

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

BON VIVANT

Menú Francés Clásico

Claudia Isabel Vásquez Álvarez

Claudio Ianotti, Chef, Director de Tesis

Tesis de Grado presentada como requisito para la obtención del título de

Licenciado en Arte Culinario

Quito, junio de 2015

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

BON VIVANT

Menú Francés Clásico

Claudia Vásquez Álvarez

Claudio Ianotti, Chef
Director de Tesis

Claudio Ianotti, Chef
Director Académico del Colegio de
Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Mauricio Cepeda, Master en Adm. Hotelera
Decano del Colegio de Hospitalidad,
Arte Culinario y Turismo

Quito, junio 2015

©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 Universidad San Francisco de Quito 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: Claudia Isabel Vásquez Álvarez

C. I.: 1711970457

Fecha: Quito, junio 2015

RESUMEN

En esencia, el Restaurante Marcus de la UFSQ se vuelve una cocina de experimentación e investigación que cada semana propone el menú de un estudiante a lo largo de cada semestre. Con este menú clásico francés se ha tratado de recordar el pasado de una cocina que siempre está en constante desarrollo y que está caracterizada por su diversidad extrema. En esta propuesta se aplicara productos y recetas clásicas con técnicas culinarias modernas, todo esto para nuestro aprendizaje y deleite de nuestros clientes.

ABSTRACT

Essentially, the USFQ Marcus Restaurant becomes an experimental and a research center, presenting us a different menu every week along de year. With this classic French menu we have tried to remember the past of a classic cuisine that's in constant development, and characterized by its extreme diversity. In this menu we have used classic products and recipes with modern culinary techniques for our learning process and the joy of our customers.

1. CONTENIDO

2. RESUMEN EJECUTIVO.....	11
3. PROPUESTA DEL MENU.....	13
4. CUERPO TEORICO.....	15
La tradición de del vino, los quesos y el pan.....	16
Una Gastronomía con Historia.....	18
5. RECETAS, PROCEDIMIENTOS, TECNICAS, UTENSILLOS, TRATAMIENTO	
Primera Entrada.....	23
Segunda Entrada.....	26
Plato Fuerte.....	29
Postre.....	37
6. ANALISIS FINANCIERO.....	41
7. INFORME DE VENTAS, PRODUCCION INVENTARIOS Y BAJAS.....	47
Inventario Primera Entrada.....	48
Inventario Segunda Entrada.....	48
Inventario Plato Fuerte.....	49
Inventario Postre.....	49
8. RESULTADOS FINANCIEROS.....	50
Resultados de Venta.....	50
Transferencias.....	50
Devoluciones.....	51
Costo Teórico del Proyecto.....	51

Costo Real del Proyecto.....	51
9. RESULTADOS.....	52
10. ANALISIS.....	52
11. CONSCLUSIONES.....	53
12. RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS.....	53
13. BIBLIOGRAFIA.....	55

IMAGENES

Imagen 1: Arte del Menú.....	13
Imagen 2: Primera Entrada “Vichyssoise”.....	23
Imagen 3: Segunda Entrada “Escargots Petit-gris”.....	26
Imagen 4: Plato Fuerte “Filet Mignon”.....	29
Imagen 5: Postre “Bavaroise de Vainilla”.....	37

TABLAS

Tabla 1: Receta Estándar Primera Entrada “Vichyssoise”.....	24
Tabla 2: Receta de Estándar Segunda Entrada “Escargots Petit-gris”.....	27
Tabla 3: Receta Estándar Plato Fuerte “Filet Mignon”.....	30
Tabla 4: Receta Estándar Jus de Rabo de Res.....	32
Tabla 5: Receta Estándar Beurre Blanc.....	35
Tabla 6: Receta Estándar Postre “Bavaroise de Vainilla”.....	38
Tabla 7: Receta de Costos Primera Entrada “Vichyssoise”.....	41
Tabla 8: Receta de Costos Segunda Entrada “Escargots Petit-gris”.....	42
Tabla 9: Recta de Costos Plato Fuerte “Filet Mignon”.....	43
Tabla 10: Receta de Costos Postre “Bavaroise de Vainilla”.....	44
Tabla 11: Costos Totales.....	45
Tabla 12: Informe de Ventas.....	46
Tabla 13: Inventario Primera Entrada.....	46
Tabla 14: Inventario Segunda Entrada.....	47
Tabla 15: Inventario Plato Fuerte.....	48
Tabla 16: Inventario Postre.....	48
Tabla 17: Resultados Financieros.....	49
Tabla 18: Devoluciones.....	49
Tabla 19: Resultados Finales.....	50
Tabla 20: Devoluciones.....	51
Tabla 21: Resultados Finales.....	52

GRAFICOS

Grafico 1: Venta Menús.....51

MENU BON VIVANT

COCINA FRANCESA CLASICA

2. RESUMEN EJECUTIVO

La propuesta de este menú Bon Vivant, que significa buen vivir, se basa en la cocina clásica francesa, a pesar de su inmensa gama de variedad se ha tomado recetas y productos emblemáticos tradicionales que están presentes en la vida cotidiana del mundo y que representan a una de las cocinas más refinadas y elegantes en el arte culinario.

La idea de este menú salió por la fascinación de esta cultura gastronómica. La decisión a la hora de escoger las recetas fue gracias a mis profesores que ayudaron a plasmar de la mejor manera lo que significa la cocina clásica francesa tanto con recetas como con productos y técnicas, que han sido la base culinaria para muchos alrededor del mundo, lo cual ayudo mucho a la hora de la degustación y hacer de cada plato una experiencia única.

El menú está conformado por 4 platos. Empezando por la primera entrada, una receta tradicional de la ciudad de Vichy en la región de Auvernia, Vichyssoise. Esta primera entrada consiste de una sopa que se sirve fría y está hecha a base de cebolla puerro y papa, se puede apreciar su pálido color y su cremosa textura servida con un aceite de cebollín y chips de papa aromatizada con aceite de trufa negra.

Como segunda entrada tenemos los tradicionales Escargots Petit-gris, de la región de Borgoña, servidos en sus conchas, rellenas de mantequilla de ajo, perejil y perfumada con vino blanco, acompañados de bastones de pan de baguette.

Enseguida encontramos el plato fuerte, el cual es una combinación de sabores de las regiones francesas. Filet Mignon envuelto en tocino glaseado, espárragos salteados en beurre blanc; una salsa a base de mantequilla originaria de la región de Bretaña, todo esto acompañado de la tradicional guarnición parisina, Papa Ana con un toque de foie gras.

Para terminar este viaje por las regiones de Francia, y de sus clásicas preparaciones, se ofrece un Bavaroise de Vainilla con coulis de frambuesa, postre que se le atribuye a Antoine Carème amo de la cocina y pastelería francesa, acompañado de chocolate negro.

Esta propuesta de menú tuvo muy buena aceptación por parte del cliente. Se pudo observar a lo largo de la semana como los clientes disfrutaron de estos platos clásicos a pesar de la fuerte influencia de la cocina moderna. Al ser un tipo de cocina tan reconocido y aceptado a nivel mundial no hubo que hacer modificaciones en las recetas para adaptarse al paladar nacional y se pudo presentar cada plato en su versión original, su pura esencia.

3. PROPUESTA DEL MENU



Imagen 1: Arte del Menú

BON VIVANT MENU FRANCES CLASICO

Primera Entrada

VICHYSOISE

Sopa fría de cebolla puerro y papa con aceite de cebollín y chips de papa aromatizada con aceite de trufa negra

Segunda Entrada

ESCARGOTS PETIT-GRIS

Escargots en mantequilla de perejil y ajo perfumada con vino blanco acompañado de bastones de pan baguette

Plato Fuerte

FILET MIGNON

Lomo envuelto en tocino glaseado y jus de rabo de res, espárragos salteados en beurre blanc y Papa Ana con un toque de foie gras

Postre

BAVAROISE

Bavaroise de Vainilla con coulis de frambuesa y chocolate negro

4. CUERPO TEORICO

Todo comienza con vistazo a un país tan importante e interesante gastronómicamente como lo es Francia; el mismo que ha sido base y fundamento para lo cocina moderna y que cuenta con una de las más amplias diversidades en cuanto a comida se refiere.

Francia es el país con mayor superficie de Europa y se extiende desde el mar del Norte hasta el Mediterráneo, y gracias a su diversa geografía y a sus diferentes regiones es una cultura gastronómica de diversidad extrema. Sin contar los años de historia por los cuales ha tenido que pasar para llegar a ser lo que conocemos hoy.

“La llegada del Renacimiento significó para Francia la aparición de nuevos ingredientes traídos de la mano de los descubrimientos de continentes lejanos que aportaron diferentes sabores, texturas y colores dando lugar a una transformación importante en la cultura francesa” (Gastronomía de Francia, 2015)

Este país tiene diferentes productos por los cuales se caracteriza cada región, y en cada una podemos encontrar cambios significativos en la manera de cocinar y en la forma de servir los platos.

A pesar de contar con gran variedad de productos, Francia se caracteriza por el alto consumo y producción de vino, pan y queso. Los mismos que son materias primas importantes para la elaboración de varias recetas tradicionales así como para su consumo diario en la vida cotidiana. Francia es un país en el cual la gastronomía es una de las principales actividades económicas, este es el principal productor agrícola de la Unión Europea. Cuenta con varios tipos de cultivos de los

cuales podemos resaltar el trigo, la soya, el cultivo de manzanas; la producción de vino, frutas y verduras.

La tradición del vino, el queso y el pan

Francia es considerado el país más importante en la producción vitivinícola del mundo. Tal es así que han tomado como ejemplo sus métodos de viticultura y métodos de vinificación.

Los viñedos en Francia tienen cerca de 2000 años de historia de saber y cultivar la vid. Como dice el historiador Justiniano: *“los galos aprendieron de los griegos una forma civilizada de vida, cultivando el olivo y la vid”*.

Francia cuenta con 12 regiones vitícolas de gran importancia, y cada una cuenta con su propia identidad, de acuerdo a la cultura, clima y suelo. Viñedos que se han afinado con el paso de los siglos, destacándose por la calidad de las uvas que siembran y los diferentes procesos de elaboración que están estrechamente relacionados con la gastronomía local, gozando así de una fama y reputación que los hacen únicos. Hoy en día su producción promedio anual bordea los 60 millones de hectolitros al año y alrededor de un millón de hectáreas plantadas. (Rojas, s.f.)

Si por algo se destaca la gastronomía francesa es por sus vinos y licores de todo tipo, desde el burdeos hasta los espumosos de la región Champagne, y de producción nacional el absenta, armañac, calvados, coñac, cointreau, y pastis.

Pero si productos insignia se trata no hay como la bollería, el pan y el queso francés. Que no pueden faltar a la hora de comer. Tanto el queso como el pan son utilizados para una infinidad de recetas y preparaciones, incluso son tan

importantes los panes y los quesos que a la hora de comer cuentan con un puesto dentro del menú, generalmente luego de terminar el palto fuerte y antes de comer el postre es costumbre servir una selección de quesos y pan para degustar.

A pesar de contar con aromas y sabores fuertes, los quesos aportan mucho a los delicados sabores de las tradicionales recetas. Con años de tradición, práctica y conocimiento, como dijo Winston Churchill, junio de 1940, *“un país que produce casi 360 tipos distintos de queso, no puede morir”*; Francia hoy en día se ha convertido en el “país de los mil quesos” siendo uno de los mayores productores mundiales. Contando con más de mil variedades de este emblemático producto.

Así como los quesos, los panes de este gran país también son el testimonio de una herencia artesanal transmitida de generación en generación; desde el amasado, hasta la humidificación del horno, son etapas clave que no cambian y que requieren una gran experiencia. Panes de fantasía en el este, tipo brioche en el norte, roscas bordelesas en el oeste, fougasses provenzales en el sur. Más de un centenar de panes, de componentes y formas diferentes, que representan a regiones y años de tradiciones. (Los panes, s.f.)

“Los panaderos son artesanos de una excepción francesa que nunca deja indiferente: costras bien doradas, migas finas y esponjosas... El universo de los panes nos invita a un viaje apasionante y delicioso”. (Gastronomía de Francia, 2015)

La gastronomía francesa varía mucho de región en región, debido a su clima y geografía, los cuales son los aspectos más influyentes para el uso de

distintos productos y por ende la denominación de los platos típicos de cada una de las diferentes regiones. Podemos observar también la variedad de técnicas utilizadas en cada una de estas regiones, lo cual se debe a las distintas influencias que han existido en cada una de ellas. Por ejemplo al norte podemos encontrar gran influencia de Alemania y Bélgica, y por el sur una influencia de España y del mediterráneo.

Hoy en día debido a la gran variedad de influencias se siguen creando nuevas recetas y platillos utilizando todo tipo de producto que hoy podemos encontrar a nivel mundial, en los cuales siempre se destacara los nuevos sabores, texturas, aromas y técnicas pero sin dejar de lado lo que son las bases de la cocina francesa tradicional.

Una gastronomía con historia

La cocina francesa es conocida por su gran variedad de productos, recetas y platillos que datan de tiempos antes de la edad media. Hoy es una de las más importantes del mundo. Esta cultura gastronómica ha ido reinventándose con el paso de la historia tanto como los movimientos políticos, sociales, y artísticos. Sin embargo el origen de estos sucesivos cambios vanguardistas en el ámbito culinario fue siempre la ciudad de Paris, donde se encontraban los chefs encargados de la realeza, cuya influencia se extendía por todo el país.

Inicialmente en la edad media la comida era de subsistencia, repetitiva y dependía de la materia prima disponible de la época del año. Solo cuando se servía a la realeza se trataba de desarrollar platos más elaborados, los cuales

eran todos servidos al mismo tiempo y se comía con las manos. La dieta no era nada ligera, se basaba en carnes y aves de caza, pesadas salsas, purés y potajes, que variaban con las estaciones y se terminaba con *issue de table*, lo que conocemos hoy como la versión actual de postre junto con hipocrás¹

Ya por el siglo XVII es cuando se sientan las bases de la “Haute Cuisine”, la alta cocina actual. El cambio de lo medieval a lo moderno fue una auténtica revolución en el ámbito culinario. Donde se enfatiza en potenciar el sabor natural de los alimentos y dejar de lado los platos altamente condimentados y dan paso a las finas hierbas; perejil, tomillo, laurel, estragón, y salvia. Al mismo tiempo se introducen nuevas hortalizas, como la coliflor, espárragos, pepinillos y alcachofa. Se cambia completamente el concepto de cocción de alimentos tratando de preservar al máximo su sabor en vez de hacerlos más duraderos.

Con el pasar de los siglos llega la “Nouvelle Cuisine”, la nueva cocina, donde ya existen brigadas de cocina; donde un plato no es preparado por una sola persona sino por varias, donde cada uno se encarga de la parte en la que está especializado. Se reorganiza los menús y se adoptan nuevas maneras de servicio. Esta nueva tendencia estaba caracterizada por simplificar la forma de cocinar. Lo más importante era la combinación de sabores en conjunto con la reducción de raciones, servicio más simple, y se potencio totalmente la presentación de los platos con colores y formas vistosas e innovadoras. (France Guide, 2008)

¹ El hipocrás era una bebida popular en la Edad Media en toda Europa. Tenía como principales ingredientes el vino y la miel y se le añadía algunas especias como nuez moscada, canela, clavo, jengibre, pimienta negra, etc. Atribuye su invención al médico griego Hipócrates, del siglo V a. C., de ahí el nombre de la bebida.

Hoy en día la gastronomía de Francia cuenta con muchas variaciones debido a tantas diferentes influencias y el constante cambio e innovación de los alimentos.

Esto se puede percibir claramente en muchas de sus recetas, donde se pueden ver estos cambios con solo pasar de una región a otra. Al norte se tiende a utilizar más la mantequilla, crema de leche y frutas, sobretodo la manzana, y está caracterizada por la influencia belga, con la papa, la carne de cerdo y frejol.

Hacia el centro podemos observar la influencia italiana, con el uso del aceite, aceitunas, finas hierbas, y tomates. Y al sur una influencia de España y el mediterráneo. Lo que hace que cada platillo de estas diferentes regiones sean únicos y deliciosos.

Toda esta variedad hace de la cocina francesa única y reconocida a nivel mundial, entre los platos y recetas más famosas y emblemáticas de esta vasta cultura gastronómica encontramos:

Sopa de Cebollas: conocida como la sopa del pueblo que nació en medio de las dificultades de la revolución francesa. Lleva cebolla salteada en mantequilla, se las hierve en caldo carne o vegetales. Todo esto se sirve en un tazón con una rodaja de pan y queso gratinado. Muy popular a altas horas de la noche y en la temporada de invierno. *“El sabor es la concentración del sabor de la cebolla acaramelada con el del caldo. Y lo más importante es el gruyere que va a arriba”* (Hervé, 2011)

Escargots: una raza de caracoles criados especialmente para el consumo masivo en Francia. Una vez lavados y cocidos se los coloca en las conchas y se cocina en una mantequilla compuesta de perejil, ajo, chalots y vino blanco. Estos constituyen una de las comidas más representativas de este país.

Magret de Cannard: se elabora con carne magra de pato o ganso cebado, la cual se sirve en filetes. Habitualmente, se sirve con salsa de naranja y de guarnición puede incluirse cuscús, arroz o patatas asadas.

Coq au Vin: el coq au vin es un guiso de pollo al vino, el cual se corta en presas y se condimenta con salsa de vino tinto. Todo ello se hornea junto a otros ingredientes, que suelen ser zanahorias, cebollas, ajos y perejil fresco.

Foie Gras: en francés significa hígado graso. En Francia, se elabora con hígado de ganso o pato, el cual ha sido previamente cebado a base de maíz.

Tarte Tatin: es una tarta de manzana que ha sido caramelizadas con azúcar y mantequilla. Lo más característico de esta tarta es que el proceso de elaboración en la base se pone las manzanas y después se añade la masa. Se le da la vuelta al colocarla en el plato para servir.

Crepes: es probablemente uno de los postres más internacionales de la gastronomía francesa y procede de Bretaña. Aunque habitualmente se toman como postre untados con chocolate, nata u otro tipo de dulce, también pueden servirse con ingredientes salados.

Probablemente, Francia sea en todo el mundo, el país en el que el comer y el beber son una expresión más de la cultura. La afición por la buena comida se extiende con pasión a todas las regiones. La reputación de la cocina francesa se

basa, particularmente, por el elevado número de platos exquisitos. El arte de combinar aromas y texturas ha conducido a un refinamiento nunca antes visto.

(Maldonado, A.C., 2004)

5. RECETAS, PROCEDIMIENTO, TECNICAS, UTENSILIOS Y TRATAMIENTO

Primera Entrada:

VICHYSOISE: Sopa fría de cebolla puerro y papa, aceite de cebollín y chips de papa perfumadas con aceite de trufa negra



Imagen 2: Vichyssoise Primera Entrada

Receta Estándar

Numero de receta				
Receta- Vichyssoise				
Rendimiento				
Uso				
Punto de venta				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
Unid	0,05	Cebolla puerro	1,5	0,075
Gr	0,02	Cebolla perla	1,58	0,0316
Gr	0,05	Ajo	1,8	0,09
Gr	0,01	Mantequilla	4,2	0,042
Gr	0,05	Papa	0,78	0,039
Lt	0,1	Caldo de pollo	0,25	0,025
MI	0,038	Crema de leche	2,1	0,0798
Gr	0,05	Sal	0,29	0,0145
Gr	0,03	Pimienta	3,75	0,1125
Gr	0,001	Cebollín	5	0,005
Gr	0,01	Aceite de oliva	18,5	0,185
Gr	0,001	Aceite trufa negra	110	0,11
Gr	0,001	Aceite vegetal	1,25	0,00125
		Costo total		0,81065

PROCEDIMIENTO

1. Saltear los puerros, la cebolla, el ajo en la mantequilla hasta que estén blandos. Agregar las papas y el caldo y dejar hervir. Tapar y cocinar a fuego lento durante 20 min.
2. Licuar la mezcla en una licuadora o una procesadora de alimentos
3. Pasar la sopa por un colador. Anadir la crema y condimento al gusto, dejar enfriar
4. Picar el cebollín y licuar con aceite de oliva y sal y pimienta al gusto
5. Laminar papa y freír en aceite vegetal y aceite de trufa
6. Servir la sopa fría en un plato sopero y decorar con el aceite de cebollín y chips de papa

Tabla 1: Receta Estándar Primera Entrada "Vichyssoise"

Proceso:

Lavar las papas, la cebolla puerro, cebolla perla. Picar los dos tipos de cebolla y el ajo en julianas y saltearlos en mantequilla hasta que estén blandos y transparentes. Pelar las papas y picar en dados grandes. En una olla poner el caldo de pollo, las papas y la preparación de cebollas hecha previamente. Tapar la olla y cocinar a fuego lento durante 20 minutos. Luego esta misma preparación licuar o pasar por un procesador de alimentos e inmediatamente por un colador

fino, agregar las crema y sal y pimienta al gusto. Dejar enfriar completamente antes de servir.

Técnicas:

Tanto las cebollas como el ajo deben estar picados uniformemente y saltearlos en fuego lento para impregnar el sabor. Para minimizar desperdicio en la papa ocupamos un pelador, y cortamos en dados grandes para obtener una cocción homogénea de la papa dentro del caldo. Pasar la sopa por el colador las veces que sean necesarias hasta obtener una crema fina y homogénea.

Tratamiento:

Para la elaboración de esta sopa debemos tener en cuenta las temperaturas ya que al llevar crema de leche corremos el riesgo de que se corte la preparación. El aceite de cebollín realizar solo la cantidad que se va a utilizar durante el día ya que el cebollín puede hacer que cambie el sabor de esta salsa de un día para otro.

Utensilios:

Los utensilios utilizados para la preparación de esta receta:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| -Cuchillos cebolleros | -Licuadora |
| -Tabla verde | -Procesador de alimentos |
| -Sartén | -Colador fino |
| -Olla | -Mandolina |
| -Cucharon | -Freidora |

Segunda Entrada:

ESCARGOTS PETIT-GRIS: Caracoles en mantequilla de perejil, ajo y vino blanco acompañados de bastones de pan baguette.



Imagen 3: Escargots Petit-gris acompañados de bastones de pan baguette

Receta Estándar:

Numero de receta				
Receta Escargots en mantequilla				
Rendimiento				
Uso				
Punto de Venta				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
Gr	0,1	Escargots	16,8	1,68
Gr	0,01	Mantequilla	4,2	0,042
Gr	0,005	Ajo	1,8	0,009
Gr	0,005	Chalots	1,8	0,009
Gr	0,005	Perejil	5	0,025
Gr	1	Baguettes	0,05	0,05
MI	0,01	Vino blanco	3,25	0,0325
Gr	0,005	Sal	0,27	0,00135
Gr	0,003	Pimienta	3,75	0,01125
			Costo total	1,8601

1,8601

PREPARACION

1. Preparar la mantequilla junto con el ajo, el perejil, chalots,
2. Saltear un poco los escargots con la mantequilla y un poco de vino blanco, sazonar
3. Poner los escargots en el plato cubiertos con la mantequilla y hornear
4. Servir inmediatamente con rodajas de baguettes fresco

Tabla 2: Receta Estándar Segunda Entrada "Escargots Petit-gris"

Proceso:

Lavar muy bien los escargots y dejar escurrir la mayor cantidad de agua. Picar finamente el ajo, perejil, chalots. Preparar y mezclar la mantequilla agregando el ajo, perejil, chalots, sal y pimienta hasta obtener una pomada. Saltear los escargots previamente lavados y escurridos en un poco de la mantequilla preparada y agregar vino blanco y rectificar sal y pimienta.

Tomar las conchas de los escargots y hervir en agua y un poco de vinagre para remover esterilizar y remover cualquier impureza, y escurrir. Una vez realizado este proceso se toma las conchas una por una y se introduce una cucharadita de la mantequilla preparada, luego se introduce el escargot salteado y se

termina de rellenar la concha con más mantequilla preparada. Una vez llenas todas las conchas las refrigeramos por un momento y luego las llevamos al plato de los escargots, una vez en el plato llevamos todo esto sobre una bandeja metálica al horno por unos minutos. Servir inmediatamente con bastones tostados de pan baguette.

Técnicas:

Es importante realizar el lavado de los caracoles y escurrirlos bien ya que en el país contamos con caracoles en conserva. Para la mantequilla hay picar los ingredientes en brunoise fino para poder obtener una pomada de mantequilla fina, cremosa y delicada.

Tratamiento:

Hay que tener en cuenta los tiempos de cocción tanto del salteado como del tiempo en el horno, para no sobre cocinar el producto.

La mantequilla la podemos elaborar en mayor cantidad y con anticipación y tenerla refrigerada o congelada y será mejor ya que se concentrara más su sabor.

Utensilios:

Los utensilios utilizados para esta receta:

- | | |
|-------------|----------------------|
| -Bandejas | -Cuchillo cebollero |
| -Escurridor | -Tabla verde |
| -Coladores | -Bandejas para horno |
| -Bowls | -Horno |

Plato Fuerte

FILET MIGNON: Lomo envuelto en tocino glaseado y jus de rabo de res, espárragos salteados, y papa Ana con foie gras



Imagen 4: Lomo envuelto en tocino glaseado y jus de rabo de res, espárragos salteados, y papa Ana con foie gras

Receta Estándar

Numero de receta				
Receta Filet Mignon envuelto en tocino glaseado y jus de rabo de res, espárragos salteados y papa Ana y foie gras				
Rendimiento				
Uso				
Punto de Venta				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
gr	1	Lomo fino de res	1,76	1,76
lt	0,03	Jus de rabo de res	7,63	0,2289
gr	0,01	Tocino	6,98	0,0698
gr	0,04	Papa	0,78	0,0312
gr	0,025	Mantequilla	4,2	0,105
unid	0,015	Espárragos verde	3,1	0,0465
gr	0,005	Sal	0,29	0,00145
gr	0,001	Pimienta	3,75	0,00375
gr	0,01	Cebolla perla	1,05	0,0105
gr	0,003	Tomillo	5	0,015
gr	0,002	Foie gras	62,5	0,125
gr	0,05	Buerre Blanc	1,253	0,06265
			Costo total	2,4279
PREPARACION				
1. Cortar el lomo en medallones de 90gr cada uno enrollar con el tocino y cocinar				
2. Preparar la papa Ana en moldes, y poner una capa de papa laminada luego cebolla pluma, foie gras, sal, pimienta y mantequilla y repetir hasta hacer cuatro capas y hornear				
3. saltear los espárragos con beurre blanc y sazonar con sal y pimienta				
4. Servir la carne con la papa los espárragos y la salsa				

2,4279

Tabla 3: Receta Estándar Plato Fuerte "Filet Mignon"

Proceso:

Se envuelve el tocino, previamente glaseado, al lomo de 90gr, se sella la carne en una sartén y se termina la cocción en el horno de acuerdo al término requerido por el cliente. Se prepara la papa Ana, laminando la papa, haciendo capas formando una flor, entre capa y capa se añade la cebolla perla en pluma, mantequilla, trocitos pequeños de foie gras, sal y pimienta.

Se repite hasta formar una pequeña flor de 4 capas que se hornea hasta dorar. En una sartén se saltean los espárragos, previamente lavados y blanqueados, con mantequilla, sal y pimienta.

Técnicas:

Para la elaboración del filet mignon, utilizamos la técnica de “filet mignon industrial” que consiste en envolver, en papel film, un lomo entero con tocino en vez de hacerlo pedazo por pedazo. De esta manera, el tocino se adhiere naturalmente a la carne sin necesidad de pasar la carne con palillos para evitar el desprendimiento del mismo y evitamos cualquier riesgo para el cliente. Al realizar el lomo de esta manera podemos hacerlo con anterioridad, en mayor cantidad y tenerlo en congelación.

También se puede sazonar para que la carne absorba todo el sabor.

Tratamiento:

Para la elaboración de la papa Ana, hay que seleccionar la papa para que no sea muy grande, y tener en cuenta el grosor de la misma para que el momento de hornear no quede cruda. Ya que es una preparación delicada.

Utensilios:

Los utensilios utilizados para esta receta:

- | | |
|---------------------|------------|
| -Papel film | -Mandolina |
| -Cuchillo cebollero | -Horno |
| -Tabla Roja | -Olla |
| -Sartén | -Colador |

-Bandejas

-Bowls

-Tabla verde

JUS DE RABO DE RES**Receta Estándar:**

Numero de receta					
Receta JUS DE RABO DE RES					
Rendimiento					
uso					
Punto de venta					
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL	
kg	5	rabo de res	3,52	17,6	
kg	1	zanahoria	0,48	0,48	
kg	1	cebolla perla	1,05	1,05	
kg	1	apio	0,59	0,59	
kg	0,02	sal	0,29	0,0058	
kg	0,01	pimienta	3,75	0,0375	
kg	0,1	pasta de tomate	2,63	0,263	
kg	0,003	laurel	4	0,012	
kg	0,001	tomillo	4,5	0,0045	
kg	0,3	vino tinto	5	1,5	
kg	0,3	vino blanco	4,5	1,35	
kg	0,5	demi glace	0	0	
kg	0,1	aceite de oliva	5,8	0,58	
kg	0,2	fondo de pollo	costo total	22,8928	7,630933
PROCEDIMIENTO					
1. Picar vegetales en dados pequeños, y saltear en aceite oliva, agregar la pasta de tomate y cocinar por 10 minutos					
2. Deglacear con vino tinto y vino blanco hasta reducir					
3. Llevar todo a una olla añadir tomillo y laurel					
4. Agregar los huesos rostizados y demi glace					
5. Poner a fuego lento y cocinar 8 horas					
6. Dejar enfriar y empacar al vacío en porciones y congelar					

Tabla 4: Receta Estándar "Jus de Rabo de Res"

Proceso:

Para esta salsa podemos hacer la cantidad que vamos a utilizar durante toda la semana, ya que una vez lista tendremos porcionada y congelada.

Para el rabo de res, cortamos en trozos medianos y sazonamos con sal y pimienta y los rostizamos. Aparte lavamos y picamos los vegetales en dados pequeños. En una sartén salteamos estos vegetales en aceite de oliva a fuego lento hasta que los vegetales estén caramelizados. Luego agregamos la pasta de tomate y cocinamos por 10 minutos más. Deglaceamos esta preparación con vino tinto y vino blanco. Pasar esta preparación a una olla junto con el laurel y el tomillo, sobre esto colocar los huesos rostizados, y agregar el demi glace y el fondo de pollo.

Cocinar a fuego lento por 8 horas, sin dejar que hierva y haciendo “skim” retirar la grasa que sube del jugo. Luego colar la salsa por un colador fino. Una vez frío se porciona en fundas y se empaca al vacío.

Técnica:

Para preparar un jus oscuro se puede utilizar los huesos de todo tipo aves, res, carnes de caza, etc. Lo mejor es utilizar los mismos huesos de la carne que se va a usar en el plato, en esta preparación hacemos lomo fino y ocupamos un jus de rabo de res como base para preparar la salsa acompañante del plato principal.

Y ocupamos las técnicas culinarias básicas francesas como lo es la utilización de mirepoix; zanahoria, apio, cebolla perla, y bouquet garni; tomillo, laurel, para dar sabor a la salsa.

Tratamiento:

Al utilizar el empacado al vacío como método de conservación, se protege al alimento y conserva su calidad inicial. No se desperdicia ya que solo descongelamos lo que se utilizara durante el día. No tenemos oxidación, no se pierde peso al descongelar, no toma olores ni sabores de otras preparaciones, no se cristaliza y no pierde ni aroma ni sabor.

Es muy fácil de recuperar la temperatura de servicio mediante diferentes métodos, baño maría, horno microondas, horno de convección, etc.

Utensilios:

Los utensilios utilizados para esta receta:

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| -Cuchillo Cebollero | -Olla grande |
| -Tabla Verde | -Sartén |
| -Tabla roja | -Fundas de vacío |
| -Colador Fino | -Máquina de vacío |
| -Horno | -Procesador de Alimentos |

BEURRE BLANC

Receta Estándar:

Numero de receta Receta Beurre Blanc Rendimiento uso Punto de venta				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
gr	0,1	Vinagre de Vino Blanco	2	0,2
gr	0,06	Chalotes	1,8	0,108
gr	0,05	Crema de leche	2,1	0,105
gr	0,2	mantequilla	4,2	0,84
gr	0,002	sal	0,29	0,00058
gr	0,001	pimienta	3,75	0,00375
			costo total	1,253
PROCEDIMIENTO 1. Colocar los chalots y vinagre de vino blanco a fuego lento hasta que se reduzca 2. Añadir la crema de leche y dejar reducir un poco mas 3. En el fuego lento agregar la mantequilla y mezclar hasta emulsificar 4. Sazonar con sal y pimienta				

Tabla 5: Receta Estándar "Beurre Blanc"

Proceso:

La mantequilla debe estar fría y cortada en dados pequeños.

Picar finamente los chalots, y colocarlos en una olla pequeña, añadir el vinagre de vino blanco y cocinar a fuego lento hasta que se reduzca a un tercio. Luego añadir la crema de leche, cocinar a fuego lento hasta que se reduzca a un tercio nuevamente.

Luego agregar la mantequilla en cubos uno por uno y mezclar bien hasta que la mantequilla este emulsificada. Sazonar con sal y pimienta al gusto.

Técnicas:

Debemos tener muy en cuenta seguir paso a paso la receta y tener cuidado con las temperaturas, mantener la mantequilla fría ayudara a ligar nuestra salsa y a que no se rompa.

Tratamiento:

Es importante mantener la salsa a una temperatura máxima de 90C y no dejar que hierva en ningún momento.

Esta salsa es preferible no guardarla y hacer cada día la cantidad necesaria que se utilizara durante el día.

Utensilios:

Los utensilios utilizados para esta receta:

- Cuchillos cebolleros
- Tabla Verde
- Olla pequeña
- Batidor de mano

Postre:

BAVAROISE DE VAINILLA: Bavaroise de Vainilla con coulis de frambuesa y chocolate negro



Imagen 5: Bavaroise de Vainilla con coulis de frambuesa y chocolate negro

Receta Estándar

Numero de Receta				
Receta Babaroise de Vainilla				
Rendimiento				
Uso				
Punto de venta				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
gr	0,04	Pulpa de frambuesa	6,55	0,262
gr	0,005	Cola pez	45	0,225
ml	0,02	Crema de leche	2,1	0,042
gr	0,01	Azúcar	0,59	0,0059
gr	0,005	Vainilla en rama	2,5	0,0125
unid	3	Huevos	0,09	0,27
gr	0,01	Leche	0,77	0,0077
gr	0,005	Chocolate negro	7,5	0,0375
			Costo Total	0,8626
PREPARACION				
1. Batir la yemas con los huevos hasta disolver el azúcar y tome color claro				
2. Calentar la leche sin dejar que hierva y verter sobre la mezcla anterior				
3. Batir hasta espesar sin hervir				
4. Agregar la gelatina, batir hasta disolver, dejar que baje la temperatura				
5. Batir la crema de leche hasta formar suaves picos				
6. Agregar a la mezcla anterior con movimientos envolventes, poner en moldes y refrigerar				

0,8626

Tabla 6: Receta Estándar Postre “Bavaroise”

Proceso:

Hidratamos la cola pez en agua fría. Para esta preparación, hacemos el azúcar un poco más fina pero no tanto como azúcar impalpable. En un bowl mezclamos las yemas de los huevos con el azúcar hasta que se disuelva el azúcar y tome un color blanquecino. Aparte calentamos la leche con la vainilla hasta el punto de antes de hervir. Añadimos la leche caliente a la mezcla de yemas y azúcar, batiendo constantemente para que la yema no se cocine.

Llevamos todo esto a fuego lento, mezclando bien hasta obtener una cremosa y ligera mezcla, la temperatura optima seria 82 grados. Retiramos del fuego y

añadimos la gelatina, es buena idea llevar la misma a 60 grados, la colapez se derrita por completo y no queden grumos. Removemos hasta incorporar todos los ingredientes y reservamos hasta que alcance temperatura ambiente. Aparte batimos la crema de leche hasta formar suaves picos, añadimos la mezcla anterior con movimientos envolventes.

El coulis lo preparamos a base de pulpa de frambuesa, llevamos la pulpa, azúcar y un poco de agua a una olla y dejamos cocinar por unos 20 minutos, una vez reducido dejamos enfriar, y ponemos un poco de esta salsa en la base de las copas. Servimos el bavaroise en las copas sobre el coulis de frambuesa y llevamos a refrigeración.

Técnicas:

El Bavaroise es similar a un mousse, sin embargo a pesar de los dos lleven gelatina, el bavaroise se diferencia por llevar crema inglesa en vez de llevar claras montadas o crema de leche batida como base. Napper, técnica utilizada para obtener una textura espesa pero sin sobre cocer las yemas.

Tratamiento:

Debemos tener en cuenta las temperaturas y que no se pasen los puntos para poder obtener una buena mezcla. Al momento de realizar la crema inglesa estar preparados y hacerlo de la mejor manera para que la yema no se cocine mientras incorporamos los ingredientes calientes. Una vez terminada la preparación tener todo lo demás listo para poder poner el bavaroise en los moldes, ya que estos serán en los cuales se servirán al cliente a la hora del postre.

Utensilios:

Los utensilios utilizados para esta receta:

- Bowls metálicos
- Espátulas
- Batidor de Mano
- Termómetro
- Olla Mediana
- Kitchen Aid
- Colador Fino
- Bandejas
- Refrigerador
- Copas de Martini pequeñas
- Latas

6. ANALISIS FINANCIERO

Primera Entrada

VICHYSOISE

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
Kg	0,05	Puerros cortados	1,5	0,075
Kg	0,02	Cebolla perla	1,58	0,0316
Kg	0,05	Ajo picado	1,8	0,09
Kg	0,01	Mantequilla	4,2	0,042
Kg	0,05	Papa	0,78	0,039
Kg	0,1	Caldo de pollo	0,25	0,025
Kg	0,038	Crema de leche	2,1	0,0798
Kg	0,05	Sal	0,29	0,0145
Kg	0,03	Pimienta	3,75	0,1125
Kg	0,001	Cebollín	5	0,005
			Costo total por pax	0,5144
			Costo por 10 pax	5,144

Tabla 7: Receta de Costo Primera Entrada "Vichyssoise"

Segunda Entrada

ESCARGOTS PETIT-GRIS

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL
Kg	0,1	Escargots	16,8	1,68
Kg	0,01	Mantequilla	4,2	0,042
Kg	0,005	Ajo	1,8	0,009
Kg	0,005	Chalots	1,8	0,009
Kg	0,005	Perejil	5	0,025
Kg	1	Baguettes	0,05	0,05
Kg	0,01	vino blanco	3,25	0,0325
Kg	0,005	Sal	0,27	0,00135
Kg	0,003	Pimienta	3,75	0,01125
			Costo total por pax	1,8601
			Costo por 10 pax.	18,601

Tabla 8: Receta de Costo Segunda Entrada "Escargots Petit-gris"

Plato Fuerte

FILET MIGNON

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	P. COSTO	COSTO TOTAL
Kg	90	Lomo fino de res	1,76	1,76
Kg	0,03	Jus de rabo de res	6,57	0,1971
Kg	0,01	Tocino	6,98	0,0698
Kg	0,04	Papa	0,78	0,0312
Kg	0,025	Mantequilla	4,2	0,105
Kg	0,015	Espárragos verdes	3,1	0,0465
Kg	0,005	Sal	0,29	0,00145
Kg	0,001	Pimienta	3,75	0,00375
Kg	0,01	cebolla perla	1,05	0,0105
Kg	0,003	Tomillo	5	0,015
Kg	0,002	Foie gras	62,5	0,125
Kg	0,05	Beurre Blanc	1,253	0,06265
			Costo total por pax	2,42795
			Costo por 10 pax	24,280

Tabla 9: Receta de Costo Plato Fuerte "Filet Mignon"

JUS DE RABO DE RES

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	P. COSTO	COSTO TOTAL	
kg	5	Rabo de res	3,52	17,6	
kg	1	Zanahoria	0,48	0,48	
kg	1	Cebolla perla	1,05	1,05	
kg	1	Apio	0,59	0,59	
kg	0,02	Sal	0,29	0,0058	
kg	0,01	Pimienta	3,75	0,0375	
kg	0,1	Pasta de tomate	2,63	0,263	
kg	0,003	Laurel	4	0,012	
kg	0,001	Tomillo	4,5	0,0045	
kg	0,3	Vino tinto	5	1,5	
Kg	0,3	Vino blanco	4,5	1,35	
Kg	0,5	Demi glace	0	0	
Kg	0,1	Aceite de oliva	5,8	0,58	
			costo total por pax	22,8928	7,630933

Tabla 10: Receta de Costo Jus de Rabo de Res

BEURRE BLANC

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	P. COSTO	COSTO TOTAL
Kg	0,1	Vinagre de Vino Blanco	2	0,2
Kg	0,06	Chalotes	1,8	0,108
Kg	0,05	Crema de leche	2,1	0,105
Kg	0,2	Mantequilla	4,2	0,84
Kg	0,002	Sal	0,29	0,00058
Kg	0,001	Pimienta	3,75	0,00375
			Costo total	1,253
			Costo 10 pax	12,53

Tabla 11: Receta de Costo Beurre Blanc

Postre

BAVAROISE DE VAINILLA

UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	P. COSTO	COSTO TOTAL
Kg	0,04	Pulpa de frambuesa	6,55	0,262
Kg	0,005	Cola pez	45	0,225
MI	0,02	Crema de leche	2,1	0,042
Kg	0,01	Azúcar	0,59	0,0059
Kg	0,005	Vainilla en rama	2,5	0,0125
unid	3	Huevos	0,09	0,27
Kg	0,01	Leche	0,77	0,0077
Kg	0,005	Chocolate negro	7,5	0,0375
			Costo Total por pax	0,8626
			Costo 10 pax	8,626

Tabla 12: Receta de Costo Postre "Bavaroise"

COSTOS DEL MENU

Costo por 10 pax	56,67
Costo por pax	5,67

Tabla 13: Costos Totales

7. INFORME DE VENTAS, PRODUCCION Y BAJAS

Ventas	Primera Entrada	Segunda Entrada	Plato Fuerte	Postre
1er día	12	12	12	12
2ndo día	15	15	15	14
3er dia	13	12	13	12
4to dia	14	14	14	13
5to dia	14	14	14	14
6to dia	9	7	11	11
7mo dia	6	5	7	7
Total	83	79	86	83
Ventas				

Tabla 14: Informe de Ventas

INVENTARIO PRIMERA ENTRADA

	LUNES	MARTE	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Inventario inicial	15	20	15	15	20	20	11
Ventas	12	15	13	14	14	9	6
Producción	17	10	13	19	14	0	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	5
Inventario final	20	15	15	20	20	11	0

Tabla 15: Inventario Primera Entrada

INVENTARIO SEGUNDA ENTRADA

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Inventario inicial	15	20	15	15	20	20	13
Ventas	12	15	12	14	14	7	5
Producción	17	10	12	19	14	0	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	8
Inventario final	20	15	15	20	20	13	0

Tabla 16: Inventario Segunda Entrada

INVENTARIO PLATO FUERTE

	LUNES	MARTE	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADOS	DOMINGOS
Inventario inicial	15	20	15	15	20	20	12
Ventas	12	15	13	14	14	11	7
Producción	17	10	13	19	14	3	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	5
Inventario final	20	15	15	20	20	12	0

Tabla 17: Inventario Plato Fuerte

INVENTARIO POSTRE

	LUNES	MARTE	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADOS	DOMINGOS
Inventario inicial	15	20	15	15	20	20	12
Ventas	12	14	12	13	14	11	7
Producción	17	9	12	18	14	3	0
Bajas	0	0	0	0	0	0	5
Inventario final	20	15	15	20	20	12	0

Tabla 18: Inventario Postre

8. RESULTADOS FINANCIEROS

RESULTADOS DE VENTAS

COSTO DE MENU POR PERSONA		5,67	
PVP POR PERSONA		19,95	
	Cantidad	Total	Total PVP
Menús completos vendidos	79	447,93	1576,05
Extra Segunda Entrada	4	2,08	8,32
Extra Plato Fuerte	7	2,43	17,01
Extra Postre	4	0,86	3,44
Total	94	453,3	1604,82
Costos de Producción		468,89	
Transferencias	Fundas	1,95	
	Vacío		
	TOTAL	470,84	

Tabla 19: Resultados Financieros

Devoluciones

Pastelería	Crema de leche	1,5 lt	4,96
Bodega	Aceite	2lt	3,75
Bodega	Cebolla Puerro	200gr	1,2
Bodega	Escargots	1 lata	16,8
Total Devoluciones			26,71
Costo Teórico del Proyecto			453,30
Costo Real del Proyecto			444,13

Tabla 20: Devoluciones

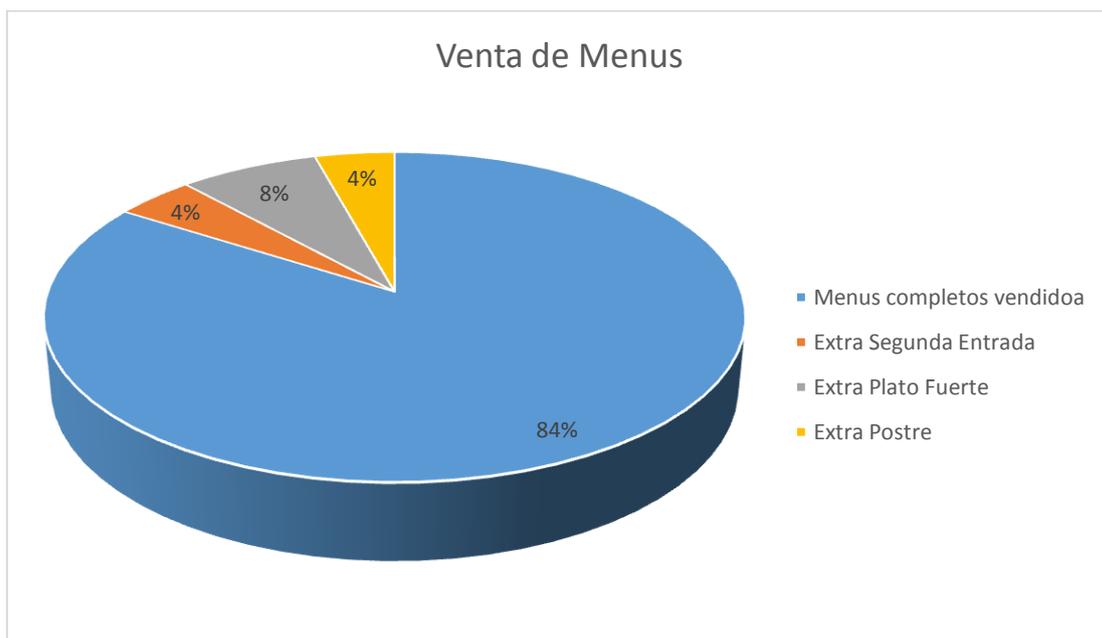


Gráfico 1: Venta de Menús

9. RESULTADOS FINALES

INGRESOS TOTALES	1604.82
FOOD COST TEORICO	28,24%
FOOD COST REAL	28,24%

Tabla 21: Resultados Finales

10. ANALISIS

- Podemos decir que este proyecto fue productivo y viable, ya que tenemos un food cost que no sobrepasa el 30% por lo que las utilidades del proyecto son positivas y beneficiosas.
- Se trató de utilizar los productos al máximo, para evitar devoluciones y desperdicios y que no exista muchas bajas en el menú para que no afecten a nuestro costo del proyecto.
- Fue un menú que tuvo gran acogida por parte de compañeros, profesores y clientes en general

11. CONCLUSIONES

- Al realizar este menú durante el verano, no contamos con la misma afluencia de gente de los otros meses, fue una semana algo baja, sin embargo se logró vender un número de menús bastante aceptable.
- Este menú y su temática tuvo una gran aceptación, tanto del jurado en la degustación como de los clientes que tuvimos durante la semana de venta. Que a pesar de no estar muy acostumbrados a ciertas cosas, como lo era la segunda entrada, logramos llamar su atención y hicimos que los clientes degusten este delicioso plato.
- Como lo muestran las ventas, el menú fue de mucho agrado para los comensales, lo que nos deja con una gran satisfacción a quienes trabajaron por hacer posible este clásico menú.

12. RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS

- Fue una excelente semana llena de arduo trabajo y al mismo tiempo llena de diversión. El personal de la cocina del Marcus fue de gran ayuda, hizo que se hagan las cosas más rápidas, sencillas y agradables.
- Estoy muy agradecida con el personal de servicio, en el salón hacen ellos hacen lo posible por ayudar a vender los menús, lo que nos ayuda enormemente a nuestro desarrollo y potenciar nuestra carrera, lo que tenemos para ofrecer como profesionales y demostrar de lo que somos capaces.

- Es muy importante también conectarse con los clientes, tratar de satisfacerlos al máximo, escuchar sus comentarios y sugerencias ya que es por ellos que estamos trabajando a diario.
- En nuestra profesión como cocineros, no solo debemos preocuparnos por seguir recetas y reglas sino también preocuparnos por innovar, cambiar, fusionar y crear nuevas recetas y platillos y disfrutar de esta experiencia gastronómica.
- Creo que la fuente del éxito en esta profesión es la innovación, todos estamos ansiosos por algo nuevo, por nuevos sabores y texturas, por tener algo más allá de lo tradicional en su experiencia dentro de un restaurante sin olvidar y dejar de lado el camino de lo tradicional.
- De nosotros dependerá el futuro de esta maravillosa profesión, tanto como profesionales como clientes, debemos brindar y exigir calidad siempre.

13. BIBLIOGRAFIA

Robuchon, J., (2008), Todo Robuchon: Una Biblia de la Gastronomía Francesa, Barcelona, España: RBA Libros.

Wheaton, B, (1996), Savoring the Past: The French Kitchen an Table from 1300 to 1789, Nueva York, Estados Unidos: First Touchstone.

Rambourg, P., (2011), Historia de la Cocina y la Gastronomía Francesa, Buenos Aires, Argentina: Claridad

Rojas, G., (2012), Los Vinos de Francia

Perich, T., (13 de abril 2011), Conoce algunos platos emblemáticos de la cocina Francesa, El Comercio, Redacción Online.

Comida Tipica de Francia, (s.f.), Recuperado el 20 de 06 de 2015, de Guía Turística de Francia:

<http://www.francia.net/comida-tipica-de-francia/>

Fernandes, D., (2008), An Apettite for Culture, France Guide, pp. 52-59.

Alden, L. (2005). The Cook's Thesaurus. Recuperado el 03 de 05 de 2015 de

<http://www.foodsub.com/bread.html#Frenchbread>

Maldonado, A.C., (2004) Francia, Cultura Gastronómica USFQ