

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Cocina Española:

Tradición Regional

Proyecto de investigación

María Sanchis Serrano

Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Trabajo de titulación presentado como requisito

para la obtención del título de

Licenciado en Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

Quito, 11 de mayo de 2016

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

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

Cocina Española:
Tradición Regional

María Sanchis Serrano

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Claudio Ianotti, Especializado en
Carnes y Comida Italiana

Firma del profesor

Quito, 11 de mayo de 2016

Derechos de Autor

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

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

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: María Sanchis Serrano

Código: 104077

Cédula de Identidad: 1713331542

Lugar y fecha: Quito, mayo de 2016

DEDICATORIA

A mi familia, por tanto apoyo y motivación.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a los chefs
porque la mejor receta que me enseñaron
es la pasión por la cocina.

RESUMEN

El concepto de este menú es la cocina Española, sin enfocarse en una región específica, sino recorriendo algunas de las regiones con platos más significativos y representativos de España. Es un menú de recetas seleccionadas de algunos de los platos más típicos y conocidos como españoles a nivel internacional.

España es un país de mucha variedad en cuanto a cultura, tradiciones y creencias, pero sobre todo con mucha riqueza gastronómica. La variedad de productos y recetas hacen de este país un paraíso gastronómico.

La propuesta de menú fue presentada frente a un jurado conformado por profesores de la universidad San Francisco de Quito. Luego de la degustación del menú, el mismo fue aprobado en su totalidad para salir a la venta en el Restaurante Marcus de la universidad.

Palabras Clave: España, Gastronomía, Regiones, Comida, Platos.

ABSTRACT

The concept of this menu is the Spanish cuisine without focusing on a specific region, but touring some of the region's most significant and representative dishes of Spain. It is a menu of selected recipes from some of the most typical and known internationally as Spanish dishes.

Spain is a country of great variety in terms of culture, traditions and beliefs, but mostly very rich cuisine. The variety of products and recipes make this country a gastronomic paradise.

The proposed menu was presented for a jury made up of professors from the University San Francisco de Quito. After tasting the proposed menu, it was approved by the jury in its entirety to go on sale in the University restaurant Marcus.

Keywords: Spain, Gastronomy, Regions, Food, Dishes.

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTOS	5
RESUMEN	6
ABSTRACT	7
TABLA DE CONTENIDO	8
TABLA DE ILUSTRACIONES	11
PROPUESTA DE MENÚ	12
INFORMACIÓN DETALLADA	12
<i>PRIMER CURSO</i>	12
<i>SEGUNDO CURSO</i>	12
<i>TERCER CURSO</i>	12
<i>CUARTO CURSO</i> :.....	12
<i>QUINTO CURSO</i> :	13
ARTE DEL MENÚ	14
INTRODUCCIÓN	16
CUERPO TEÓRICO	17
PROCEDIMIENTO	24
APERITIVO:	24
ENTRADA FRÍA:	24
ENTRADA CALIENTE:	25
PLATO FUERTE:	26

POSTRE:.....	28
TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS	30
EQUIPOS INDISPENSABLES	32
<i>Primer Curso:</i>	32
<i>Segundo Curso:</i>	32
<i>Tercer Curso:</i>	32
<i>Cuarto Curso:</i>	33
<i>Quinto Curso:</i>	33
UTENSILLOS	34
<i>Primer Curso:</i>	34
<i>Segundo Curso:</i>	34
<i>Tercer Curso:</i>	35
<i>Cuarto Curso:</i>	35
<i>Quinto Curso:</i>	35
COSTO TEÓRICO	37
APERITIVO	37
ENTRADA FRÍA	38
ENTRADA CALIENTE	39
PLATO FUERTE	40
POSTRE	41
ANÁLISIS DE COSTOS.....	43
KARDEX	43
REPORTAJE BAJAS.....	44
CÁLCULOS.....	45
FOOD COST TEÓRICO.....	45

<i>FOOD COST TEÓRICO</i>	45
FOOD COST REAL	46
DIFERENCIA FCT Y FCR.....	47
PRECIO DE VENTA.....	47
<i>FOOD COST TEÓRICO INDIVIDUAL %</i>	47
<i>FOOD COST TEÓRICO GLOBAL %</i>	48
<i>FOOD COST REAL INDIVIDUAL %</i>	48
<i>FOOD COST REAL GLOBAL %</i>	48
GANANCIA	48
CONCLUSIONES	49
RECOMENDACIONES	51
BIBLIOGRAFÍA	64

TABLA DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1	14
ILUSTRACIÓN 2	15
ILUSTRACIÓN 3	52
ILUSTRACIÓN 4	53
ILUSTRACIÓN 5	54
ILUSTRACIÓN 6	55
ILUSTRACIÓN 7	56
ILUSTRACIÓN 8	57
ILUSTRACIÓN 9	58
ILUSTRACIÓN 10	59
ILUSTRACIÓN 11	60
ILUSTRACIÓN 12	61
ILUSTRACIÓN 13	62
ILUSTRACIÓN 14	63

PROPUESTA DE MENÚ

INFORMACIÓN DETALLADA

PRIMER CURSO

Melón con Jamón:

Melón verde con jamón Serrano, servido con una reducción de jerez. Se sirven 3 bolitas de melón, 3 trozos de jamón y un poco de reducción de jerez encima de las bolitas de melón.

SEGUNDO CURSO

Gazpacho Andaluz:

Sopa fría de tomate servida con pepinillo fresco cortado fino y gotas de aceite de oliva.

Decoración: Flores comestibles amarillas y moradas

TERCER CURSO

Pulpo a la Gallega:

Pulpo cocinado y salteado con aceite de oliva, servido sobre una cama de papas cocinadas, aceite de oliva, pimiento español y sal en grano. Decoración: mini lechugas orgánicas.

CUARTO CURSO:

Caldereta de Corvina y Camarón

Corvina y camarón cocinados con vino blanco, langostino a la plancha con aceite de oliva, servido con una salsa a base de tomate, pimiento y condimentada con azafrán.

Decoración: plantas comestibles

QUINTO CURSO:

Crema Catalana y Tarta de Santiago

Crema catalana servida con azúcar quemada encima, acompañada de una tarta hecha a base de almendra con la decoración de la cruz de Santiago de Compostela.



Ilustración 1

*Agradesco a los chefs
porque la mejor receta
que me enseñaron es
la pasión por la cocina*



Ilustración 2

INTRODUCCIÓN

La riqueza gastronómica de España es sin lugar a dudas una de las atracciones turísticas más importantes que tiene el país. La cocina española reside en la variedad de productos y en las influencias de su historia.

Las recetas mencionadas en este trabajo de algunas de las regiones como Andalucía, Galicia, Las Islas Baleares y Cataluña son unas pocas que representan la cultura y la tradición de las mismas, sin embargo, España cuenta con una infinita variedad de recetas típicas. Las recetas seleccionadas son conocidas como originales y son las más representativas de cada una de las regiones indicadas.

CUERPO TEÓRICO

España es un país con mucha variedad geográfica. Sus 17 regiones están sujetas a diversas temperaturas y cambios climáticos. Las regiones montañosas al norte del país tienen temperaturas muy bajas durante los inviernos, mientras que al sur en Andalucía las temperaturas son muy elevadas en el verano. España tiene en sus costas al mar Mediterráneo, al océano Atlántico y al Mar Cantábrico. Sus maravillosas playas y climas de la costa atraen a miles de turistas todos los años.

España es también un país con una amplia variedad en cuanto a tradiciones, cultura, religión y creencias. De igual manera, su riqueza gastronómica hace de este maravilloso país un lugar excepcional. La cocina española reside de los diferentes productos de cada región y su diversidad proviene de su historia.

El melón con jamón es una especialidad típica de la cocina española, sin ser de alguna región específica. Este plato es muy típico de la cultura de “tapas” del país. Sin embargo, es muy probable que la procedencia de las tapas sea de los árabes quienes se asentaron principalmente en Andalucía. Las tapas son bocados que suelen anteceder a la comida principal y en muchos casos incluso reemplazarla. El melón con jamón es un plato que se consume especialmente en los meses de primavera o verano por el contraste que tiene en boca, del salado del jamón con el dulce del melón y la frescura que estos juntos provocan. El melón es una fruta introducida, de igual manera, por los árabes a España. Existen dos tipos, el melón verde y el melón amarillo

y de estos algunas variedades. El jamón en cambio, es un producto muy representativo del país el cual forma parte de su cultura y tradición. Desde el siglo XVI ya se celebraba cada año el 30 de Noviembre el día de San Andrés, un mercado en el que 40,000 cerdos ibéricos cambiaban de propietario, pues el pata negra desde ese entonces era símbolo de marca. Hoy en día se conoce al jamón de cerdo ibérico como jamón ibérico o pata negra. A mas de ser muy conocido por la gastronomía española, es un plato destacado en Italia también y denominado Prosciutto con melone. Siendo este plato popular en estos dos lugares no hay hecho en la historia que relate puntualmente la proveniencia exacta del melón con jamón. Este plato en España puede ser servido como entrada fría, sin embargo es mas consumido como una tapa o aperitivo antes de comenzar la comida.

Andalucía es la región más famosa de aglomeración turística por sus famosas fiestas y espectáculos que definen la fiesta española conocida a nivel mundial. “Los casi 800 años de dominación árabe conformaron la imagen de Andalucía en mayor medida que la de ninguna otra región española. La desarrolladísima civilización árabe se refleja en la arquitectura, en las técnicas de regadío en la artesanía, en la música y en la gastronomía.” (Trutter, 2004). Muchas de las recetas andaluzas provienen de los árabes y de su forma de preparación de varios platos típicos y muchos productos con influencia árabe se siguen cultivando en la región. La cocina Andaluza no presume de refinamientos, sino que se mantiene por los sólidos sabores de sus productos y por la gran diversidad climática que ayuda al cultivo de productos y a la cría de animales de consumo.

El gazpacho como cuentan los hechos era un sustento alimenticio de la gente de muy bajos recursos económicos. La referencia mas antigua que existe del gazpacho es del texto de Sebastián de Covarrubias Horozco, '*Tesoro de la lengua castellana o española* (1611)'. En este texto encontramos una definición de lo que es este plato, Covarrubias define así el gazpacho: "cierto género de migas que se hace con pan tostado y aceite y vinagre y algunas otras cosas que se mezclan, con que los polvorizan. Esta es comida de segadores y de gente grosera, y ellos le debieron poner el nombre como se les antojó". El Gazpacho es una sopa fría hecha a base de tomate que proviene de la región de Andalucía al sur de España y se lo consume en los meses de verano debido a las altas temperaturas. Originalmente esta sopa se la hacía con un mortero, sin embargo debido al avance tecnológico ahora se la puede hacer también en la licuadora lo cual es mucho mas práctico y rápido, sin embargo, hay lugares donde conservan la receta original por lo que se lo siguen haciendo en el mortero.

Existen algunas variante del gazpacho. Sin embargo el mas conocido viene a ser el andaluz que es la sopa fría de tomate procesada con trozos de pan, ajo, aceite de oliva. Otra versión del gazpacho es el "Salmorejo" que viene de Córdoba, este plato es muy parecido al andaluz, se lo hace con mas pan, tiene un poco mas de consistencia espesa y se lo sirve con jamón serrano y huevo cocido. Existe también el "Ajoblanco" que proviene de Málaga, esta es una variante de sopa fría totalmente diferente. Esta sopa está hecha a base de almendras y se la sirve con uvas o pasas, también es considerada una sopa muy refrescante para los meses cálidos en el sur de España.

Galicia es la región española del extremo noroccidente del país. Conocida por su clima ventoso, nublado y con lluvioso. La tierra gallega es sagrada para sus habitantes, sin

embargo el bajo desarrollo económico de la región ha sido causante de mucha migración hacia otras regiones del país. Quienes se quedaron se aferraron a los suyos, sus productos de tierra y mar, pues para los gallegos la comida es uno de los placeres de la vida. La pesca es muy común en Galicia, frente a sus costas y en aguas más lejanas, se pescan más de 80 especies de peces y algunas otras de moluscos y mariscos. De igual manera, en el interior se cultiva fruta y verdura, se crían aves, cerdos y ganado. Como es de esperarse, la variedad de alimentos, como en muchos otros lugares de España es muy amplia.

El Pulpo a la Gallega es un plato típico de la región de Galicia al norte de España. Este plato también es conocido como “Pulpo a Feira” que significa pulpo de feria o de fiesta. Es considerado un plato festivo elaborado con pulpo cocinado entero, hecho generalmente en ollas de cobre y representativo de fiestas, ferias y romerías de Galicia; de ahí su nombre.

En el siglo XVI, el pimentón, derivado del pimiento procedente de América, fue descubierto como un conservante en España al igual que el aceite de oliva que hacía el mismo papel. La conserva de los productos también era mediante el secado. Los marineros vascos secaban el bacalao, mientras los marineros gallegos secaban el pulpo. De esta manera se conservaba y podían transportar el pulpo el cual era considerado un preciado manjar en muchos lugares.

Hay varias maneras de cocinar el pulpo y de servirlo, sin embargo, como en todo lugar existe la forma totalmente tradicional de hacerlo. En España, lo tradicional es cocinar el pulpo en una olla de cobre y “asustarlo”. Este término se refiere al método de sumergir el pulpo en agua hirviendo y acto seguido sacarlo y sumergirlo en agua fría, este proceso se repite 3 veces y a la tercera ya se lo deja cocinar. Para el rato

de servir, es indispensable hacerlo en una tabla de madera. Sin embargo, eso es lo tradicional y ahora no es necesario hacerlo de esa manera.

Las Islas Baleares, a pesar de su reducido territorio, ofrecen una variedad de paisaje y cultura extremadamente amplia debido a que sus invasores conservaron todo lo que encontraban. La pobreza de las islas en diferentes períodos desarrolló la imaginación de sus habitantes en cuanto a la combinación de productos para la creación de distintos platos. Entre sus miles de platos desarrollados en las islas y conocidos por su origen, se encuentra la caldereta. El término Caldereta, se refiere a una especie de guiso que puede ser de cualquier producto. En España la Caldereta difiere dependiendo la región en la que se la haga. Su nombre se debe, a que en la antigüedad, se cocinaban en calderos, de ahí el nombre caldereta. Una de las Calderetas mas conocida es la de las Islas Baleares que se la conoce como Caldereta de Langosta. Este plato es muy común ya que la pesca de langostas es abundante, sin embargo, este plato puede ser originario de otras regiones dependiendo de los productos utilizados. En Extremadura, por ejemplo, la caldereta se la come de cordero, mientas que en Andalucía es de Ternera y se la conoce como Caldereta sevillana. En Valencia la caldereta es de pollo o de pescado y así en las otras regiones dependiendo de los productos que mas se dan en cada una de ellas.

La región de Cataluña ha conservado desde siempre sus raíces, costumbres e idioma propio, pero a pesar de esto, la diversidad de sus tierras no proviene de su historia sino de su geografía. Al norte las montañas, al sur los llanos y el mar Mediterráneo que deslumbra las costas de Cataluña hacen de la cocina de esta región

tan variada y diferente. “La tierra y la cocina catalana son como los catalanes, espontáneas, complejas y contradictorias.” (Trutter, 2004)

La Crema Catalana es considerada cómo el postre más común y tradicional de la cocina catalana hoy en día. Hasta hace poco tiempo este postre era considerada una delicia solamente digna de ser degustada en los días de gran celebración como es el día de San José, 19 de marzo y el día del padre. Este postre es considerado uno de los más antiguos de Europa indiferentemente de sus variaciones. Existe una disputa sobre su verdadero origen ya que no exactamente igual pero existe muy parecida en otros lugares del mundo. En Inglaterra se la conoce como “Trinity cream” y es muy parecida a lo que en España se conoce como la Crema Catalana. En Francia está el muy conocido “creme bruleé” que también tiene varias similitudes. A pesar de su similitud con el creme bruleé, una de las principales diferencias es la textura, el creme bruleé tiene una textura mucho mas cuajada, mas parecido a un flan, mientras que la crema catalana es una crema poco espesa. Estas diferencias se deben a que también difiere la cocción entre estos dos, el creme bruleé se lo cocina a baño maría en el horno, mientras que la crema catalana se la cocina directamente en una olla, de la misma manera que la crema pastelera.

La Tarta de Santiago, también conocida como tarta compostelana, es un postre típico de Santiago de Compostela, capital de la provincia de Galicia. La primera referencia que hay a la tarta de Santiago en Compostela se encuentra en 1577 bajo el nombre de Torta Real. Era considerada comida de realeza ya que su principal ingrediente es la almendra y en ese tiempo este era un producto totalmente inaccesible a clases económicas medias y bajas. La historia de la Tarta de Santiago nace

en las cocinas de los siglos XVI al XVIII. En los tiempos históricos, la alta repostería en Galicia se caracterizaba por la presencia de dos ingredientes considerados caros que son el almendra y el azúcar. La tarta de Santiago forma parte de la repostería gallega totalmente tradicional.

El detalle que se les pone a las tartas es una silueta de la cruz de Santiago del año 1924. Este acontecimiento se da cuando el fundador de la compostelana Casa Mora, una muy reconocida pastelería, buscaba darle un toque distinto a un producto tradicional y con mucha acogida. Esta iniciativa de espolvorear con azúcar impalpable la silueta de la cruz, fue seguida por otros pasteleros compostelanos de esta manera se difundió por toda Galicia.

PROCEDIMIENTO

APERITIVO:

Melón con Jamón

- El primer paso es cortar el melón verde por la mitad, retirar todas las semillas y con un saca bocados sacar pequeñas bolas de melón.
- El segundo paso es trocear el jamón en pedazos pequeños
- El tercer paso es hacer una reducción de jerez con un poco de azúcar, reducir hasta que el jerez caiga en forma de hilo.
- El ultimo paso es montar en un plato pequeño 3 bolitas de melón, con 3 trozos de jamón apoyado en cada melón y esto salsear con la reducción de jerez.

ENTRADA FRÍA:

Gazpacho Andaluz

- El primer paso es poner en una licuadora el tomate previamente cortado en cuatro, el pimiento verde sin semillas y troceado, la cebolla perla en pedazos medianos, el pepinillo pelado y cortado en pedazos, el pan viejo previamente remojado, el vinagre de vino blanco, el aceite de oliva y licuar todo junto por unos minutos.
- El segundo paso es pasar todo por un colador no muy fino, para que no pase la piel de los alimentos pero que si pase la consistencia espesa de este.

- El tercer paso es dejar enfriar por un par de horas
- El siguiente paso es cortar el pepinillo fresco en brunoise fino
- El ultimo paso es servir en un plato hondo y decorar con el brunoise de pepinillo, unas gotas de aceite de oliva, una flor amarilla y una flor morada.

ENTRADA CALIENTE:

Pulpo a la Gallega

- El primer paso es cocinar el pulpo entero en agua hirviendo con mucha sal por 50 minutos, apagar y dejar reposar en la misma agua por 15 minutos mas.
- Segundo paso, sacar el pulpo del agua y enfriar inmediatamente para cortar la cocción.
- Cortar los tentáculos enteros, separar de la cabeza y desechar esta. Acto seguido cortar los tentáculos en pedazos de medio centímetro de ancho.
- Pelar las papas, cortar en la laminadora de medio centímetro de ancho y luego cortar con un corta pastas redondo mediano. Blanquear las papas y así tenerlas pre cocidas para acabar de cocinar el momento de servir.
- Calentar de 7-10 pedazos de pulpo dependiendo el tamaño en abundante aceite de oliva.
- Acabar de cocinar las papas por unos minutos hasta que estén suaves.
- Servir 3 pedazos de papa en un plato, poner el pulpo caliente encima con un poco de aceite de oliva.

- Para finalizar poner pimentón a gusto, sal en grano y decorar con unas hojas de mini lechugas orgánicas

PLATO FUERTE:

Caldereta de Corvina y Camarón

- El primer paso para hacer la caldereta es hacer un fondo de pescado. Para esto se hierve en una olla la cabeza y la espina del pescado, con zanahoria, apio y cebolla puerro por 20 minutos desde que hierve. Una vez que pasan los 20 minutos se pasa por un colador todo, se reservan las zanahorias y se desecha el resto. Luego se pone el caldo pasado previamente por el colador en una olla y se deja reducir el caldo a la mitad.
- El siguiente paso es cortar en porciones la corvina, pelar y desvenar los camarones en caso de que sean con cáscara, pelar y desvenar los langostinos dejando la cabeza,
- El siguiente paso es hacer la salsa. Para esto se quema la piel de los pimientos rojos directamente en la hornilla hasta que estén negros, una vez quemados completamente se saca del fuego y se retira la piel. Acto seguido se retiran las semillas y se reserva.
- Se hace un refrito con cebolla perla cortada en brunoise fino con aceite de oliva y ajo.
- Se licúan los tomates troceados, los pimientos previamente cocinados y la zanahoria que reservamos del fondo.

- El siguiente paso es poner esta mezcla de la licuadora en el refrito una vez que las cebollas estén blandas y se aumenta el fondo de pescado reducido.
- Se cocina todo hasta que tome consistencia con hojas de laurel y azafrán al gusto y se aumenta un poco de azúcar y sal al gusto.
- En un sartén bien caliente se pone aceite de oliva y se sella el pescado, se pone vino blanco los camarones y se mete al horno para terminar la cocción.
- En otro sartén bien caliente se pone aceite de oliva y se ponen los langostinos, cuando ya empiecen a tener color se pone vino blanco y se termina la cocción por un minuto mas.
- Una vez listo el pescado se saca del horno se sirve en un plato hondo el pedazo de pescado, 3 camarones, el langostino con cabeza y se vierte el sobrante del vino del pescado y de los langostinos en la salsa previamente cocinada, se calienta un poco mas con el vino del pescado y langostino y se sirve encima del pescado y de los camarones sin manchar el langostino.
- Para terminar se sirve con un mini baguette y unas mini plantas comestibles de decoración.

POSTRE:

Crema Catalana

- El primer paso para preparar la crema catalana es pesar o medir los ingredientes y acto seguido poner a hervir la leche con un poco de azúcar, la rama de canela y la piel de limón.
- Por otro lado se separan los huevos, se mezclan las yemas con el resto del azúcar y la maicena hasta crear una mezcla totalmente homogénea.
- Una vez hervida la leche se retira la rama de canela y la piel del limón.
- El siguiente paso es temperar la mezcla de las yemas con un poco de la leche caliente, una vez temperadas se incorpora todo en el resto de la leche.
- Con un batidor de mano se cocina todo a fuego lento por 5 minutos o hasta que espese.
- Se retira del fuego y se pasa el turbo si es necesario. Una vez lista la crema se vierte en un recipiente que aguante el calor de la crema y se mete a enfriar un par de horas.
- Para servir se saca de la refrigeradora, se pone un poco de azúcar encima y se quema el azúcar con un soplete formando una capa fina de caramelo.

Tarta de Santiago:

- El primer paso es pesar los ingredientes para tener todo listo para luego poder incorporar.

- Se mezcla el polvo de almendra con el azúcar, una vez que estén bien incorporados se agregan los huevos.
- Se mezcla bien hasta tener una masa uniforme y se agrega la canela en polvo y la ralladura de limón.
- Se precalienta el horno a 180° C
- Se engrasa el molde, se pone encima de una balanza y se pesa la cantidad de masa que va en cada molde para que salgan todos uniformes.
- Se mete el molde al horno y se baja a 160° C.
- Se hornea por 10 minutos, se da la vuelta y se cocina por 10 minutos más.
- Cuando los 20 minutos hayan pasado se retira del horno y se deja enfriar.
- Una vez frío se desmolda, se pone el estencil de la cruz encima y se espolvorea con azúcar impalpable.
- Se pone en un plato grande una blanda, encima la crema catalana y al lado la tarta de Santiago.

TÉCNICAS CULINARIAS EMPLEADAS

- Brunoise: cortes cúbicos pequeños de 3mm x 3mm x 3mm
- Juliana: corte en tiras de 3mm x 3mm x 6,5mm
- Sellar: Dorar la carne a una temperatura alta para mantener los jugos en el interior.
- Reducir: Exponer una preparación líquida a una temperatura media-alta con el propósito de que esta evapore el agua y de esta manera intensificar los sabores y lograr una textura más espesa.
- Hornear: Cocinar un alimento en el horno para que de esta manera pierda sus jugos y se cocine de afuera hacia adentro uniformemente.
- Sofreír: Es un método de cocción en el cual se cocina un alimento en poca grasa hasta llegar al término que se quiere con el fin de que mantenga y se concentren los sabores.
- Hervir: Llevar el agua al punto de ebullición para cocinar alimentos a esa temperatura.
- Flambear: Es una técnica en la cual se evapora el etanol que existe en la bebida alcohólica con el fin de que pierda el sabor a alcohol y queden restos de su aroma y su sabor.
- Licuar: Colocar en la licuadora uno o varios elementos con el propósito de cambiar su textura a una más líquida o integrar varios elementos.

- Blanquear: cocinar un alimento por poco tiempo en agua hirviendo con el fin de que conserve su forma, intensifique el color y no pierda muchas de sus propiedades alimenticias.
- Laminar: realizar cortes en laminas delgadas, sin grosor específico.

EQUIPOS INDISPENSABLES

Primer Curso:

Aperitivo: Melón con jamón

- En este plato no se utilizó ningún equipo ya que no fue necesario.

Segundo Curso:

Entrada Fría: Gazpacho Andaluz

- Licuadora: Es un electrodoméstico de cocina que tiene como propósito moler o triturar los alimentos que se colocan dentro, creando una nueva textura y una consistencia diferente. Consta con un motor eléctrico que se conecta con el vaso el cual tiene una base plástica o de metal con cuchillas que forman una hélice.
- Turbo: Es un equipo con el mismo propósito de la licuadora, triturar los alimentos para dar una textura lisa. Consiste de un motor eléctrico que se conecta a un tubo de metal donde al final se encuentra una turbina con cuchillas de metal. Es un equipo de mano.

Tercer Curso:

Entrada Caliente: Pulpo a la Gallega

- Hornilla: Es un equipo que emite calor para cocinar o calentar los alimentos. Existen las hornillas de llama, eléctricas, de inducción y pueden funcionar a gas o con electricidad.

- Maquina Laminadora: Es un equipo que mediante una cuchilla en forma de disco que gira, corta los alimentos del mismo grosor.

Cuarto Curso:

Plato Fuerte: Caldereta de Corvina y Camarón

- Maquina de Vacío: Este equipo tiene como propósito extraer las moléculas de oxígeno que hay dentro de una funda de vacío y del alimento que se encuentra dentro, concentrando los sabores de este. Sirve como un método de conserva.
- Licuadora
- Hornilla
- Horno

Quinto Curso:

Postre: Crema Catalana y Tarta de Santiago

- Kitchen-Aid (batidora): Es una batidora eléctrica que se puede utilizar para diferentes mezclas cambiando del batidor. Sirve para uso domestica o industrial.
- Horno
- Balanza: Es un equipo eléctrico que sirve para pesar los alimentos.
- Turbo

UTENSILLOS

Primer Curso:

Aperitivo-Melón con jamón

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de picar
- Sacabocados
- Sartén de Teflón
- Cuchara

Segundo Curso:

Entrada Fría-Gazpacho Andaluz

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de picar
- Cuchara de medida
- Cuchara
- Colador
- Bowl de Acero Inoxidable
- Cucharón
- Jarra de Medida

Tercer Curso:

Entrada Caliente-Pulpo a la Gallega

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de picar
- Olla
- Sartén de Teflón
- Cuchara
- Pelador

Cuarto Curso:

Plato Fuerte-Caldereta de Corvina y Camarón

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de picar
- Olla
- Sartén de Teflón
- Pinzas
- Cuchara

Quinto Curso:

Postre-Crema Catalana y Tarta de Santiago

- Cuchillo Cebollero
- Tabla de Picar
- Olla
- Batidor de Mano

- Cuchara
- Jarra de Medida
- Rallador de Cítricos
- Cuchara de Medida
- Molde de Silicona

ENTRADA FRÍA

GAZPACHO ANDALUZ				
8 PAX				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Kg	0.5	Tomates	1.3	0.65
Kg	0.1	Pimiento Verde	0.9	0.09
Kg	0.01	Ajo Pelado	4.2	0.04
Kg	0.1	Pepinillo Fresco	0.7	0.07
Litro	0.1	Aceite de Oliva Extra Virgen	3.78	0.38
Litro	0.1	Vinagre Blanco Heinz	5.62	0.56
Kg	0.8	Cebolla Perla	0.9	0.72
Kg	0.05	Pan	0	0
Kg	0.005	Sal Crisal	0.32	0.0016
TOTAL				2.51

ENTRADA CALIENTE

PULPO A LA GALLEGA				
8 PAX				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Kg	1	Pulpo	10.79	10.79
Kg	0.5	Papa Chola	1.25	0.62
Litro	0.25	Aceite de Oliva Extra Virgen	3.78	0.94
Kg	0.01	Pimentón Español	14.97	0.15
Kg	0.005	Sal Maldon	89.58	0.45
Kg	0.2	Sal Parrillera	3.78	0.76
Kg	0.005	Sal Crisal	0.32	0.0016
TOTAL				13.71

PLATO FUERTE

CALDERETA DE MARISCOS				
8 PAX				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Kg	2	Corvina Entera	9.9	19.8
Kg	0.5	Camarón Pelado	16	8
Kg	0.5	Langostino	22	11
Kg	0.25	Cebolla Perla	0.9	0.22
Kg	0.3	Pimiento Rojo	1.6	0.48
Litro	0.3	VB Trapiche Astica	5.8	1.74
Kg	0.25	Tomate	1.3	0.33
Kg	0.06	Zanahoria	0.45	0.03
Kg	0.1	Cebolla Puerro	2.9	0.29
Litro	0.1	Aceite Oliva	3.78	0.38
Kg	0.01	Ajo Pelado	4.2	0.04
Kg	0.001	Azafrán	7936.51	7.94
Kg	0.002	Laurel Seco	6.77	0.01
Kg	0.005	Sal Crisal	0.32	0.0016
TOTAL				50.26

POSTRE

CREMA CATALANA				
8 PAX				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Litro	1	Leche Entera	1.22	1.22
Unidad	8	Huevos	0.13	1.04
Kg	0.15	Azúcar	0.92	0.14
Kg	0.08	Limón	2.5	0.20
Kg	0.002	Canela en Rama	13.05	0.02
Kg	0.03	Maicena	3.67	0.11
TOTAL				2.73

TARTA DE SANTIAGO				
8 PAX				
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTE	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Kg	0.125	Almendra Molida	18.5	2.31
Kg	0.125	Azúcar	0.92	0.12
Unidad	3	Huevos	0.13	0.39
Kg	0.08	Limón Meyer	2.5	0.20
Kg	0.01	Canela Polvo	14.84	0.15
TOTAL				3.17

COSTO TOTAL POR MENÚ: \$11.42

ANÁLISIS DE COSTOS

KARDEX

KÁRDEX MENÚS							
	STOCK INICIAL T1	STOCK FINAL T1	STOCK INICIAL T2	STOCK FINAL T2	TOTAL VENDIDOS	TOTAL BAJAS	SOBRANTE
LUNES	-	-	-	-	-	-	-
MARTES	25	15	15	7	18	0	7
MIERCOLES	25	2	10	9	24	0	9
JUEVES	25	16	16	16	9	0	16
VIERNES	25	18	18	16	9	0	16
SÁBADO	24	15	15	15	9	3 PF	12
DOMINGO	19	3	-	-	16	3 PF	0

TOTAL MENÚS VENDIDOS: 85

REPORTAJE BAJAS

Fecha	Producto	Cantidad	Responsable
Miércoles 3 Dic	Tarta de Santiago	4 PAX	María Sanchis
Viernes 5 Dic	Tarta de Santiago	12 PAX	María Sanchis
Sábado 6 Dic	Porción Corvina, Camarón, Langostino	3 PAX	María Sanchis
Domingo 7 Dic	Tarta de Santiago	8 PAX	María Sanchis
	Porción Corvina, Camarón, Langostino	3 PAX	María Sanchis

CÁLCULOS

FOOD COST TEÓRICO

FOOD COST TEÓRICO	COSTO POR MENÚ
Melón con Jamón	2.37
Gazpacho Andaluz	0.31
Pulpo a la Gallega	1.71
Caldereta de Mariscos	6.28
Crema Catalana	0.35
Tarta de Santiago	0.40
TOTAL	11.42
TOTAL X 85 MENÚS VENDIDOS	970.70

El Food Cost teórico de este menú fue de \$11.42 por cada menú completo y de \$970.70 por los 85 menús vendidos. El valor corresponde a la suma de los costos de cada receta los cuales se obtienen con la suma de cada ingrediente.

FOOD COST REAL

FOOD COST REAL	COSTO
Requisición 1	120.61
Requisición 2	14.63
Requisición 3	726.52
Requisición 4	8.19
Requisición 5	387.87
TOTAL REQUISICIONES	1,257.82
Devoluciones	262.62
TOTAL X 85 MENÚS VENDIDOS	995.20
TOTAL X MENÚ COMPLETO	11.70

El Food Cost real de este menú fue de \$11.70 por cada menú completo y de \$995.20 por los 85 menús vendidos. El valor corresponde a la suma de los costos de cada requisición, menos el costo de las devoluciones.

DIFERENCIA FCT Y FCR

	COSTO REAL	COSTO TEÓRICO	DIFERENCIA
VALOR X 85 MENÚ VENDIDOS	995.20	970.70	24.50
VALOR PORCENTUAL	54.46%	53.12%	1.34%

PRECIO DE VENTA

El Food Cost % es un valor que refleja la relación porcentual que existe entre el costo de la elaboración de un plato y su precio de venta. Es decir que representa la fracción que representa el costo dentro del ingreso por la venta de cada menú y así dar una idea de la utilidad que se puede esperar

FORMULA: $\text{PRECIO DE LA MATERIA PRIMA} * 100 / \text{PRECIO DEL MENÚ (21.50)}$

FOOD COST TEÓRICO INDIVIDUAL %

$$(11.42 * 100) / 21.50 = 53.12\%$$

Para calcular el FCTI% se multiplica el FCTI por 100 y se divide para el precio del menú sin impuestos (\$21.50).

FOOD COST TEÓRICO GLOBAL %

$$(970.70 * 100) / 1,827.5 = 53.12\%$$

Para calcular el FCTG% se multiplica el FCTG por 100 y se divide para el precio del menú sin impuestos por el número de menús vendidos (85).

FOOD COST REAL INDIVIDUAL %

$$(11.70 * 100) / 21.50 = 54.41\%$$

Para calcular el FCRI% se multiplica el FCRI por 100 y se divide para el precio del menú sin impuestos (\$21.50).

FOOD COST REAL GLOBAL %

$$(995.20 * 100) / 1,827.5 = 54.46\%$$

Para calcular el FCRG% se multiplica el FCRG por 100 y se divide para el precio del menú sin impuestos por el número de menús vendidos (85).

GANANCIA

FORMULA: INGRESO NETO – FOOD COST REAL

$$1,827.5 - 995.20 = \$ 832.30$$

Para calcular la ganancia se resta del ingreso neto (precio del menú sin impuestos * número de menús vendidos) el Food Cost real.

CONCLUSIONES

Desde siempre, he visto como en mi casa aparte de la comida Ecuatoriana está presente la comida Española. Me han inculcado a aprenderla y siempre me ha interesado, tomando en cuenta, que gran parte de mi familia es española. Tener este tipo de comida como algo del día a día es lo que me hizo querer crear un menú de este estilo. El sentirte cómoda con algo es lo que te da seguridad y ganas de dar lo mejor de ti. Me gusta experimentar con la cocina, sin embargo quise compartir una pequeña parte de lo que soy y es por eso que decidí hacer este tipo de comida para mi menú.

Tomando en cuenta la gran influencia Española que tiene el Ecuador, el menú fue del agrado de los clientes. De igual manera, conseguir todos los ingredientes no fue un reto por el hecho de que todos los productos son parte de nuestro mercado. Así mismo, conseguir recetas tampoco fue complicado, pregunte y pedí ayuda a mi familia para tener ideas de platos típicos y que vayan a tener acogida en el Ecuador. Aparte, hice investigaciones en libros, paginas web y recetarios, lo que tampoco fue un gran reto. Existe muchos libros de cocina española, de sus recetas y su historia. Tuve varias ideas de cómo quería que salga mi menú hasta que finalmente me decidí por lo que presenté. Lo mas importante para mi era que salga un menú equitativo, en donde la gente no se llene antes del postre y que tampoco se quede con hambre. También busque equilibrar los sabores, no dar cambios muy drásticos para que no provoque un choque en los comensales. Una de las principales obligaciones para mi fue tratar de

utilizar esos productos importados Españoles para que dentro de lo posible se mantengan los sabores tradicionales, lo cual fue posible lograrlo sin problema alguno.

La semana de mi menú en lo personal fue muy gratificante. Me encantó ver como tuvo una gran acogida y como tuve muchos comentarios positivos. Es interesante ver como tanto esfuerzo y sacrificio se vio recompensado, con tan solo ver la cara de los comensales cuando comían mi menú. Además, en cuanto a lo económico, tuve resultados positivos y las diferencias entre costos teóricos y costos reales fue mínima.

Pienso que mi menú tuvo una muy buena aceptación por los clientes del restaurant Marcus. La comida española siempre llama la atención, lo que causa que los comensales quieran probar, pero recibir los buenos comentarios luego de que prueban es lo que cuenta. A pesar de que muchos de los platos son conocidos aquí, no es lo mismo probar de la manera totalmente tradicional, con recetas totalmente Españolas, que probar ya con algunos cambios y modificaciones que han hecho a las recetas originales. Para mi, fue una de las semanas mas cansadas que he tenido en toda mi carrera universitaria, pero es gratificante ver como al final del día valió la pena completamente todo el esfuerzo que puse, el empeño en dar lo mejor de mi y el haber podido demostrar todo lo que se, no solo a mis profesores, sino a los clientes, a mis amigos y familia.

RECOMENDACIONES

Me pareció un trabajo muy duro y al mismo tiempo una experiencia única, ya que fue una manera de prepararme a lo que viene y a lo que tengo por delante. Sin embargo, creo que es recomendable tener un poco mas de ayuda. En el caso de este menú, tiene muchas técnicas y entre estas, algunas que se demoran más que otras, por lo que el trabajo en solitario se convierte en algo muy pesado. Me parece que a pesar de ser un trabajo individual, es fundamental tener una persona dispuesta a dar una mano en mise en place que es la parte mas trabajosa. Personalmente recomiendo tener ayuda en el caso de menús con técnicas de largo trabajo, pues el tener que trabajar a ese ritmo se convierte en algo desgastante. Aparte de esto, es una experiencia gratificante, ver el resultado positivo de un trabajo duro es la recompensa necesaria.

ANEXOS

APERITIVO: Melón con Jamón



Ilustración 3

ENTRADA FRÍA: Gazpacho Andaluz



Ilustración 4

ENTRADA CALIENTE: Pulpo a la Gallega



Ilustración 5

PLATO FUERTE: Caldereta de Mariscos



Ilustración 6

POSTRE: Crema Catalana y Tarta de Santiago



Ilustración 7

		PASANTE
Transfer	usf	11/05/2016 11:34

Transfer : LA1411-01133 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 26/11/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI (DEGUSTACION MARIA SANCHIS)
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	0,35	0,45	0,90	0,41
83031	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	0,10	0,40	2,90	1,16
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	1,30	1,30	0,95	1,24
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	0,20	0,20	2,80	0,56
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	0,10	0,12	0,90	0,11
83010	AJO PELADO	Kilogram	0,05	0,05	3,00	0,15
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	0,20	0,45	0,90	0,41
85007	VINAGRE VINO BLANCO	Liter	1,00	1,00	5,62	5,62
61029	PULPO	Kilogram	1,00	1,90	10,79	20,50
57010	LECHE ENTERA	Liter	1,00	1,00	1,22	1,22
55001	HUEVOS	Each	8,00	8,00	0,13	1,04
9001	AZUCAR	Kilogram	0,15	0,18	0,92	0,17
44026	LIMON MEYER	Kilogram	0,08	0,20	1,30	0,26
31016	CANELA RAMA	Kilogram	0,10	0,10	13,05	1,31
51014	MAICENA	Kilogram	0,40	0,40	3,67	1,47
65040	CORVINA ENTERA	Kilogram	1,00	4,00	8,80	35,20

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	0,50	0,50	15,40	7,70
61018	LANGOSTINO	Kilogram	0,50	0,45	22,00	9,90
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	0,08	0,30	0,45	0,14
31038	LAUREL SECO	Kilogram	0,02	0,02	6,77	0,14
31060	SAL CRISAL	Kilogram	0,25	0,25	0,32	0,08
73021	FUNDA VACIO GRANDE	Each	5,00	5,00	0,16	0,80
73023	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	10,00	20,00	0,05	0,94
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	10,00	10,00	0,03	0,35
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	10,00	10,00	0,03	0,32
73098	TAPA TARRINA PLASTICA 1-1/2 L	Each	20,00	20,00	0,02	0,46
24019	JAMON SERRANO LAMINADO	Kilogram	0,20	0,20	35,00	7,00
1001	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	0,75	0,75	18,19	13,64
44035	MELON	Kilogram	2,32	2,32	1,90	4,41
44036	MELON VERDE	Kilogram	1,52	1,52	2,60	3,95
					Total:	120,61

		PASANTE
Transfer	usf	11/05/2016 11:35

Transfer : LA1411-01313 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 25/11/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI (DEGUSTACION MARIA SANCHIS)
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
41001	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	2,00	2,00	6,00	12,00
31067	SAL PARRILLERA	Kilogra m	0,25	0,30	3,78	1,13
31048	PIMENTON ESPANOL	Kilogra m	0,10	0,10	14,97	1,50
Total:						14,63

		PASANTE
Transfer	usf	11/05/2016 11:39

Transfer : LA1411-01526 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 02/12/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MENU MARCUS MARIA SANCHIS
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	6,30	6,30	0,90	5,67
83031	CEBOLLA PUERRO	Kilogram	1,80	2,00	2,90	5,80
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	18,00	18,00	0,95	17,10
83086	TOMATE HIDROPONICO	Kilogram	5,00	5,00	4,50	22,50
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	3,60	3,60	2,80	10,08
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	1,80	1,80	0,90	1,62
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	3,60	3,60	0,90	3,24
61029	PULPO	Kilogram	10,00	9,85	10,00	98,50
83060	PAPA CHOLA	Kilogram	9,00	9,00	1,25	11,25
57010	LECHE ENTERA	Liter	18,00	18,00	1,15	20,66
55001	HUEVOS	Each	160,00	160,00	0,13	20,80
9001	AZUCAR	Kilogram	7,20	7,60	0,92	6,99
44026	LIMON MEYER	Kilogram	1,50	1,50	0,80	1,20
31015	CANELA POLVO	Kilogram	0,10	0,10	14,85	1,49
65011	CORVINA FILETE RIO	Kilogram	6,00	0,00	20,00	0,00
65040	CORVINA ENTERA	Kilogram	6,00	7,20	8,80	63,36

Page 1 of 2

NewIssueReques
Lrst

Ilustración 11

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61006	CAMARON CASCARAS	Kilogram	2,00	2,30	3,50	8,05
61009	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	5,00	5,00	16,28	81,40
61018	LANGOSTINO	Kilogram	6,00	6,00	22,00	132,00
83093	ZANAHORIA AMARILLA	Kilogram	1,50	1,70	0,70	1,19
73023	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	10,00	10,00	0,05	0,47
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	10,00	10,00	0,03	0,35
73061	TARRINA PLASTICA X 1/4 L	Each	5,00	5,00	0,04	0,19
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	5,00	5,00	0,03	0,16
73098	TAPA TARRINA PLASTICA 1-1/2 L	Each	10,00	20,00	0,02	0,46
44036	MELON VERDE	Kilogram	3,00	4,31	1,74	7,50
24019	JAMON SERRANO LAMINADO	Kilogram	0,60	1,00	35,00	35,00
41001	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	2,00	1,00	6,00	6,00
31067	SAL PARRILLERA	Kilogram	0,70	0,70	3,78	2,65
45005	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	1,00	1,00	20,00	20,00
83013	APIO FRESCO	Kilogram	0,60	0,80	0,80	0,64
1001	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	1,50	1,50	13,88	20,82
65012	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	7,60	7,60	15,50	117,80
73021	FUNDA VACIO GRANDE	Each	10,00	10,00	0,16	1,59
Total:						726,52

		PASANTE
Transfer	usf	11/05/2016 11:40

Transfer : LA1412-00214 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 08/12/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI (MENU ESTUDIANTES GRUPAL)
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
73023	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	20,00	20,00	0,05	0,94
73060	TARRINA PLASTICA X 1/2 L	Each	20,00	20,00	0,04	0,73
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	20,00	20,00	0,03	0,69
31067	SAL PARRILLERA	Kilogram	1,00	0,70	3,78	2,65
73021	FUNDA VACIO GRANDE	Each	20,00	20,00	0,16	3,18
Total:						8,19

		
Transfer	usf	PASANTE 11/05/2016 11:42

Transfer : LA1412-00175 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 09/12/2014
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI MENU MARIA SANCHIS
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
61029	PULPO	Kilogram	6,00	8,60	10,00	86,00
44026	LIMON MEYER	Kilogram	1,00	1,00	0,80	0,80
83071	PIMIENTO ROJO	Kilogram	1,00	1,00	1,60	1,60
83068	PEPINILLO FRESCO	Kilogram	1,50	1,50	0,90	1,35
61018	LANGOSTINO	Kilogram	6,00	8,25	18,71	154,33
72008	BLONDA REDON 10-12 CM DELI	Each	100,00	100,00	0,05	5,00
73023	FUNDA VACIO PEQUENA	Each	100,00	100,00	0,05	4,70
73098	TAPA TARRINA PLASTICA 1-1/2 L	Each	20,00	20,00	0,02	0,46
41001	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	2,00	2,00	8,00	16,00
65012	CORVINA FILETE ROCA	Kilogram	5,90	5,90	15,50	91,45
73062	TARRINA PLASTICA X 1L	Each	12,00	12,00	0,03	0,42
1001	A. OLIVA EXT.VIRGEN	Liter	1,50	1,50	12,59	18,89
44035	MELON	Kilogram	3,00	3,62	1,90	6,88
Total:						387,87

BIBLIOGRAFÍA

Arguiñano, Karlos. Karlos Arguiñano en tu cocina. *Ayala.net S.L.*. Recuperado de:
<http://www.hogarmania.com/cocina/programas-television/karlos-arguinano-en-tu-cocina/>

Azcoytia, Carlos. (2005). Historia Del Gazpacho. *Grupo Castronautas*. Recuperado de:
<http://www.historiacocina.com/historia/articulos/gazpacho.htm>

El Origen De La Crema Catalana. *Delicatessen Barcelona*. Recuperado de:
<http://www.delicatessen-barcelona.com/portfolio/crema-catalana/>

Historia Tarta De Santiago. *Linea Comunicación*. Recuperado de:
<http://www.tartadesantiago.org/articulos/Seccion.aspx?cat=CaracteristicasElaboracion&idLang=es-ES>

Iglesias, Pepe. (2008). Enciclopedia De Gastronomía. *Taninos S.L.*. Recuperado de:
<http://www.encyclopediadegastronomia.es/>

Letamendia, A., Plana, L., Sol, G.(1991). *The different flavors of Spain*. España: El Viso

Luján, N., Luján, T. (1993). *Spain a cookbook*. Barcelona: EGDSA

Ortega, Simone. (1972). *1080 Recetas De Cocina*. España: Alianza Editorial

Oteiza, Bruno. Cocina con Bruno Oteiza. *Ayala.net S.L.*. Recuperado de:
<http://www.hogarmania.com/cocina/programas-television/cocina-con-bruno-oteiza/>

Trutter, M. (2004). *Un paseo gastronómico por España*. España: Culinaria Konemann