	\$ 1,02	\$ 0,10
Kilogramos	0,400	Apio	\$ 0,78	\$ 0,31	\$ 0,03
kilogramos	0,900	Zanahoria amarilla	\$ 0,78	\$ 0,71	\$ 0,07

Kilogramo	0,400	Cebolla puerro	\$ 2,15	\$ 0,86	\$ 0,09
Kilogramos	0,600	Cebolla perla	\$ 1,08	\$ 0,65	\$ 0,06
kilogramos	0,050	Perejil crespo	\$ 5,00	\$ 0,25	\$ 0,03
				Costo Total	\$ 44,88
				Costo Merma	\$ 51,62
				Costo Porción	\$ 4,49

Procedimiento:

Fondo de Pollo Oscuro

1. Dorar la mitad del peso de las verduras (apio, zanahoria amarilla, cebolla puerro, cebolla perla) y los huesos de pollo en una olla.
2. Una vez dorados, agregar agua hasta llenar la olla. Dejar reducir a fuego alto hasta obtener la cantidad deseada.
3. Cuando el fondo esté listo, enfriar y reservar en el frío.

Ossobucos de Ternera

1. Rostizar los ossobucos con abundante sal en un sartén. Cuando estén rostizados sacar del fuego y reservar.
2. En una olla grande, poner a dorar el resto de las verduras (apio, zanahoria amarilla, cebolla puerro, cebolla perla).
3. Una vez las verduras bien doradas, agregar el vino tinto y dejar reducir hasta que el alcohol del vino se haya evaporado por completo.
4. Cuando el alcohol del vino se haya evaporado, poner los ossobucos rostizados en la olla. Agregar el fondo de pollo que teníamos reservado en el frío hasta que este cubra por completo los ossobucos.
5. Cubrir la olla con papel aluminio y llevar al horno.
6. Cocinar a 250 grados centígrados por aproximadamente 3 horas o hasta que la carne se desprenda del hueso sin dificultad.
7. Una vez listos los ossobucos, retirarlos de la mezcla, quitarlos del hueso y reservarlos.
8. Colar la mezcla en la que fueron cocinados los ossobucos y ponerla a reducir a fuego alto en una olla hasta obtener una salsa parecida a un jus.
9. Cuando la salsa este reducida hasta la textura y sabor deseado, poner a enfriar.
10. Cuando la salsa este fría, poner en una funda al vacío una porción de ossobuco con un poco de la salsa reducida.
11. Sellar al vacío y congelar. Descongelar horas antes del servicio para poder regenerar

en una olla con agua
hirviendo.

Ravioli de ricotta, nuez y albahaca

1. En un bowl de kitchen aid poner harina de trigo, sémola, huevos, aceite de oliva, vinagre y sal a batir con la ayuda del garfio.
2. Cuando los ingredientes estén bien incorporados, sacar la masa del bowl y terminar amasando a mano hasta obtener la textura de masa deseada.
3. Una vez obtenida la masa deseada, guardar la masa en el refrigerador envuelta en papel film por 4 horas para que descanse.
4. Para el relleno, poner en un bowl de kitchen aid la albahaca cortada en chifonade, la nuez, el queso ricotta, el ajo repicado, sal y un poco de aceite de oliva.
5. Batir con la ayuda del escudo hasta que los ingredientes estén bien incorporados.
6. Sacar la mezcla del relleno del bowl de la kitchen aid y reservar en el frio.

Armado de los ravioli

1. Sacar la masa del refrigerador y laminar hasta obtener el grosor deseado.
2. Untar de huevo una la mitad de la masa previamente laminada.
3. Poner el relleno para ravioli sobre la parte de la masa que fue untada con huevo previamente.
4. Cubrir el relleno con la parte de la masa que no fue untada con huevo.
5. Porcionar y guardar en una bandeja plástica con papel cera y abundante harina en l congelador.
6. Reservar en el congelador hasta la hora del servicio.

Decoración.

1. Lavar el perejil crespo con abundante agua
2. Escoger las hojas mas uniformes y colocarlas en un recipiente con agua.
3. Reservar hasta el momento del montaje.

Receta Estándar Postre

Receta Tiramisú					
Receta Receta Tiramisú				06/03/201	
Rendimiento: 10 Porción				Fecha: 3	
Uso: Menú Estudiante Marcus		Tamaño de Porción:		Individual	
Unidad	Cantidad	Ingrediente	Costo Unitario	Costo Total	Costo Porción
Kilogramo	0,400	Mascarpone	10,25	4,1	\$ 0,41
Kilogramo	0,007	Cobertura 71 %	10,55	0,07385	\$ 0,01
Kilogramo	0,001	Café molido	10,71	0,01071	\$ 0,00
Kilogramo	0,280	Dedos de dama	20,05	5,614	\$ 0,56
Unidad	2,500	Huevos	0,123	0,3075	\$ 0,03
Kilogramo	0,120	Azúcar micro impalpable	1,756	0,21072	\$ 0,02
Litro	0,020	Amaretto bols	11,72	0,2344	\$ 0,02
				Costo Total	\$ 10,55
				Costo Merma	\$ 12,13
				Costo Porción	\$ 1,06
Procedimiento:					
Almíbar					
1.Prepara un café concentrado y poner amaretto.					
Base tiramisú					
1. Remojar los dedos de dama en el almíbar y colocar en la base de los moldes.					
Masa Tiramisú					
1. Mezclar las yemas de los huevos con el azúcar impalpable hasta obtener una mezcla blanca.					
2. Cuando la masa este casi blanca, agregar el queso mascarpone y con la ayuda de una espátula de goma mezclar suavemente hasta que se incorpore por completo todos los ingredientes.					
3. Al mismo tiempo, poner las claras en el bowl de la kitchen aid y poner a batir hasta					

que estén

a punto de nieve.

4. Poner las claras de huevo a punto de nieve con la otra mezcla y con la ayuda de una espátula

de goma mezclar en forma envolvente hasta incorporar los ingredientes por completo.

5. Teniendo los ingredientes incorporados, verter la mezcla sobre la base de dedos de dama en

los moldes.

6. Sobre la mezcla ya puesta en los moldes, volver a colocar una capa de dedos de dama

remojados en el almíbar sobre la mezcla.

7. Finalmente poner una capa final de la masa del tiramisú. Cubrir con papel film y llevar a

refrigeración.

8. Refrigerar por un mínimo de 3 horas.

Decoración

1. Rallar chocolate cobertura 77% en un recipiente y reservar hasta el montaje.

2. Para el montaje espolvorear sobre la última capa de mascarpone y servir.

Anexo 3: Foto de platos montados, vajilla montada y salón

Foto Restaurante



Foto Primera Entrada



Foto Montaje Vajilla Primera Entrada



Foto Segunda Entrada



Foto Montaje Vajilla Segunda Entrada



Foto Plato Fuerte



Foto Montaje Vajilla Plato Fuerte



Foto Postre



Foto Vajilla Postre



Anexo 4: Kardex de Producción y Ventas Detalladas por Plato

KARDEX DE PRODUCCIÓN, VENTAS Y BAJAS DIARIAS PRIMERA ENTRADA							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Producción	0	15	10	4	4	12	18
Inventario Inicial	0	15	15	15	15	15	30
Ventas	0	10	4	4	12	3	9
Inventario Final	0	5	11	11	3	12	21
Bajas	0	0	0	0	0	0	21

KARDEX DE PRODUCCIÓN, VENTAS Y BAJAS DIARIAS SEGUNDA ENTRADA							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Producción	0	15	8	8	15	10	30
Inventario Inicial	0	15	8	8	15	10	30
Ventas	0	10	4	4	12	3	9
Inventario Final	0	5	4	4	3	7	21
Bajas	0	5	4	4	3	7	21

KARDEX DE PRODUCCIÓN, VENTAS Y BAJAS DIARIAS PLATO FUERTE							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Producción	90	0	0	0	0	0	0
Inventario Inicial	90	90	80	76	72	60	57
Ventas	0	10	4	4	12	3	9
Inventario Final	90	80	76	72	60	57	46
Bajas	0	0	0	0	0	0	46

KARDEX DE PRODUCCIÓN, VENTAS Y BAJAS DIARIAS POSTRE							
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Producción	30	0	0	15	4	30	0
Inventario Inicial	0	30	20	15	15	33	30

Ventas	0	10	4	4	12	3	9
Inventario Final	30	20	16	11	3	30	21
Bajas	0	0	16	0	0	0	21

VENTA DETALLADA POR PLATO								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total
Primera Entrada	0	10	4	4	12	3	9	42
Segunda Entrada	0	10	4	4	12	3	9	42
Plato Fuerte	0	10	4	4	12	3	9	42
Postre	0	10	4	4	12	3	9	42

Anexo 5 transferencias, devoluciones y requisiciones

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	22/01/2013 13:22

Issue Request : LA1301-00607 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 24/01/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU ITALIANO MARCUS RANDY VASCONEZ
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
16006	0,00	TERNERA OSSOBUCO	Kilogram	30,00	30,00	6,20	186,00
89027	0,00	VT CLOS DE PIRQUE x L	Liter	40,00	40,00	4,50	180,00
83093	0,00	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	9,00	9,00	0,78	7,06
83030	0,00	CEBOLLA PERLA	Kilogram	6,00	6,00	1,08	6,47
83031	0,00	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	4,00	4,00	2,16	8,62
83013	0,00	APIO FRESCO	Kilogram	4,00	4,00	0,78	3,14
36101	0,00	PASTA TOMATE	Kilogram	2,80	2,80	3,92	10,96
40028	0,00	PEREJIL LISO <i>No</i>	Kilogram	0,50	0,50	4,90	2,45
40033	0,00	TOMILLO FRESCO <i>No</i>	Kilogram	0,50	0,50	24,50	12,25
31038	0,00	LAUREL SECO <i>No</i>	Kilogram	0,50	0,50	6,38	3,19
73022	0,00	FUNDA VACIO MEDIANA	Each	100,00	100,00	0,08	7,50
69051	0,00	QUESO RICOTTA	Kilogram	1,80	1,80	5,24	9,43
40002	0,00	ALBAHACA FRESCA	Kilogram	0,45	0,45	5,88	2,65
45016	0,00	NUEZ S/CASCARA	Kilogram	0,45	0,45	16,68	7,50
51008	0,00	HARINA MAIZ <i>Trijo</i>	Kilogram	4,05	4,05	1,38	5,59
83009	0,00	AJO ENTERO	Kilogram	0,45	0,45	2,74	1,23

NewIssueReque

5

BODEGA
 USFQ
 RECIBIDO

Page 1 of 2

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
85004	0,00	VINAGRE BLANCO	Liter	0,45	0,45	2,00	0,90
51016	0,00	SEMOLA	Kilogram	0,90	0,90	1,96	1,76
1003	0,00	A. OLIVA GALON	Liter	1,35	1,35	6,71	9,06
55001	0,00	HUEVOS	Each	75,00	75,00	0,12	9,25
Total:							475,01

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	23/01/2013 14:10

Issue Request : LA1301-00661 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 23/01/2013 ~~23/01/2013~~
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU ITALIANO RANDY VASCONEZ
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
65014	0,00	DORADO FILETE ✓	Kilogram	1,40	1,40	7,80	10,92
61003	-400 0,66	CALAMAR ENTERO PEQ.	Kilogram	1,60	1,60	8,81	14,10
61029	-150 0,00	PULPO ✓	Kilogram	2,50	2,50	12,00	30,00
61018	0,00	LANGOSTINO ✓	Kilogram	3,50	3,50	16,00	56,00
61009	-50 0,00	CAMARON PELADO 36-40 ✓	Kilogram	1,00	1,00	12,00	12,00
36079	0,00	MAYONESA ✓	Kilogram	0,60	0,60	4,02	2,41
36003	0,00	ALCAPARRAS	Kilogram	0,10	0,10	7,87	0,79
44026	0,00	LIMON MEYER ✓	Kilogram	3,50	3,50	1,18	4,12
73022	0,00	FUNDA VACIO MEDIANA ✓	Each	100,00	100,00	0,08	7,50
Total:						137,83	

BODEGA
 USF
 RECIBI

myinventory		
Issue Request	usf	ESTUDIANTE MARCUS 26/01/2013 11:48

Issue Request : LA1301-00797 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 28/01/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu MaRCUS Randy Vasconez
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69034	0,00	QUESO MASCARPONE NACIONAL	Kilogram	1,20	1,20	9,25	11,10
26015	0,00	COBERTURA 71%	Kilogram	0,02	0,02	10,55	0,22
12003	0,00	CAFE MOLIDO	Kilogram	0,05	0,05	10,71	0,48
46001	0,00	BISCOTELA <i>Deter de dema cyramo</i>	Kilogram	0,84	0,84	21,59	18,14
55001	0,00	HUEVOS	Each	8,00	8,00	0,12	0,99
9005	0,00	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0,36	0,36	1,76	0,63
59001	0,00	AMARETTO BOLS	Liter	0,06	0,06	11,72	0,70
Total:						32,26	

BODEGA
 AULA
 GASTRONOMICA
 RECIBIDO

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	26/01/2013 11:57

Issue Request : LA1301-00798 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 29/01/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu Marcus Randy Vasconez
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31007	0,00	AJO POLVO ✓	Kilogram	0,10	0,10	6,00	0,60
31019	0,00	CEBOLLA EN POLVO ✓	Kilogram	0,10	0,10	7,68	0,77
51015	0,00	MAIZ SABROSA	Kilogram	0,10	0,10	1,92	0,19
51014	0,00	MAICENA ✓	Kilogram	0,10	0,10	3,48	0,35
55001	0,00	HUEVOS ✓	Each	17,00	17,00	0,12	2,10
51012	0,00	HARINA TRIGO ✓	Kilogram	4,00	4,00	0,80	3,20
36008	0,00	APANADURA ✓	Kilogram	5,00	5,00	1,00	5,00
69003	0,00	QUESO BRIE NACIONAL DELI ✓	Each	10,00	10,00	0,00	0,00
24016	0,00	JAMON PROSCIUTO LAMINADO	Kilogram	1,20	1,20	37,50	45,00
58022	0,00	RUCULA - No Mayor ✓	Kilogram	0,17	0,17	27,44	4,56
83082	0,00	TOMATE CHERRY ✓	Kilogram	0,13	0,13	5,88	0,78
2006	0,00	ACEITUNA N. S/H (BODEGA-DELI) - No ✓	Kilogram	0,02	0,02	6,00	0,10
3011	0,00	ACEITUNA V. S/H (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,00	0,00	7,75	0,02
40027	0,00	PEREJIL CRESPO - No ✓	Kilogram	0,08	0,08	4,50	0,38
Total:						63,03	

myInventory		
Issue Request	usf	ESTUDIANTE MARCUS 28/01/2013 14:31

Issue Request : LA1301-00831 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 30/01/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu Marcus Randy Vasconez
 Status : Requested

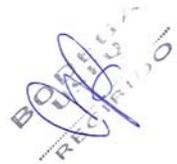
Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
68011	0,00	QUESO MASCARPONE IMPORTADO	Kilogram	1,20	1,20	32,37	38,84
26015	0,00	COBERTURA 71%	Kilogram	0,02	0,02	10,55	0,21
12003	0,00	CAFE MOLIDO	Kilogram	0,05	0,05	10,71	0,54
46001	0,30	BISCOTELA <i>No</i>	Kilogram	0,84	0,84	21,59	18,14
55001	399,00	HUEVOS	Each	8,00	8,00	0,12	0,99
9005	0,58	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0,36	0,36	1,76	0,63
59001	0,07	AMARETTO BOLS	Liter	0,06	0,06	11,72	0,70
40027	1,03	PEREJIL CRESPO	Kilogram	0,08	0,08	5,50	0,46
58C22	0,50	RUCULA <i>No</i>	Kilogram	0,17	0,17	27,44	4,56
83082	1,95	TOMATE CHERRY <i>No</i>	Kilogram	0,13	0,13	5,88	0,78
2006	0,40	ACEITUNA N. S/H (BODEGA-DELI) <i>No</i>	Kilogram	0,02	0,02	6,00	0,10
3011	0,20	ACEITUNA V. S/H (BODEGA-DELI) <i>No</i>	Kilogram	0,08	0,08	7,75	0,64
Total:						66,59	

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	29/01/2013 18:07

Issue Request : LA1301-00913 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 01/02/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : Menu Marcus Randy Vasconez
 Status : Suspended

PREVIEW

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69034	0,00	QUESO MASCARPONE NACIONAL	Kilogram	1,30	1,30	9,25	12,03
26015	0,00	COBERTURA 71%	Kilogram	0,02	0,02	10,55	0,21
46001	0,00	BISCOTELA	Kilogram	0,84	0,84	18,30	15,37
		<i>Bela de dama gromos</i>					
55001	0,00	HUEVOS	Each	8,00	8,00	0,12	0,99
9005	0,00	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0,36	0,36	1,76	0,63
59001	0,00	AMARETTO BOLS	Liter	0,06	0,06	11,72	0,70
40027	0,00	PEREJIL CRESPO	Kilogram	0,08	0,08	5,50	0,44
58022	0,00	RUCULA	Kilogram	0,51	0,51	27,44	13,99
83082	0,00	TOMATE CHERRY	Kilogram	0,26	0,26	5,88	1,53
2006	0,00	ACEITUNA N. S/H (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,06	0,06	6,00	0,36
3011	0,00	ACEITUNA V. S/H (BODEGA-DELI)	Kilogram	0,20	0,20	7,75	1,55
Total:						47,80	



 BODEGA PRINCIPAL

myInventory		ESTUDIANTE MARCUS
Issue Request	usf	06/02/2013 14:23

Issue Request : LA1302-00160 (BODEGA PRINCIPAL (CCS))
 Date : 06/02/2013
 From Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 To Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 Info : Devolucion Menu Marcus Randy Vasconez
 Status : Requested

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44026	109,73	LIMON MEYER	Kilogram	2,68	2,68 ✓	1,08	2,89
36008	0,00	APANADURA	Kilogram	3,00	3,00 ✓	1,00	3,00
51012	0,00	HARINA TRIGO	Kilogram	3,50	3,50 ✓	0,80	2,80
45016	9,63	NUEZ S/CASCARA	Kilogram	0,60	0,60 ✓	16,68	10,01
83009	0,84	AJO ENTERO	Kilogram	0,60	0,60 ✓	2,74	1,65
51015	10,00	MAIZ SABROSA	Kilogram	0,30	0,30 ✓	1,92	0,58
9005	0,00	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0,20	0,20 ✓	1,76	0,35
31019	1,42	CEBOLLA EN POLVO	Kilogram	0,14	0,14 ✓	7,68	1,08
31007	1,84	AJO POLVO	Kilogram	0,14	0,14 ✓	6,00	0,84
51014	12,44	MAICENA	Kilogram	1,04	1,04 ✓	3,48	3,62
51016	0,15	SEMOLA	Kilogram	0,24	0,24 ✓	1,96	0,47
83030	114,75	CEBOLLA PERLA	Kilogram	1,12	1,12 ✓	1,08	1,21
12003	4,96	CAFE MOLIDO	Kilogram	0,03	0,03 ✓	10,71	0,32
26015	0,00	COBERTURA 71%	Kilogram	0,06	0,06 ✓	10,55	0,59
69003	0,00	QUESO BRIE NACIONAL DELI	Each	4,00	4,00 ✓	4,40	17,60
69034	1,00	QUESO MASCARPONE NACIONAL	Kilogram	0,60	0,60 ✓	9,25	5,55

NewIssueReque

Page 1 of 2

BODEGA
 USFQ
 RECIBIDO

Item No.	SOH	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
69051	27,45	QUESO RICOTTA	Kilogram	0,61	0,61 ✓	5,24	3,20
24016	1,56	JAMON PROSCIUTO LAMINADO	Kilogram	0,74	0,74 ✓	30,00	22,20
55001	5.286,0	HUEVOS	Each	17,00	17,00 ✓	0,12	2,10
89027	36,60	VT CLOS DE PIRQUE x L	Liter	9,00	9,00 ✓	4,53	40,77
Total:							120,80

Transferencia Marcus

CANTIDAD	PRODUCTO	COSTO	COSTO UNI
48	Plato Fuede (Ossobuco y Ravioli)	4,49	215,44
24	Segunda Entrada	1,74	41,76
21	Primera Entrada	1,16	24,36
5	Dedos de Dama	4,32	21,59
		Total	303,15