

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

La Comida Norte Americana y sus Influencias

“Southern Flavors of USA”

Proyecto de investigación

JUAN ANDRÉS DÍAZ MIRANDA

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, 20 de diciembre de 2016

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

HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN

La Comida Norte Americana y sus influencias

“Southern Flavors of USA”

JUAN ANDRÉS DÍAZ MIRANDA

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Mario Jiménez. Chef

Firma del profesor

Quito, 20 de diciembre 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: Juan Andrés Díaz Miranda

Código: 00103386

Cédula de Identidad: 1722166509

Lugar y fecha: Quito, 20 día de diciembre de 2016

RESUMEN

La cocina norte americana posee mucha historia y tradiciones que la han llevado a ser una de las gastronomías mas reconocidas en el mundo. En este trabajo se analiza las influencias de los colonos que están presentes en aspectos sociales, culturales y platos icónicos de este país. Los estados del sur son los que mas resaltan en cuanto a la gastronomía ya que sus recetas y su estilo de cocina es famosa, es por eso que el menú realizado se baso en la misma. En esta tesis podremos ver recetas tradicionales y un informe cuantitativo en donde constatan las ventas, costos, gastos y utilidades netas en el restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito. El menú Southern Flavors of USA logro cumplir con las las expectativas de los clientes gracias a una buena demanda en las ventas que sirvió para obtener ganancias para el restaurante.

ABSTRACT

North American cuisine has a lot of history and traditions that have made it one of the most recognized gastronomies in the world. This paper analyzes the influences of settlers who are present in social, cultural and iconic recipes of this country. The southern states are the most prominent in terms of gastronomy since its recipes and cooking style is famous, that is why the menu is based on it. In this thesis we will be able to see traditional recipes and a quantitative report in which the sales, costs, expenses and net profits in the restaurant Marcus of the University San Francisco of Quito. The Southern Flavors of USA menu met the expectations of customers thanks to a good demand in sales that would earn to make a profit for the restaurant.

TABLA DE CONTENIDO

<i>La Comida Norte Americana y sus influencias</i>	2
<i>“Southern Flavors of USA”</i>	2
INTRODUCCIÓN	9
MARCO TEÓRICO	11
<i>Historia de la gastronomía del país</i>	11
<i>Influencias culturales</i>	13
<i>Gastronomía en la actualidad</i>	17
<i>Productos y platos típicos</i>	18
<i>Gastronomía en las fiestas del país</i>	24
TRABAJO DEL MARCUS	27
<i>Menú</i>	27
<i>Historia de los platos escogidos</i>	29
<i>Recetas de los platos</i>	33
INFORME CUANTITATIVO	46
<i>Ventas vs Costos:</i>	46
<i>Food Cost:</i>	48
<i>Utilidad Neta:</i>	49
CONCLUSIONES	50
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	52
ANEXO 1: ARTE MENÚ	53
ANEXO 2: MENÚ.....	54

ANEXO 3: APERITIVO.....	55
ANEXO 4: SALSA APERITIVO.....	56
ANEXO 5: ENTRADA	57
ANEXO 6: CROQUETA.....	58
ANEXO 7: PLATO FUERTE	59
ANEXO 8: ARROZ.....	60
ANEXO 9: ENSALADA.....	61
ANEXO 10: PIE CHOCOLATE	62
ANEXO 11: PIE DE LIMÓN	63
ANEXO 12: CHEESE CAKE	64
ANEXO 13: HELADO	65
ANEXO 14: FRUTOS ROJOS.....	66
ANEXO 15: CREMA BATIDA.....	67
ANEXO 16: BANANA FOSTER	68
ANEXO 17: CAVA.....	69
ANEXO 18: DECORACIÓN	70
ANEXO 19: MESA CAVA.....	71
ANEXO 20: COSTO MENÚ 1	72
ANEXO 21: COSTO MENÚ 2	73
ANEXO 22: COSTO MENÚ 3	74
ANEXO 23: KARDÉX VENTAS	75
ANEXO 24: REPORTE DE VENTAS.....	76
ANEXO 25: REQUISICIÓN	77
ANEXO 26: REQUISICIÓN	78

ANEXO 27: REQUISICIÓN	79
ANEXO 28: REQUISICIÓN	80
ANEXO 29: REQUISICIÓN	81
ANEXO 30: REQUISICIÓN	83
ANEXO 31: DEVOLUCIONES 1	85
ANEXO 32: DEVOLUCIONES 2	87

INTRODUCCIÓN

El siguiente informe fue realizado como resultado de las prácticas culinarias finales realizadas en el restaurante Marcus. Las prácticas se realizaron en el primer semestre 2016-2017 con un horario de cuarenta horas semanales. Obteniendo como trabajo final presentar una propuesta de menú para luego ser analizada y aprobada por un panel de profesores para la realización de la tesis.

Todos los estudiantes deberán mostrar sus habilidades, destrezas y conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera. En la semana de menú se le exige a cada estudiante manejar una cocina y un mise en place mínimo de 25 menús diarios. De la misma manera es importante resaltar que se manejan los costos para que los precios de venta sean los correctos y exista ganancia para el restaurante.

El objetivo del proyecto es exponer y dar a conocer la comida típica o simbólica de un país específico. Además de presentar un menú se intenta que tanto como los profesores como los comensales del restaurante puedan probar nuevas ideas gastronómicas y aprender en algunos casos de donde provienen ciertos platos o ingredientes que tienen una preparación e historia atrás.

El menú buscó poder representar la comida tradicional americana de estados unidos, específicamente de los estados del sur de este país. Igualmente, se intenta concientizar desde los clientes que al hablar o pensar en comida americana tenemos un concepto de comida rápida y chatarra, pero la gastronomía americana va mas allá de esa comida ya que tiene muchas y fuertes influencias de bastantes países y culturas. La razón por la cual escogí este país o los estados del sur fue por la rica y extensa gastronomía que combinan influencias de varias partes del mundo con la cocina tradicional, obteniendo como resultado sabores únicos e icónicos.

La gastronomía de los estados unidos es muy extensa ya que al ser uno de los países mas grandes tienen recetas y comidas de muchas partes del mundo. Pero al mismo tiempo se ha visto afectada por la gran cantidad de cadenas de comida rápida que dañan el nombre de su cocina tradicional. Cuando se habla de la comida o cocina típica de este país, es donde resalta la cocina tradicional de los estados del sur.

La cocina norteamericana se basa en asados, barbacoas y recetas simples familiares, pero con el pasar del tiempo y la llegada de los inmigrantes de todas las partes del mundo con su cultura y tradiciones, la gastronomía tomó un giro muy grande. Es aquí donde los estados del sur de este país acogieron recetas y platos emblemáticos principalmente de influencias europeas y africanas.

El estado de Luisiana se la reconoce por su excelente gastronomía y ciudades como Nueva Orleans donde su gastronomía es considerada como la mejor de los estados Unidos, ya que la misma se basa en la cultura europea, específicamente de la cocina francesa y española pero a su vez con sabores africanos y del caribe. Uno de los ingredientes emblemáticos y distintivos de esta cocina es el cajún, el cual aporta un sabor único de la cocina sureña.

El menú "Southern Flavors of USA" como su nombre lo dice se basó en representar los sabores y platos tradicionales de la cocina sureña. Las recetas fueron preparadas con ingredientes típicos y base de esta gastronomía. Asimismo, cada receta representaba a las ciudades y estados del sur como Nueva Orleans y San Antonio. Este menú estuvo a la venta en el restaurante durante seis días desde el 04 de octubre hasta el 09 del mismo mes.

Ver anexos 17,18 y 19

MARCO TEÓRICO

Historia de la gastronomía del país

Es importante aclarar que la historia de la cocina americana se la tiene que dividir en dos partes; antes de la colonización de los ingleses y después del periodo colonial europeo. Con esto se puede decir que la historia gastronómica del los estados unidos inicia con los indios nativos norte americanos y con su estilo de preparación de alimentos. El objetivo de estos nativos era el de alimentarse para sobrevivir mas no de preparar recetas elaboradas. Su cocina tradicional consistía en preparaciones simples y rusticas con métodos de cocción básicos con el fin de cocinar sus productos. Entre sus preparaciones las mas comunes se encontraban los estofados, asados y caldos.

Antes de que llegaran los colonos ingleses a estados unidos la cocina de este país era muy simple con una dieta a base de vegetales como el maíz y carnes de caza como la del buey o búfalo, pero también se consumía mariscos y peces. Los nativos con su fin de cazar para alimentarse introdujeron a su dieta el camarón de rio o mejor conocido como "Crawfish" que luego este serviría como base para muchas recetas. Del mismo modo, su manera de cocinar sus alimentos consistía en asar, rostizar y cocinar la mayoría de las preparaciones en hornos de abobe o de piedra, Técnicas de cocción que luego con la llegada de los colonos serian siendo utilizadas en sus preparaciones. "la llegada de los ingleses no dependía solo de donar o robar comida de los nativos, si no también obtener conocimiento de las rutas de comida" (Jensen, 2013, p 22).

La cocina norteamericana después de la llegada de las colonias europeas tuvo un giro total ya que gracias a una nueva cultura y pensamiento se comenzó a transformar al país, volviéndolo mas civilizado. Los Estados Unidos dejaría de ser un país salvaje a ser un nueva potencia, los colonos traerían consigo tecnología, arquitectura y a su vez numerosos

de nuevos ingredientes y productos para su consumo. Además aparecerían nuevos estilos de cocina con técnicas y conceptos cambiando totalmente el estilo nativo que existía.

Estados Unidos sufrió una invasión de varias colonias europeas que se peleaban por conquistar la mayor cantidad de tierras a lo largo del país, es así como franceses, españoles, ingleses y alemanes se asentaron en varias partes dividiendo por estados y ciudades con sus culturas e influencias. A causa de estos asentamientos es como aparecerían los estados del norte donde los ingleses tomarían la mayor cantidad de espacio. Los estados del sur aquí se asentarían franceses y españoles. Los del este es donde los alemanes tomarían una pequeña parte el control, pero con una fuerte base de los nativos norteamericanos y el oeste que tuvo pequeñas influencias de varias parte de Europa.

Durante la época de la colonia la gastronomía se basaba en la caza para conseguir las proteínas y a esto se le agregaban las nuevas preparaciones de estas partes del mundo. Con la curiosidad y la exploración de este nuevo país se comenzaron a desarrollar nuevos productos como aceites y grasas vegetales, nuevos tipos de carne y bebidas alcohólicas. Es así como la cocina estadounidense tiene una gran historia ya que se basa de las colonias que llegaron, además con el pasar del tiempo siguieron llegando nuevos inmigrantes de Asia y Sudamérica que influirían aun mas en la misma.

Con la llegada de los europeos se sumaría una nueva colonia, la africana. Los esclavos serían una fuerte influencia en el desarrollo de recetas típicas. La mayoría de mujeres esclavas eran asignadas para cocinar y dar de comer a sus dueños, los sabores y preparaciones africanas comenzarían a tomar fuerza por todo lo largo de los Estados Unidos. “a veces se le daba el trabajo a las mujeres esclavas de preparar la comida y es posible que las tradiciones culinarias africanas se distinguieran mas en el producto final” (Jensen, 2013, p 38).

A partir del siglo XVIII, luego del colonialismo la comida comenzaría a crecer aun más. Aparecerían nuevos inventos gastronómicos como la mantequilla de maní y la Coca Cola, los mismos que son un icono para este país. En esta época la gente estaba interesada en desarrollar nuevos productos e ideas para el consumo de las personas. La cocina moderna llegaría a Norteamérica en los años 80's y 90's donde ya se tenían platos y recetas tradicionales de cada estado. Los cocineros se preocupaban por la presentación de los platos y comienza aparecer grandes cadenas de comida rápida y restaurantes importantes.

Influencias culturales

Como se ha expuesto anteriormente los Estados Unidos posee influencias culturales de todas las partes del mundo es por eso que es mucho mas fácil dividir por la ubicación y estados ya que dependiendo del lugar las influencias culturales son completamente distintas una de la otra.

- Northeast – New England:

En el norte y específicamente en la ciudad de Nueva Inglaterra fue donde primero los colonos encontraron refugio en el país y además una tierra fértil para trabajar sus cultivos, creando una rica herencia culinaria para las nuevas generaciones. La parte del norte posee una gran influencia cultural inglesa, la cual va desde el tipo arquitectónico de sus ciudades hasta el acento en la forma de hablar de sus habitantes.

En cuanto a la gastronomía, sus recetas y preparaciones típicas son a base de mariscos y productos del mar. Esta región es rica con una gran variedad de tipos de pescados. También es conocida por la variedad de postres típicos, los cuales son recetas con influencias europeas con gran sabor. “Desde los días de la colonia, la tradición de comer bien se desarrollo aquí y de ahí se esparciría para otras áreas del país” (Lorenz, 1994, p 9).

- Mid- Atlantic States:

La fuerte inmigración de los europeos hizo que colonias alemanas e italianas terminen en los estados de Nueva York, Pennsylvania y New Jersey. El océano atlántico sería la ruta para estos colonos que llegaron con sus tradiciones y culturas hacia los Estados Unidos. La gastronomía principalmente la de la ciudad de Nueva York, ya que al ser una de las ciudades más importantes y grandes de este país tuvo un crecimiento muy rápido de negocios familiares de comida.

Alemanes con origen judío serían los responsables del desarrollo gastronómico de la gran manzana con sus preparaciones tradicionales y sabores nuevos. La pequeña colonia italiana también comenzaría a ganar terreno en la cocina ya que con su comida como pastas, pizzas y salsas se asentarían en estos estados.

- The South:

El sur de los Estados Unidos es la parte donde se la considera la más rica y diversa en cuanto a las influencias culturales y culinarias en todo el país, es por eso que la comida sureña es una de las más apreciadas en la gastronomía mundial. Lo interesante del sur es que tiene muchas influencias en su cultura gracias a su gran diversidad. De igual manera a esta llegaron colonias europeas, españoles y franceses comenzarían a fundar ciudades, pero el sur también posee grandes influencias culturales africanas gracias a los esclavos que llegaron a esta zona.

Los estados del sur fueron uno de los pocos que conservaron las influencias de sus raíces, la de los nativos americanos. En la cocina sureña aun es presente preparaciones, productos y recetas de los indios nativos. Los sabores únicos y distintivos de cada estilo de cocina están muy presentes en sus recetas típicas.

Ciudades como New Orleans y Washington D.C son muy afrancesadas con estilos y tradiciones. En estas dos ciudades hay una colonia muy fuerte de franceses que su cultura culinaria esta muy presente. En Miami llegarían los españoles como base para levantar la ciudad, dejando cultura y una pequeña herencia con su comida.

El estado de Luisiana es uno de los más conocidos si nos referimos en cuanto a la gastronomía de Norteamérica ya que solo aquí se encuentran tres influencias; la africana, europea y la del caribe. La cocina tradicional de Luisiana se basa en recetas europeas, pero los afroamericanos tienen su cocina casera que es muy reconocida por sus recetas llenas de sabor. La cocina cajún es un estilo de cocina muy representativo de los estados del sur, el cual sus preparaciones tienen una base de especias y legumbres específicas el cual le dan un sabor y aroma únicos.

- The Midwest:

Los estados del medio Este fueron zonas muy poco afectadas por los colonos. Luego de la guerra civil en Estados Unidos los colonos europeos y americanos comenzarían a quedarse con estas tierras. Esta zona posee hermosos paisajes y lagos que han sido la base para tener tierras fértiles y ricas en recursos naturales. El medio Este esta lleno de campos de agricultura y tierras de cultivo, gracias a ellas la producción de alimentos son de muy buena calidad.

Hoy en día la cocina de este estado va desde las barbacoas hasta las famosas pizzas de Chicago. De nuevo nos encontramos con una gran variedad de recetas y productos que son tradicionales para cada ciudad, lo que los distingue de los demás es que con el pasar del tiempo la gastronomía sigue avanzando con nuevos conceptos.

- The Southwest:

Los españoles fueron los primeros en llegar al Sur Este, esta colonia fue la misma que llegó a conquistar México y pasaron a Estados Unidos quedándose ahí una pequeña parte de ellos. Aquí se puede sentir la fuerte influencia mexicana, de la misma manera en la gastronomía. La tendencia "Tex - Mex" aparecería, el cual se basa en recetas o comida mexicana con un toque de Estados Unidos. "el gusto popular por la comida tex - mex se ha extendido por todas partes, pero las raíces de esta cocina se encuentran en nuestra herencia Americana nativa" (Lorenz, 1994, p 129)

El estado de California es donde inicia la tendencia de comer fuera de casa desarrollando así miles de lugares donde comer. También posee una gran variedad de productos por su excelente agricultura y son los mayores productores de fresas, aguacates y frutos secos a lo largo de los Estados Unidos. De igual manera el vino californiano es conocido mundialmente por sus viñedos y vinos de excelente calidad.

- The Northwest and Mountain States:

Influencias europeas y americanas asentadas en la parte noreste del país. Llena de paisajes y ciudades modernas. La gastronomía de esta zona se basa en la casería en las montañas y pesca en lagos y en océano frío del Pacífico. Es aquí donde se puede encontrar salmón del Pacífico, cangrejos amarillos y rojos y centollas. Sus recetas son preparaciones con influencias europeas pero con productos que solo se dan en Norteamérica.

Gastronomía en la actualidad

Actualmente la gastronomía de los Estados Unidos sigue siendo una de las más reconocidas. En las ciudades más grandes e importantes de este país se pueden encontrar restaurantes ganadores de estrellas Michelin, donde la comida va más allá de un buen sabor, se enfoca en la calidad, presentación y preparaciones de un altísimo nivel.

El negocio de alimentos y bebidas en Norteamérica es de suma importancia, al ser una potencia mundial a cada momento se abren nuevos establecimientos de comida para satisfacer a una inmensa demanda de comensales. Es por eso que la oferta hay para cada mercado, es decir que el alcance de la gastronomía estadounidense es enorme. Es fácil encontrar en las calles restaurantes de casi todas las partes del mundo.

La gastronomía de este país se ha visto afectada por la gran cantidad de cadenas de comida rápida que busca llegar a sus clientes por precios bajos pero no por su calidad en su comida. La comida rápida es algo muy típico que se puede encontrar en cada esquina, pero ha ocasionado problemas en cuanto a la imagen gastronómica y nutricional de la comida típica americana, ya que es causa de muchas enfermedades como el sobrepeso. Sin embargo se ha estado combatiendo sobre todo en concientizar a las personas sobre el consumo sano de los alimentos y en recuperar una identidad sobre su comida.

Es cierto que cuando se habla o se piensa en comida americana lo primero que nos viene a la mente es hamburguesas o hot dogs, pero es por eso que es una lucha constante que tiene la gastronomía estadounidense, actualmente han explotado de muchas maneras para hacer conocer su cocina tradicional por medio de canales de televisión como los es Food Network donde pasan programas con recetas americanas y hacen conocer lugares donde se venden la verdadera comida tradicional. Esta estrategia esta pensada en concientizar a las personas y se permitan conocer más de su gastronomía.

Productos y platos típicos

Cuando hablamos de los productos típicos de este país nos podemos referir al trigo o al maíz. Los mismos que se encuentran en muchas recetas tradicionales y en la dieta diaria de los estadounidenses. Pero de la misma manera para poder identificar los productos y platos típicos es necesario clasificarlos por estados, ya que en cada uno de ellos se cultivan y se producen diferentes cosas debido a su geografía, agricultura, cultura, clima, etc.

- **New England:**

Este estado se caracteriza por ser rico en la variedad de mariscos que incluyen. Almejas, vieiras, mejillones azules, ostras, almejas de concha blanda y almejas de concha navaja. La almeja es el ingrediente icónico en este estado ya que esta presente en muchas recetas típicas de la zona. De la misma manera pescados como el salmón, bacalao, lenguado de invierno, eglefino, rayado, abadejo, merluza y el pescado azul son fáciles encontrarlos en la dieta de la gente.

New England posee una gran producción de frutos rojos como el blueberry, cranberry, raspberry y cerezas. También se los conoce por sus uvas de calidad que además de ser comestibles poseen variedades para la producción de vino. Estas frutas son muy utilizadas en postres tradicionales de este estado del norte.

Entre las recetas tradicionales tenemos:

- **New England clam chowder:** es una sopa a base de papa y leche, que combinan los sabores de almejas y tocino. Este plato es muy típico de este estado y muy conocida en todo el país.
- **Oysters Rockefeller:** es un aperitivo frecuente en cocteles. Es un plato muy elegante de ostras horneadas y servidas en su propia concha con una ensalada de espinaca y mantequilla.

- Cape cod fried clams: almejas apanadas y fritas. Normalmente se las sirve con una salsa tártara.
- Scallops Thermidor: receta muy común en Nueva Inglaterra, consiste en vieiras cocinadas y servidas con una salsa de vino blanco.
- Boston cream pie: postre icono de este estado, biscocho suave de vainilla relleno de crema pastelera y cubierto de chocolate.

- Mid – Atlantic States:

Entre los estados mas conocidos tenemos Nueva York, New Jersey y Maryland donde la influencia alemana, italiana, irlandesa y judía son muy presentes en su cocina. Los productos mas conocidos de estos estados igualmente se basan en mariscos y pescados, pero también se puede encontrar muy buenos cortes de carne gracias a grandes productores.

Platos tradicionales:

- Maryland crab cakes: receta típica del estado de Maryland, son pastelitos de carne de cangrejo, la cual se le mezcla con especias y hierbas frescas como el perejil. Estos pastelitos pueden ser fritos o horneados dependiendo la textura que se desee.
- Maine broiled lobster dinner: receta tradicionalmente servida en la cena. Son langostas cocinadas en agua para luego ser terminadas asadas con mantequilla y servidas con maíz dulce. Plato típico en la dieta de gente de Nueva York.
- Eggs benedict: es una receta europea pero muy común en estos estados. Consiste en huevos pochados servidos sobre un muffin inglés y una salsa holandesa encima.

- Yankee pot roast: originaria de Nueva York como su nombre lo dice. Es una carne estofada con cebolla, zanahoria, papa y ajo. Servida en su propio jugo de cocción.
- Hot-dog: este plato nació por la necesidad de una comida rápida para una ciudad tan grande como Nueva York. Es una receta muy básica ya que solo es pan con salchicha y mostaza, pero es considerada un icono para los Estados Unidos.
- New York pastrami: carne curada en salmuera por algunos días y muy especiada. Terminada de cocinar en ahumador. Este plato es muy conocido por sus orígenes judíos.
- Meat balls espagueti and Pizza: por una la influencia de los colonos italianos que llegaron a estos estados es muy común encontrarnos con platos y recetas italianas pero son consideradas platos tradicionales de estos estados como es el caso de la pizza y el espagueti con albóndigas.
- Coleslaw: ensalada de col y zanahoria con salsa dulce. Esta receta se debe a la influencia alemana que existe en estos estados.
- New york Cheese Cake: postre tradicional americano y reconocido en todo el mundo. Es un postre a base de queso crema, azúcar y frutos rojos.

- The South:

El sur y sus estados son considerados unos de los ricos en cuanto a productos ya que poseen mariscos, pescados, arroz, frejol, frutas tropicales y frutos secos. Pero lo que mas se resalta son sus platos y preparaciones típicas de los estados de sur. el estado mas representativo e icónico de la gastronomía de este país es el de Luisiana. Uno de los ingredientes mas apreciados de esta parte es el cajún que gracias a su sabor existe una tendencia de su cocina por el mundo.

Platos tradicionales:

- Miami chilled avocado soup: sopa caliente de aguacate con un toque de crema agria. Es muy común encontrar esta receta en los restaurantes en Miami.
- Shrimp and corn bisque: sopa a base de bisque de camarones, leche y maíz dulce. Receta parecida al corn chowder pero sin papa.
- Palm beach papaya and avocado salad: ensalada fresca de la florida con ingredientes típicos de la zona como aguacate y papaya.
- Cajún Popcorn: camarón de rio tempurizado y sazonado con cajún. Preparación del estado de Luisiana.
- Crawfish or shirmp etouffée: estofado con influencias francesas y típicas de la ciudad de New Orleans. Tiene ingredientes base de la cocina de esta ciudad que son el pimiento, apio y cebolla perla. Este plato es muy conocido en este lugar por sus sabores y aromas únicos.
- Shrimp – stuffed eggplant: estofado de camarones que son horneados encima de berenjenas.

- Seafood and sausage gumbo: los platos de Luisiana y específicamente de la ciudad de New Orleans son una base de estofados para conservar y resaltar los sabores del plato. El Gumbo es muy tradicional a base de charcutería y mariscos y los vegetales básicos de esta cocina. Normalmente se sirve acompañado de arroz.
 - Pork jambalaya: plato a base de arroz y cerdo con vegetales base. El jambalaya tiene influencias africanas y del cajún.
 - Dirty rice: un plato muy parecido al jambalaya pero con la diferencia es que se lo llama sucio por su apariencia de un color un poco oscuro. Posee casi los mismos ingredientes pero se le puede cambiar la proteína.
 - Charleston cheese corn bread: es el tradicional pan de maíz de Norteamérica. Como su nombre lo dice es hecho de maíz, harina, huevos y leche. Lo peculiar de este plato es su sabor dulce que le aporta el maíz al pan.
 - Georgia peanut butter pie: torta de mantequilla de maní. Este postre es muy popular ya que su ingrediente estrella es la mantequilla de maní.
- The Southwest:

El sur este de los estados unidos posee una gran cantidad de campos de cultivos para sus legumbres que exportan a otros estados o a otras partes del mundo. Esta parte es posee vegetales como aguacate, tomate, lechuga, cebollas, frejoles y diferentes tipos de maíz. El estado de california es uno de los más importantes ya que posee mucha influencia de la comida mexicana. Sus productos y recetas están basados en esta cocina.

Platos tradicionales:

- Tortilla soup: sopa a base de fondo de pollo con vegetales cocinados, decorado con aguacate y tortillas fritas.
 - San Antonio tortilla: plato muy parecido a la tortilla española pero con ingredientes mexicanos como el jalapeño, aceitunas y pimientos verdes.
 - Santa Fe shrimp salad: ensalada de camarones cocinados servidos con lechuga, tomate, cilantro y aguacate.
 - Chiles rellenos: pimientos verdes rellenos de queso, apanados y fritos.
 - Black bean chili: preparación tradicional americana con sus influencias mexicanas. Carne molida cocinada con tomates, cebolla y pimiento adobada con especias. Se coloca liquido como vino tinto y pasta de tomate para espesar.
 - Pork fajitas: fajitas rellenas de carne de cerdo fritas con cebollas y pimientos. Se las sirven con guacamole, queso y crema agria.
 - Cioppino: plato típico de california, consiste en estofado de mejillones y mariscos con tomate y pasta de tomate. Receta de colonos italianos.
- The Northwest and Mountain States:

Estos estados tienen productos como pescados y mariscos, entre los mas consumidos son el salmón y los mejillones, que están presentes en la mayoría de sus recetas. Además tienen una buena producción de frutas como manzanas y moras silvestres.

Platos tradicionales:

- Salmon chowder: sopa tradicional americana hecha de papa, leche, crema de leche, fumet y salmón.

- Macaroni and cheese: macaroni con salsa de queso. Un plato muy típico en la mesa de casi todos los estadounidenses.
- Penn cove steamed mussels: mejillones asados con vino blanco, crema de leche y perejil.
- Chicken pot pie: torta de hojaldre horneada de sal rellena de pollo con zanahoria, alverjas y champiñones.
- Blackberry cobbler: moras con azúcar cubiertas de una masa crocante a base de harina, azúcar, polvo de hornear y leche.
- Baked apples: manzanas horneadas rellenas de nueces y caramelo.

Gastronomía en las fiestas del país

Estados Unidos posee muchas fiestas nacionales y tradicionales. Estas celebraciones usualmente son temáticas o por fechas importantes como el día de la independencia o el día de acción de gracias. Casi todos los estados o ciudades tienen sus fiestas o festivales que se celebran cada año, pero las fiestas nacionales son pocas.

En la mayoría de las fiestas o feriados nacionales su gastronomía es muy simple ya que los estadounidenses se caracterizan por preparar barbacoas o asados en familia y amigos. No tienen algún plato o receta que se la consuma en alguna fecha específica, pero ha excepción del 04 de julio, donde se festeja el día de la independencia de los Estados Unidos, aquí normalmente la comida representativa son las barbacoas con todos los ingredientes tradicionales, es decir: carne, costillas de cerdo, pollo, maíz dulce, pan de maíz y hamburguesas. Pero lo que más comúnmente se encuentra en estas fechas el famoso pie de manzana, que es típico en este día igual que los juegos pirotécnicos.

Halloween es una tradición muy conocida en el mundo y originaria de este país, el día de brujas se lo celebra cada 31 de octubre. Aquí niños y grandes se disfrazan para salir a las calles a pedir dulces. La gastronomía típica de esta época son los dulces, donde la mayoría son comprados en supermercados pero también tenemos dulces hechos en casa como las manzanas con caramelo, canguil dulce y pasteles de todo tipo.

El día de acción de gracias es otra fiesta que se la celebra con un plato muy típico, el pavo. Esta preparación es una tradición de miles de años atrás, la cual consiste en una cena o comida en familia y lo principal de esta comida es el pavo y sus acompañamientos. Solo en este día el consumo de pavo es mayor a todos los países del mundo. Todas las familias se reúnen a celebrar cada 24 de noviembre a comer las recetas típicas como arroz, maíz, puré y ensaladas. El postre típico en esta festividad es el pie de la calabaza o mejor conocido como "Pumpkin pie".

Halloween es otra fiesta muy conocida en el mundo y originaria de este país. Aquí niños y grandes se disfrazan para salir a las calles a pedir dulces. La gastronomía típica de esta época son los dulces que la mayoría son comprados en los supermercados. Las grandes empresas de chocolates y caramelos lanzan al mercado enormes cantidades de dulces a precios bajos para que las personas puedan dar dulces en las calles. Pero también existen dulces caseros como las manzanas con caramelo, canguil dulce y pasteles de todo tipo.

New Orleans tiene una fiesta muy conocida llamada el Mardi Gras, es un festival lleno de cultura, fiesta y música donde muchos turistas llegan a pasear por las calles del barrio francés de esta ciudad la cual es llena de bares y restaurantes. Aquí la gastronomía del sur esta muy presente pero mucho mas en estas fiestas ya que se explota al máximo sus platos tradicionales y el sabor cajún. Platos como el Jambalaya, Gumbo y Etouffée son las estrellas en los restaurantes y en los festivales de comida que hay por todas las calles.

Es importante aclarar que este país no es como los de Latinoamérica que poseen muchas fiestas y en cada una un plato o receta que solo se las prepara en esas fechas. Norteamérica tiene a disposición todos los días del año los platos tradicionales en sus restaurantes, es verdad que sus celebraciones tienen un significado y una tradición única que se la respeta pero sus recetas se las prepara a diario.

TRABAJO DEL MARCUS

Menú

Estados Unidos y su comida es muy importante para el mundo gastronómico, sus influencias y recetas han logrado marcar un estilo único. El objetivo de este menú es el de representar los platos tradicionales de la cocina del sur y sus alrededores. Los platos preparados se basaron de recetas tradicionales y pruebas para lograr sabor, aroma y texturas correctas.

La importancia de calidad y frescura de los ingredientes fueron de mucha importancia para que los platos salgan con el sabor idéntico al auténtico estadounidense. El aperitivo y su elaboración tuvieron la influencia de una tortilla española pero con ingredientes sureños. La entrada y el plato fuerte fueron preparados con la base de la cocina cajún de New Orleans. Esta cocina tiene como base tres vegetales que siempre están presentes en sus recetas, el apio, cebolla y pimienta. El estado de Luisiana tiene muchos platos muy conocidos pero se pudo representar en este menú unos de los más importantes como el étouffée servido con un arroz sucio.

Para el postre el cliente tenía la oportunidad de elegir entre tres opciones, al igual que los acompañamientos. Entre las opciones teníamos pie de chocolate, pie de limón y cheese cake de manzana, cada postre podía ir acompañado de frutos rojos, banana Foster o helado de vainilla. Esta propuesta permitió que el servicio pueda dejar que el cliente escoja el postre que más le guste.

Southern Flavor's of U.S

APERITIVO

San Antonio Tortilla served with avocado sauce
(Tortilla de papa con chorizo, jalapeño y aceitunas negras)

ENTRADA

Spiced pumpkin soup with a crispy croquette of cheese
(Crema de calabaza especiada y croqueta de queso)

PLATO FUERTE

Crawfish and shrimp etouffée served with dirty rice and asparagus raspberry salad
(Camarón de río y de mar estofados servidos con arroz sucio y ensalada)

POSTRES: A ELEJIR

Chocolate cream pie, Key lime pie, Apple cheesecake
(Postres a elegir pie cremoso de chocolate, pie de limón, cheesecake de manzana)

ACOMPAÑAMIENTO DE POSTRES A ELEGIR

Vanilla ice cream, Berries, banana foster
(Acompañantes a elegir helado de vainilla, frutos rojos, bananas caramelizadas)

Ver anexo 1

Ver anexo 2

Historia de los platos escogidos

San Antonio Tortilla:

Este plato no posee una historia pero la receta y su preparación se debe a la llegada de los españoles a esta parte del país, ya que ellos trajeron consigo algunos productos que los usarían en muchas recetas. Los españoles que llegaron eran misioneros de México que buscaban nuevas tierras, a lo que les llevaría asentarse y traer consigo culturas como la mexicana.

La receta de este plato es originaria del estado de Texas, de la ciudad de San Antonio, la cocina de este estado posee muchas influencias mexicanas gracias a lo cercano que están de ese país. Se podría decir que como el nombre lo dice su preparación se base de una típica tortilla española ya que posee los mismos ingredientes como lo son la papa y el huevo, además el proceso es exactamente el mismo. El plato es de origen español pero con influencias mexicanas en sus ingredientes como el aguacate y pimienta. Es muy conocido en esta ciudad y se lo venden en muchas partes hasta existen presentaciones ya hechas y congeladas en los supermercados.

Spiced pumpkin soup:

Las sopas en los Estados Unidos son muy bien acogidas ya que son vistas como recetas caseras o antiguas. Hoy en día estas preparaciones son muy pedidas en los restaurantes por los clientes ya que pueden remplazar a una comida completa y además de ser deliciosas son más saludables que otros platos. Existe una nueva tendencia de menús que ofrecen solo sopas como plato fuerte y un sándwich como acompañamiento, que al final termina siendo una comida rica en nutrientes y baja en grasas para las personas.

Los estados del medio este son muy conocidos por sus preparaciones caseras, no solo por sus recetas tradicionales que se han transmitido por generaciones si no también

por su comida de granja, es decir con productos de la zona. Estos estados poseen miles de haciendas o granjas que producen alimentos como vegetales, lácteos y carnes, que son llevados directamente a las mesas de las personas para su consumo.

El plato Spiced Pumpkin Soup o sopa especiada de calabaza, es una receta muy conocida en este país ya que posee un ingrediente que se lo usa en muchas preparaciones tradicionales, como lo es la calabaza. Basadas en tradiciones inglesas y estados como Nueva Inglaterra las sopas de esta zona son conocidas como "The soups of America" es decir las sopas de Norteamérica, gracias a la gran variedad que existe.

Etouffée:

El etouffée es un término francés que significa "ahogada". Este es un plato muy conocido en el estado de Luisiana. Tiene una fuerte influencia francesa desde sus ingredientes hasta su preparación. Su origen no se la conoce pero fue a lo largo de la colonización francesa a este estado, llenándolos de cultura, tradiciones y gastronomía. Este plato consiste en un estofado de vegetales y una proteína que se cocinan en su propia salsa, para tener como resultado final sabores de especias y vegetales con un toque ligero picante.

Los alimentos se cocinan en una salsa espesa de color marrón y se le agrega un roux de color café para que le de la consistencia de una salsa espesa pero líquida a la vez. La cocina tradicional de Luisiana tiene una base de vegetales en todas sus recetas que la llaman la "Santa trinidad", que consiste en mismas partes de cebolla, pimiento y apio para dar un sabor y aroma específicos. Las cebollas caramelizadas son adiciones frecuentes a la salsa etouffée. Los tomates no están incluidos en la receta original pero con al tener una base de la cocina cajún se les añade para darle color y sabor. El Pescado, mariscos, pollo y carne de cerdo son las proteínas que se usan en esta receta dependiendo del gusto de cada persona.

Este plato es típico de la cocina cajún, esta cocina se origina con los acadios que eran una pequeña población de francés que se asentaron en Canadá y fueron expulsados por la llegada y conquista de los ingleses. En el año 1785 barcos llenos de acadios llegarían al puerto de New Orleans y se quedarían ahí. El nombre cajún significa rustico o antiguo, por eso es que la cocina cajún es muy apreciada en el mundo entero ya que se basa en la mezcla de especias, el uso de sus vegetales tradicionales, la elaboración de charcutería y recetas icónicas.

La cocina de New Orleans tiene recetas a base de arroz que siempre son el acompañamiento perfecto para sus platos. Como es el caso del "Arroz Sucio", se lo llama así por el color que tiene gracias a sus ingredientes. Sus platos son muy coloridos ya que es la mezcla de recetas e ingredientes de los mismos que los hacen tener esa apariencia.

Key lime pie:

Existen varias teorías de la historia de este popular postre de los Estados Unidos. Se afirma que William Curry fue el que hizo famoso a este postre ya que la receta era de su tía y él puso a la venta este pie. Lo cierto es que este postre es originario de Key West, Florida es a base de una masa de galletas, zumo de lima limón y leche condensada. Si hablamos de la pastelería de este país nos referimos a los pies y este en particular es uno de los más famosos junto al de manzana, calabaza y nueces pecanas.

Banana Foster:

Postre típico de Luisiana que se a convertido con el pasar del tiempo en un acompañamiento para otros postres en las mesas de los estadounidenses. Fue Inventado en el restaurante de Brennan en honor del cliente del restaurante Dick Foster. Es una receta de bananas cortadas por la mitad y caramelizadas con azúcar morena y mantequilla, luego son flambeadas con ron y licor de banano. El Banana Foster normalmente se los sirve sobre helado de vainilla.

Recetas de los platos

Nombre: SAN ANTONO TORTILLA				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	CEBOLLA PERLA	0,05	0,9000	0,0450
Kg	JALAPEÑO VERDE	0,02	11,9426	0,2389
Kg	AJO	0,01	6,0368	0,0604
Kg	ACEITUNAS NEGRAS	0,04	9,3279	0,3731
Kg	PAPA CHOLA	0,3	0,9232	0,2770
Kg	TOMATE	0,03	7,9920	0,2398
Kg	PIMIENTO VERDE	0,03	0,9000	0,0270
Kg	CHORIZO ESPAÑOL	0,1	9,4844	0,9484
Kg	QUESO CHEDDAR	0,03	7,7269	0,2318
Uni	HUEVO	8	0,1100	0,8800
L	LECHE	0,02	0,9500	0,0190
Kg	OREGANO	0,01	4,9350	0,0494
Kg	COMINO	0,002	6,0160	0,0120
Kg	PAPRIKA	0,002	6,5800	0,0132
			Total	3,4148

Procedimiento:

- Cortar la cebolla en juliana y caramelizarlas hasta que estén suaves.
- Pelar y cortar las papas en cubos medianos.
- Confitar las papas cortadas en aceite hasta que queden suaves.
- Cortar en juliana el pimiento.
- Cortar en brunoise el tomate , ajo y las aceitunas.
- Cortar en brunoise el chorizo.
- Rallar el queso.

- Romper los huevos, mezclar con la leche y con las especias.
- Calentar bien el sartén de teflón y agregar aceite.
- Mezclar todos los ingredientes con la mezcla de huevo.
- Una vez este caliente el sartén verter la mezcla y mover para que no se pegue.
- Cuando ya este cocinado tapar y bajar el fuego.
- Dar la vuelta la tortilla para que se cocine el otro lado. Sacar la tortilla cuando este cocinada y dorada los dos lados.

Ver anexo 3

Nombre: SALSA DE AGUACATE				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	AGUACATE	0,23	2,0247	0,4657
Kg	LIMON MEYER	0,03	0,8999	0,0270
Kg	CILANTRO	0,01	6,0000	0,0600
			Total	0,5527

Procedimiento:

- Pelar y cortar el aguacate.
- Picar finamente el cilantro.
- Exprimir el zumo de los limones.
- Mezclar todos los ingredientes y licuar hasta que quede una mezcla liquida.
- Agregar sal.

Ver anexo 4

Nombre: SPICED PUMPKIN SOUP				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	CEBOLLA PERLA	0,2	0,9	0,18
Kg	CALABAZA	3	1,51	4,53
Kg	PIMIENTA DE CAYENA	0,007	25,38	0,1777
Kg	COMINO	0,03	6,016	0,1805
Kg	NUEZ MOSCADA	0,02	48,88	0,9776
L	CREMA DE LECHE	0,5	3,093	1,5463
			Total:	7,59

Procedimiento:

- Pelar y cortar la calabaza en láminas.
- Colocar en una lata la calabaza y mesclar con las especias. Tapar con papel aluminio.
- Cocinar la calabaza por 20 minutos a 180 Cº. Hasta que este suave.
- Cortar la cebollas en juliana y caramelizar.
- Una vez cocinada la calabaza, mesclar con la cebolla en una olla y agregar agua hasta que tape la mescla.
- Licuar todo y cocinar.
- Agregar la crema de leche y rectificar la sal.

Ver anexo 5

Nombre: CROQUETA DE QUESO				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	HARINA	0,1	0,7566	0,07566
L	LECHE	0,5	0,95	0,475
Kg	MANTEQUILLA SIN SAL	0,1	5,48448322	0,548448322
Kg	QUESO PARMESANO	0,05	15,338	0,7669
Kg	QUESO HOLANDES	0,05	7,83353608	0,391676804
UNIDAD	HUEVO	2	0,11	0,22
Kg	PANKO	0,4	4,8672	1,94688
			Total:	4,42

Procedimiento:

- En una olla calentar la mantequilla y poner la harina.
- Hacer un roux hasta que se cocine la harina y agregar la leche.
- Hacer una bechamel espesa.
- Rallar los quesos y agregar a la bechamel caliente.
- Aparte en un bowl romper los huevos y batirlos. Tener en un plato la apanadura y en otro con harina.
- Una vez fría la bechamel, hacer bolitas de 15gr.
- Hacer un apanado ingles, es decir pasar primero por harina, luego por el huevo y al final por la apanadura.
- Congelar las croquetas y luego freír

Ver anexo 6

Nombre: ETOUFFEE				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	CAMARÓN DE RIO	0,03	8	0,24
Kg	CAMARÓN DE MAR	0,09	12,5	1,125
Kg	CEBOLLA PERLA	0,02	0,9	0,018
Kg	APIO	0,02	1,09353313	0,021870663
Kg	PIMIENTO VERDE	0,02	0,9	0,018
Kg	TOMATE	0,02	0,9478254	0,018956508
Kg	AJO	0,008	6,03677941	0,048294235
Kg	CEBOLLA DE VERDEO	0,01	8	0,08
Kg	TOMATE DE LATA	0,06	4,97852665	0,298711599
Kg	PASTA DE TOMATE	0,015	4,75875	0,07138125
L	VINO BLANCO	0,06	3,5	0,21
Kg	PIMIENTA DE CAYENA	0,005	25,38	0,1269
Kg	SAL DE APIO	0,007	7,52	0,05264
Kg	TABASCO	0,003	60,02477799	0,180074334
Kg	TOMILLO	0,003	7,992	0,023976
L	SALSA AMERICANA	0,1	0,86	0,085922769
			Total:	2,62

Preparación:

- Pelar y limpiar los camarones de mar. Reservar las cascarras para hacer una americana.
- Separar las colas de los camarones de rio.
- Picar en brunoise cebolla, apio, pimiento y tomate.
- Picar finamente el ajo y la cebolla de verdeo.
- Sacar los tomates de lata y picarlos.

- En un sartén poner aceite hasta que este caliente, agregar la cebolla, apio, pimienta y ajo. Una vez que este el refrito agregar los camarones de mar y de río.
- Agregar el vino blanco y el tomate. Cuando estén cocinados los camarones agregar la pasta de tomate, los tomates de lata y todas las especies.
- Al final espesar la salsa con mantequilla.

Ver anexo 7

Nombre: ARROZ SUCIO				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	ARROZ PRECOCIDO	0,7	3	2,1714
Kg	HIGADO DE POLLO	0,1	1,7	0,17
UNIDAD	MEJILLONES	5	0,225	1,125
Kg	APIO	0,05	1,09353313	0,054676657
Kg	PIMIENTO VERDE	0,05	0,9	0,045
Kg	CEBOLLA PERLA	0,05	0,9	0,045
Kg	AJO	0,02	6,03677941	0,120735588
Kg	CEBOLLA DE VERDEO	0,01	8	0,08
Kg	LAUREL	0,003	6,768	0,020304
L	ACEITE	0,02	1,44981093	0,028996219
Kg	SAL DE APIO	0,003	7,52	0,02256
Kg	CEBOLLIN	0,01	3,4	0,034
Kg	PEREJIL	0,004	5,99841739	0,02399367
L	FONDO DE PESCADO	2	0,67	1,342499609
			Total:	5,28

Preparación:

- Cortar en brunoise fino la cebolla, ajo, apio y pimiento.
- En una olla poner a calentar aceite y hacer un refrito de los vegetales.
- Agregar el arroz y las especias.
- Agregar el fondo de pescado y cocinar el arroz.
- Picar el hígado y hacer un refrito con el perejil y cebollín.
- Cortar los mejillones finamente.
- Una vez este cocinado el arroz agregar los mejillones, el hígado de pollo y terminar con cebolla de verdeo picada.

Ver anexo 8

Nombre: ENSALADA				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	ESPARRAGO	0,015	6,5	0,0975
Kg	TOMATE CHERRY	0,012	5,26341463	0,063160976
			Total:	0,16

Preparación:

- Pelar y blanquear los espárragos.
- En un sartén poner un poco de mantequilla, sal y cocinar los tomates y los espárragos.

Ver anexo 9

Nombre: PIE DE CHOCOLATE				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	CHOCOLATE 71%	0,35	11,968	4,19
Kg	CHOCOLATE 40%	0,2	12,13	2,43
UNIDAD	HUEVO	5	0,11	0,55
L	CREMA DE LECHE	0,8	3,09250073	2,47
Kg	AZUCAR	0,06	0,77010862	0,05
Kg	VAINA VAINILLA	0,002	320	0,64
Kg	GALLETA OREO	0,325	6,25694813	2,03
Kg	MANTEQUILLA SIN SAL	0,1	5,48448322	0,55
			Total:	12,91

Preparación:

- Triturar la galleta y hacer una costra con mantequilla derretida y ponerla sobre un molde de pie.
- En una olla hervir la crema de leche, vaina de vainilla y un poco de azúcar.
- Separar yemas y claras. Con las yemas mesclar con el azúcar.
- Hacer una crema inglesa. Vertiendo la crema sobre las yemas y luego devolver a la olla para cocinar.
- Verter la crema inglesa sobre los chocolates y mesclar.
- Una vez este fría la mezcla verter la crema de leche semi montada y mesclar envolventemente.
- Poner sobre la costra de galleta la mescla de chocolate.
- Congelar hasta el otro día.

Ver anexo 10

Nombre: PIE DE LIMON				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	AZUCAR	0,06	0,77010862	0,05
Kg	GALLETA MARIA	0,18	8,11764706	1,59
Kg	MANTEQUILLA SIN SAL	0,2	5,48448322	1,1
Kg	LIMON MEYER	0,125	0,89994935	0,11
Kg	LIMON SUTIL	0,025	1,76666667	0,04
Kg	LECHE CONDENSADA	0,35	4,69910545	1,64
UNIDAD	HUEVO	4	0,11	0,44
			Total:	4,97

Procedimiento:

- Triturar las galletas y hacer una masa con la mantequilla derretida y el azúcar.
Hornear por 12 minutos a 160°C en un molde de pie.
- Rallar la cascara de limón y conservar.
- Exprimir el zumo del limón sutil y Meyer.
- Separar yemas de claras y mesclar yemas con la ralladura de limón.
- Mesclar el zumo de limón con la leche condensada y las yemas. Batir bien.
- Añadir la mescla a la base de pie y hornear a 190°C por 8 minutos.

Ver anexo 11

Nombre: APPLE CHEESE CAKE				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	QUESO CREMA	1,25	3,65127163	4,56
Kg	AZÚCAR IMPALPABLE	0,38	2,0125649	0,76
Kg	CREMA DE LECHE	0,075	3,09250073	0,23
UNIDAD	HUEVOS	9	0,11	0,99
Kg	LIMON MEYER	0,1	0,89994935	0,09
Kg	GALLETA MARIA	0,2	8,11764706	1,76
Kg	MANTEQUILLA SIN SAL	0,3	5,48448322	1,65
Kg	MANZANA ROJA	0,4	2,18027843	0,87
Kg	AZÚCAR MORENA	0,1	0,94325	0,09
Kg	CANELA EN POLVO	0,01	16,497	0,16
Kg	POLVO DE ALMENDRA	0,04	20,5	0,82
Kg	AVENA	0,04	2,444	0,09
Kg	HARINA	0,04	0,7566	0,03
			Total:	12,1

Procedimiento:

- Pelar las manzanas y cortarlas en cubos pequeños. Mesclar con azúcar morena y canela. Conservar.
- Triturar las galletas y hacer una masa con la mantequilla derretida. Ponerla en un molde como base.
- Mesclar harina, avena, azúcar, mantequilla y polvo de almendra y hornear a 160Cº por 8 minutos. Conservar.
- Separar 3 yemas de las claras.
- Mesclar todos los ingredientes restantes y batir con un batidor.
- Poner las manzanas sobre la base de galleta y luego la mezcla batida.

- Hornear a baño maría a 144Cº por 55 min.
- Sacar el postre dejar enfriar y desmoldarlo. Colocar el crumble de avena encima de todo el cheese cake.

Ver anexo 12

Nombre: HELADO DE VAINILLA				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
L	LECHE	2,072	0,95	1,9684
L	CREMA DE LECHE	0,7	3,09250073	2,164750511
Kg	VAINA VAINILLA	0,01	320	3,2
UNIDAD	HUEVOS	6	0,11	0,66
Kg	AZÚCAR	0,52	0,77010862	0,400456482
Kg	LECHE EN POLVO	0,16	9,93386347	1,589418155
Kg	GLUCOSA ATOMIZADA	0,14	4,08	0,5712
Kg	ESTABILIZANTE HELADO	0,014	17,44	0,24416
			Total:	10,80

Preparación:

- Mesclar la mitad del azúcar con las yemas y batir.
- En una olla hacer una crema inglesa con la leche, crema de leche y la vainilla.
- Cernir todos los polvos. Leche en polvo, glucosa y estabilizante.
- Una vez lista la crema inglesa añadir los polvos mezclando bien hasta que no queden grumos.
- Enfriar la mezcla y pasarla por la maquina de helados hasta que tenga la consistencia deseada.
- Sacar y congelar.

Ver anexo 13

Nombre: BERRIES				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	FRUTILLA	0,5	3,99897162	1,99948581
Kg	MORA	0,5	6	3
			Total:	5,00

Procedimiento:

- Lavar y cortar la frutilla en cuatro.
- Lavar la mora.
- Mesclar y servir juntos.

Ver anexo 14

Nombre: CREMA BATIDA				
UNIDA D	INGREDIENTES	CANTIDA D	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
L	CREMA DE LECHE	0,25	3	0,773125183
Kg	AZÚCAR IMPALPABLE	0,025	2,0125649	0,050314123
Kg	GELATINA SIN SABOR	0,005	12,872	0,06436
L	ESENCIA DE VAINILLA BLANCA	0,001	7,34167273	0,007341673
			Total:	0,90

Procedimiento:

- En el recipiente de la batidora ponemos la crema de leche y el azúcar impalpable, batimos hasta que este montada.
- Con un poquito de agua disolver la gelatina sin sabor.

- Agregar la esencia de vainilla a la crema batida y la gelatina disuelta. Batir por 3 minutos seguidos.
- Sacar de la batidora y decorar el pie de limón. Conservar siempre en refrigeración.

Ver anexo 15

Nombre: BANANA FOSTER				
UNIDAD	INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Kg	AZÚCAR	0,01	0,77010862	0,007701086
Kg	MANTEQUILLA SIN SAL	0,02	5,48448322	0,109689664
Kg	PLATANO SEDA	0,1	0,5	0,05
			Total:	0,17

Procedimiento:

- Hacer un caramelo con el azúcar. Calentar el sartén y poner el azúcar hasta que se derrita y coja color.
- Agregar la mantequilla y un chorro de crema de leche.
- Pelar y cortar los plátanos seda. Agregar al caramelo hasta que se cocinen.
- Sacar y conservar.

Ver anexo 16

INFORME CUANTITATIVO

Para sacar el costo del menú, se costeo tres veces ya que cada cliente podía escoger su postre. El precio de cada postre era diferente así que el costo total de menú son en realidad tres.

Ver anexo 20, 21 y 22

Se llevo un control de ventas diarias para poder tener una idea de la cantidad de personas que entran al restaurante, así mismo este kardéx ayudo para la organización de un mise en place correcto. Como todo restaurante es imposible saber si va a ser un día lleno de clientes o no. En Marcus y mas específicamente en la semana de menú hubieron días y turnos que la venta fue muy buena y otros que no.

Ver anexo 23

Al final de la semana se obtuvieron un total de 75 menús completos y 3 entradas vendidas. El menú tuvo una buena acogida por los clientes del restaurante ya que al final cada persona podía escoger su postre. Gracias a una buena planeación organización de las actividades del mise en place diario nunca faltaron productos del menú.

Ventas vs Costos:

El calculo de las ventas se hizo con un precio de \$ 16,13 ya que no se te debe tomar en cuenta el 24% de impuestos, es decir el 12% de IVA y el 10% de servicio que se incluye en cada factura impresa. Obteniendo un total de ventas de \$ 1235,25. A continuación el cuadro de los ingresos obtenidos a través de las ventas del restaurante.

INGRESOS			
	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
MENU COMPLETO	75	\$16,13	\$1.209,75
ENTRADA	3	\$8,50	\$25,50
TOTAL INGRESOS:			\$1.235,25

En cuanto a los costos de la semana de menú se deben tomar en cuenta las requisiciones de los productos pedidos a bodega central del Food service, las transferencias a otras áreas (Trans In) y las devoluciones de productos o ingredientes que no se necesitaron o que sobraron al final de la semana (Trans Out). Con todos estos valores podemos calcular los costos reales y finales.

El costo total se obtiene sumando todos los valores de las requisiciones más el valor de las Trans. In y menos el valores de las Trans. Out para saber cuanto se gasto realmente para la elaboración del menú de la semana. A continuación el cuadro del costo real.

Costo Real	
Requisiciones	\$554,82
Trans. In	\$31,12
Total:	\$585,94
Trans. Out	\$151,97
Costo total:	\$433,97

Food Cost:

Tenemos que dividir en dos partes el Food Cost: para saber el Food Cost real donde se divide el costo total del menú para los ingresos obtenidos y el teórico que se basa de las recetas estándar y el precio de venta.

- Food Cost real:

Food Cost Real	
Costo total	\$433,97
Ingresos	\$1.235,25
FC Real	35,13%

- Food Cost teórico:

En este caso existen tres FC teórico ya que es la misma situación del costo real del menú ya que se dividió para los tres tipos de postres que podían escoger los clientes.

Food Cost Teórico Menú pie chocolate	
Costo menú	\$ 4,48
Precio venta	\$ 16,13
FC Teórico	27,76%

Food Cost Teórico Menú pie limón	
Costo menú	\$ 3,84
Precio venta	\$ 16,13
FC Teórico	23,84%

Food Cost Teórico Menú cheese cake	
Costo menú	\$ 4,18
Precio venta	\$ 16,13
FC Teórico	25,91%

Utilidad Neta:

Para la utilidad neta se resta los ingresos menos el costo real, de aquí el resultado es la ganancia obtenido de las ventas. Además se puede ver si el menú fue o no rentable para el restaurante. En este caso el menú no genero ninguna perdida económica al restaurante y que gracias a las ventas se genero una buena ganancia de \$ 801,28 dólares netos. A continuación el cuadro de utilidades netas.

UTILIDAD NETA	
INGRESOS	\$1.235,25
COSTO REAL TOTAL	\$433,97
UTILIDAD	\$801,28

CONCLUSIONES

La experiencia vivida en el restaurante Marcus es muy completa, en la semana de menú se logra manejar y aplicar todos los conocimientos aprendidos a lo largo de la carrera. El objetivo del menú estadounidense es poder concientizar y enseñar a los comensales que cuando nos referimos de comida de este país no solo nos referimos a la comida rápida si no también tienen mucha historia atrás de su gastronomía.

El menú Southern Flavors of USA logro cumplir con las expectativas tanto como de los profesores en la degustación y de los clientes del restaurante, ya que tuvo una buena acogida y venta. Además hubo una investigación muy completa de esta cocina y sus influencias. Los sabores del sur y su cocina es considerada la mejor de los Estados Unidos ya que es la que combina influencias con platos tradicionales, teniendo como resultado algo fantástico.

La importancia de manejar un inventario y un kardéx de ventas diario logro facilitar la organización del mise en place correcto para la reposición de las preparaciones o ingredientes base para las recetas finales. De esta manera siempre se tenían como requisito un mínimo de 25 menús diarios para la venta. Las ventas fueron muy buenas y se logro tener una utilidad o ganancia para el restaurante. El equipo de estudiantes también es un pilar importante a resaltar ya que gracias a la ayuda de ellos el menú puede salir a tiempo. El poder contar siempre con un equipo en la cocina es fundamental para tener resultados buenos al final.

Para finalizar el restaurante Marcus y las practicas de este mismo hacen ver la realidad de que es un movimiento de un restaurante y mas específicamente en la semana de menú de los estudiantes ya que prácticamente uno solo saca y maneja a su manera las

zonas de cocina. De la misma manera, se puede apreciar la afluencia de los comensales y entender lo raro que puede ser, ya que hay días llenos y otros no hay ninguna venta.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Extraído el 06 de noviembre de 2016 desde:

Beaver Club of Lafayette. (1994). Cajun Men Cook. Louisiana: Wimmer.

Baverly Cox and Martin Jacobs. (1991). Spirit of the harvest North American Indian Cooking.
New York: Ann Ffoliott.

Carla Capalbo y Laura Washburn. (1994). Best of America. New York: Smithmark.

Committee of the American "Bar Association and a Committee of Publishers and
Associations. (2014). The American Plate. Naperville, Illinois: Libby H. O'connell.

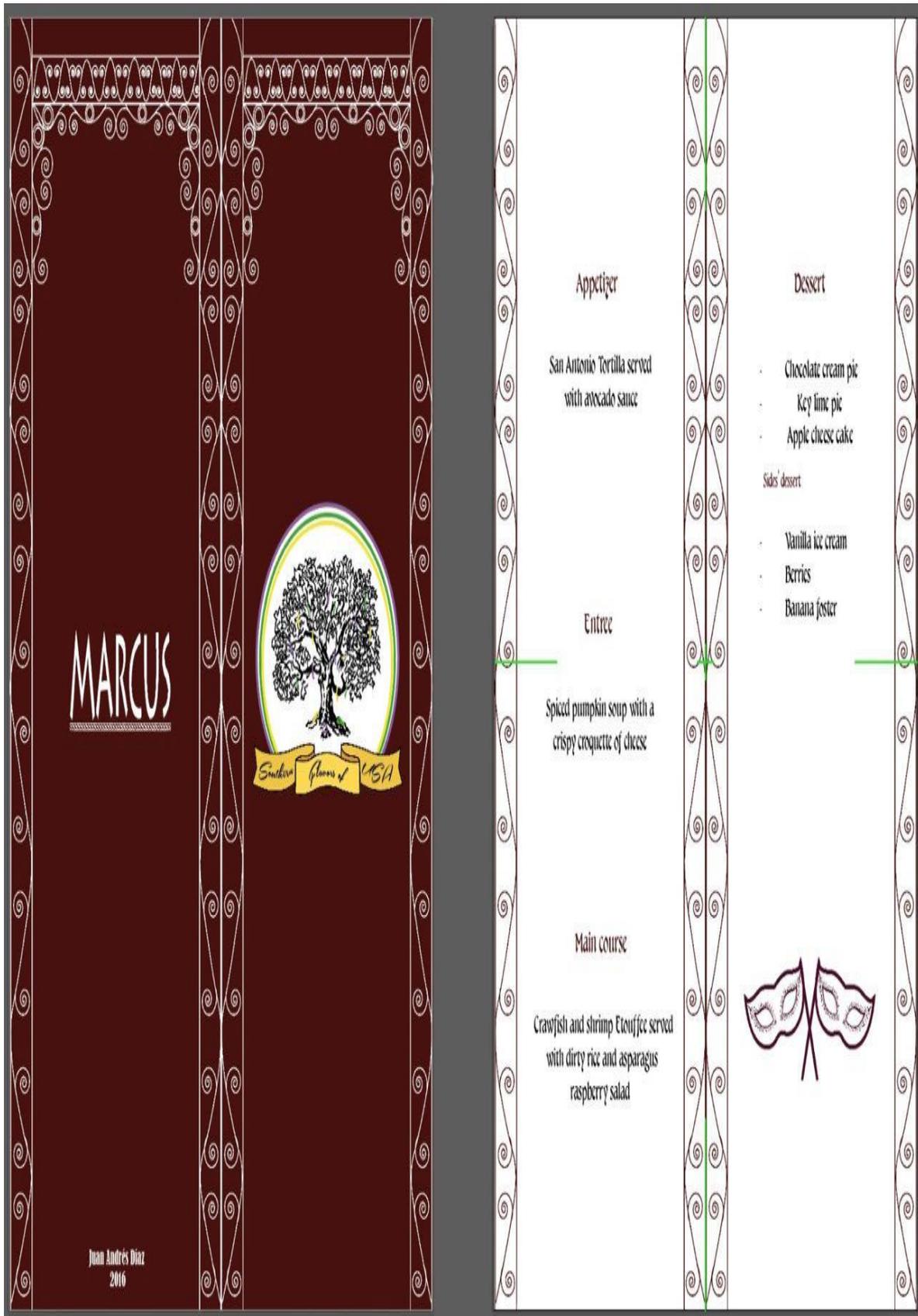
Jennifer Jensen Wallach. (2013). How America Eats: A Social History of U.S. Food and
Culture. United kingdom: Rowman and Littlefield Publishers.

Lou Sackett and David Haynes. (2012). American Regional Cuisines food culture and cooking.
United States of America: Pearson.

Bridget Hunter. (2012). La cocina de Estados Unidos refleja la diversidad del país .
17/10/2016, de Embajada de los Estados Unidos Sitio web:
<http://iipdigital.usembassy.gov/st/spanish/article/2012/02/201202221148.html#axz4NTxC7HYH>

Dana Joshep. (2012). American food: The 50 greatest dishes. 19/10/2016, de CNN Sitio web:
<http://travel.cnn.com/explorations/eat/best-usa-travel/top-50-american-foods-513946/>

ANEXO 1: ARTE MENÚ



ANEXO 2: MENÚ

MENÚ DE L'A SEMANA SOUTHERN FLAVOURS OF U.S DEL 4 AL 9 DE OCTUBRE

APERITIVO

San Antonio Tortilla served with avocado sauce
(Tortilla de papa con chorizo, jalapeño y aceitunas)

ENTRADA

Spiced pumkin soup with a crispy
croquette of cheese
(Crema de calabaza especiada y croqueta de queso)

PLATO FUERTE

Crawfish and shrimp etouffe served with dirty rice and
asparagus raspberry salad
(Camarón de río y de mar estofados servidos con
arroz sucio y ensalada)

POSTRES: A ELEGIR

Chocolate cream pie, Key lime pie,
Apple cheesecake
(Postres a elegir: pie cremoso de chocolate,
pie de limón, cheesecake de manzana)

ACOMPANAMIENTO DE POSTRES A ELEGIR

Vainilla ice cream, Berries, banana foster
(Acompañantes a elegir: helado de vainilla,
frutos rojos, bananas caramelizadas)

ANEXO 3: APERITIVO



ANEXO 4: SALSA APERITIVO



ANEXO 5: ENTRADA

ANEXO 6: CROQUETA



ANEXO 7: PLATO FUERTE



ANEXO 8: ARROZ

ANEXO 9: ENSALADA



ANEXO 10: PIE CHOCOLATE

ANEXO 11: PIE DE LIMÓN



ANEXO 12: CHEESE CAKE



ANEXO 13: HELADO



ANEXO 14: FRUTOS ROJOS



ANEXO 15: CREMA BATIDA



ANEXO 16: BANANA FOSTER



ANEXO 17: CAVA



ANEXO 18: DECORACIÓN



ANEXO 19: MESA CAVA



ANEXO 20: COSTO MENÚ 1

COSTO REAL MENÚ CON PIE CHOCOLATE		
MENÚ	PLATOS	COSTO
APERITIVO	SAN ANTONIO TORTILLA CON SALSA DE AGUACATE	0,18
ENTRADA	SPICED PUMPKIN SOUP CON CROQUETA DE QUESO	0,23
PLATO FUERTE	ETOUFFÉE CON ARROZ SUCIO Y ENSALADA	2,96
POSTRE	PIE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA, BERRIES, BANANA FOSTER	1,11
	TOTAL:	\$4,48

ANEXO 21: COSTO MENÚ 2

COSTO REAL MENÚ CON PIE DE LIMON		
MENÚ	PLATOS	COSTO
APERITIVO	SAN ANTONIO TORTILLA CON SALSA DE AGUACATE	0,18
ENTRADA	SPICED PUMPKIN SOUP CON CROQUETA DE QUESO	0,23
PLATO FUERTE	ETOUFFÉE CON ARROZ SUCIO Y ENSALADA	2,96
POSTRE	PIE DE LIMON, CREMA BATIDA HELADO DE VAINILLA, BERRIES, BANANA FOSTER	0,48
	TOTAL:	\$3,84

ANEXO 22: COSTO MENÚ 3

COSTO REAL MENÚ CON APPLE CHEESE CAKE		
MENÚ	PLATOS	COSTO
APERITIVO	SAN ANTONIO TORTILLA CON SALSA DE AGUACATE	0,18
ENTRADA	SPICED PUMPKIN SOUP CON CROQUETA DE QUESO	0,23
PLATO FUERTE	ETOUFFÉE CON ARROZ SUCIO Y ENSALADA	2,96
POSTRE	APPLE CHEESE CAKE, HELADO DE VAINILLA, BERRIES, BANANA FOSTER	0,82
	TOTAL:	\$4,18

ANEXO 23: KARDÉX VENTAS

KARDEX VENTAS MENÚ SOUTHERN FLAVORS OF USA 04-09 OCT						
FECHA	DIA	NOCHE	MENÚS COMPLETOS	ENTRADAS		
Martes 04	X	X	18			
Miércoles 05		X	6			
Jueves 06	X		9	1		
Viernes 07	X	X	19			
Sábado 08	X		6	1		
Domingo 09	X		17	1		
		TOTAL:	75	3		

ANEXO 24: REPORTE DE VENTAS

Consolidated RVC Menu Item Sales Detail

Subtotal By Family Group

USFQ - U.AUXILIAR FOOD

COSTOS, MONCAYO

Period From : 10/04/2016		To : 10/09/2016		Printed on 10/20/2016 - 3:48 PM									
Menu Item	MLVL	Price	Sales Qty	% of Ttl	Rtn Qty	% of Ttl	Gross Sales	% of Ttl	Item Disc	% of Ttl	Net Sales	% of Ttl	
70227 El Coto Crianza	Normal	45.16	8	33.33%	0	0.00%	361.28	32.05%	0.00	0.00%	361.28	32.05%	
70270 Morande Reserva	Normal	41.94	2	8.33%	0	0.00%	83.88	7.44%	0.00	0.00%	83.88	7.44%	
70276 San Gimignano	Normal	46.77	2	8.33%	0	0.00%	93.54	8.30%	0.00	0.00%	93.54	8.30%	
70277 San Gimignano	Normal	72.58	1	4.17%	0	0.00%	72.58	6.44%	0.00	0.00%	72.58	6.44%	
70279 S. Gimignano Rob	Normal	46.77	3	12.50%	0	0.00%	140.31	12.45%	0.00	0.00%	140.31	12.45%	
70315 StaCarolina Rese	Normal	36.29	2	8.33%	0	0.00%	72.58	6.44%	0.00	0.00%	72.58	6.44%	
70316 StaCarolina Barr	Normal	45.96	1	4.17%	0	0.00%	45.96	4.08%	0.00	0.00%	45.96	4.08%	
Total Vino Tinto			24	1.94%	0	0.00%	1,127.40	10.47%	0.00	0.00%	1,127.40	10.53%	
71003 C.Trapiche Broqu	Normal	7.26	2	5.41%	0	0.00%	14.52	4.94%	0.00	0.00%	14.52	4.94%	
71024 San Gimignano	Normal	8.06	15	40.54%	0	0.00%	120.90	41.17%	0.00	0.00%	120.90	41.17%	
71027 San Gimignano	Normal	7.26	9	24.32%	0	0.00%	65.34	22.25%	0.00	0.00%	65.34	22.25%	
71028 San Gimignano	Normal	7.26	2	5.41%	0	0.00%	14.52	4.94%	0.00	0.00%	14.52	4.94%	
71030 El Coto Vintage	Normal	13.11	3	8.11%	0	0.00%	39.33	13.39%	0.00	0.00%	39.33	13.39%	
71034 2x1SanGimignano	Normal	5.00	2	5.41%	0	0.00%	10.00	3.41%	0.00	0.00%	10.00	3.41%	
71040 StaCarolina Brut	Normal	7.26	4	10.81%	0	0.00%	29.04	9.89%	0.00	0.00%	29.04	9.89%	
Total Vino-Esp Casa x Copa			37	2.99%	0	0.00%	293.65	2.73%	0.00	0.00%	293.65	2.74%	
200401 Fuze Tea Negro	Main 7	2.42	1	100.00%	0	0.00%	2.42	100.00%	0.00	0.00%	2.42	100.00%	
Total Aguas Saborizadas			2	0.08%	0	0.00%	2.42	0.02%	0.00	0.00%	2.42	0.02%	
85501 Cono Simple	Main 7	4.50	2	100.00%	0	0.00%	9.00	100.00%	0.00	0.00%	9.00	100.00%	
Total Helados			2	0.16%	0	0.00%	9.00	0.08%	0.00	0.00%	9.00	0.08%	
85715 Ankara	Normal		1	50.00%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	
85716 Montmartre	Normal		1	50.00%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	
Total Sabor Helados			2	0.16%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	
72001 Menu Completo	Normal	16.13	67	85.90%	0	0.00%	1,080.71	87.49%	0.00	0.00%	1,080.71	87.49%	
72002 Entrada	Normal	8.50	3	3.85%	0	0.00%	25.50	2.06%	0.00	0.00%	25.50	2.06%	
72006 Menu Estudiante	Normal	16.13	8	10.26%	0	0.00%	129.04	10.45%	0.00	0.00%	129.04	10.45%	
Total Menu Estudiante			78	6.30%	0	0.00%	1,235.25	11.47%	0.00	0.00%	1,235.25	11.54%	
510001 1/4	Normal		2	3.92%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	
510002 1/2	Normal		15	29.41%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	
510003 3/4	Normal		11	21.57%	0	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	0.00	0.00%	

4 (1) - (5)

0

U

ANEXO 25: REQUISICIÓN

	<i>trans in: ①</i>	Viviana Salazar
Transfer	USF	24/10/2016 02:28 p.m.

Transfer : LA1610-00446 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
Date : 11/10/2016
From Cost Center : PASTELERIA (CCP)
To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
Info : PRACTICAS VI MENU JUAN DIAZ
Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
26018	COBERTURA 42%	Kilogram	0.80	0.80	12.13	9.70
26015	COBERTURA 71%	Kilogram	1.40	1.40	11.97	16.76
9001	AZUCAR	Kilogram	0.27	0.27	0.77	0.21
9005	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0.50	0.50	2.01	1.01
9006	AZUCAR MORENA	Kilogram	0.25	0.25	0.95	0.24
19003	AVENA	Kilogram	0.10	0.10	2.44	0.24
45005	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	0.10	0.10	22.07	2.21
Total:						30.36

ANEXO 26: REQUISICIÓN

micros myinventory	<i>Trans in: ②</i>	Viviana Salazar
Transfer	USF	24/10/2016 02:27 p.m.

Transfer : LA1610-00315 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 07/10/2016
 From Cost Center : PANADERIA (CCP)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : PRACTICAS VI JUAN DIAZ
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
51012	HARINA TRIGO	Kilogra m	1.00	1.00	0.76	0.76
Total:						0.76

ANEXO 27: REQUISICIÓN

		Renata Moncayo
Transfer	USF	10/24/2016 2:13 PM

Transfer : LA1610-00108 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/10/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : practicas VI JUAN DIAZ SEMANA MENU MARCUS
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
44058	PLATANO SEDA	Kilogram	3.00	3.10	0.78	2.42
44018	FRUTILLA	Kilogram	1.00	1.00	3.98	3.98
31032	ESPECIAS CAJUN	Kilogram	0.30	0.00	65.60	0.00
55001	HUEVOS	Each	64.00	64.00	0.11	7.25
7007	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	3.00	3.00	3.10	9.31
40028	PEREJIL LISO	Kilogram	0.30	0.30	2.93	0.88
61008	CAMARON ENTERO RIO	Kilogram	6.00	6.00	11.07	66.40
Total:						90.24

ANEXO 28: REQUISICIÓN

		 Renata Moncayo 10/24/2016 2:05 PM
Transfer	USF	

Transfer : LA1610-00086 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/6/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : JUAN DIAZ SEMANA MENU MARCUS practicas VI
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	4.00	4.00	0.95	3.80
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	3.00	3.15	0.85	2.67
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	3.00	3.00	0.90	2.70
83013	APIO FRESCO	Kilogram	3.00	3.00	0.58	1.74
57005	CREMA LECHE	Liter	3.00	3.50	3.07	10.73
36050	FREJOL NEGRO (LATA)	Kilogram	0.40	0.43	2.77	1.18
83044	ESPARRAGO VERDE (VERDURA)	Kilogram	0.80	1.00	4.20	4.20
83082	TOMATE CHERRY	Kilogram	0.70	1.20	3.00	3.60
83060	PAPA CHOLA	Kilogram	4.00	4.00	0.80	3.20
61009	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	2.00	2.00	13.57	27.14
61018	LANGOSTINO	Kilogram	2.10	2.10	20.15	42.31
83096	ZAPALLO	Kilogram	12.80	11.95	0.48	5.74
Total:						109.00

ANEXO 29: REQUISICIÓN

		Renata Moncayo 10/24/2016 2:06 PM
Transfer	USF	

Transfer : LA1609-01287 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/4/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : JUAN ANDRES PRACTRICAS 6 (MARCUS MENU ESTUDI)
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
26015	COBERTURA 71%	Kilogram	1.40	0.00	11.97	0.00
26018	COBERTURA 42%	Kilogram	0.80	0.00	12.13	0.00
55001	HUEVOS	Each	72.00	72.00	0.11	8.16
57005	CREMA LECHE	Liter	3.40	3.50	3.06	10.73
9001	AZUCAR	Kilogram	0.27	0.00	0.77	0.00
37009	VAINA DE VAINILLA	Kilogram	0.01	0.01	320.00	3.20
46016	GALLETA OREO	Kilogram	1.50	0.00	6.30	0.00
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	2.00	2.00	5.44	10.88
46014	GALLETA MARIA	Kilogram	1.50	1.55	4.03	6.24
44026	LIMON MEYER	Kilogram	2.00	2.00	0.55	1.10
44027	LIMON SUTIL	Kilogram	0.50	0.30	1.10	0.33
36063	LECHE CONDENSADA	Kilogram	1.00	1.19	4.74	5.65
69010	QUESO CREMA	Kilogram	2.00	2.00	3.86	7.72
9005	AZUCAR MICRO IMPALPABLE	Kilogram	0.50	0.00	2.01	0.00
44032	MANZANA VERDE	Kilogram	1.00	1.00	2.15	2.15
9006	AZUCAR MORENA	Kilogram	0.25	0.00	0.95	0.00

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
31045	CANELA POLVO	Kilogram	0.02	0.02	14.50	0.22
19003	AVENA	Kilogram	0.10	0.00	2.44	0.00
COSTO TOTAL						
45003	ALMENDRA MOLIDA NACIONAL	Kilogram	0.10	0.00	18.51	0.00
44055	PLATANO SEDA	Kilogram	0.50	0.50	0.80	0.40
44018	FRUTILLA	Kilogram	0.50	1.60	3.77	6.03
44037	MORA DECORACION	Kilogram	0.50	1.00	5.39	5.39
69046	QUESO PARMESANO ENTERO NACIONAL	Kilogram	0.20	0.20	16.54	3.31
69022	QUESO GOUDA	Kilogram	0.50	0.70	12.83	8.98
36008	APANADURA	Kilogram	0.30	0.00	1.96	0.00
Total:						80.50

COSTO TOTAL
\$ 0,22
\$ 0,01
\$ 0,09
\$ 0,00
\$ 0,03
\$ 0,19
\$ 0,02
\$ 0,57

COSTO TOTAL
\$ 0,09
\$ 0,07
\$ 0,13
\$ 0,32
\$ 0,30
\$ 0,05
\$ 0,12
\$ 0,03
\$ 0,15
\$ 0,02
\$ 1,29

ANEXO 30: REQUISICIÓN

micros myinventory		Renata Moncayo
Transfer	USF	10/24/2016 2:01 PM

Transfer : LA1609-01288 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 10/5/2016
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : JUAN DIAZ (MARCUS MENU ESTUDIANTE) practicas VI
 Status : \Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	3.00	3.00	0.85	2.54
83032	CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogram	0.20	0.20	9.23	1.85
2006	ACEITUNA N. S/H (BODEGA-DELI)	Kilogram	0.40	0.35	9.33	3.26
83060	PAPA CHOLA	Kilogram	3.00	3.00	0.80	2.40
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	3.00	3.00	0.95	2.85
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	2.00	2.15	0.90	1.94
24004	CHORIZO PARRILLERO	Kilogram	0.30	0.00	7.90	0.00
69008	QUESO CHEDDAR	Kilogram	0.40	0.60	7.73	4.64
55001	HUEVOS	Each	20.00	20.00	0.11	2.27
57011	LECHE L	Liter	2.00	2.00	0.95	1.90
83003	AGUACATE	Kilogram	3.00	3.00	1.55	4.65
44026	LIMON MEYER	Kilogram	1.00	1.05	0.55	0.58
83023	CALABAZA	Kilogram	6.00	6.25	0.89	5.56
57005	CREMA LECHE	Liter	2.00	2.00	3.06	6.13
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	1.00	1.15	5.44	6.26
61005	CAMARON C/CASCARA MAR	Kilogram	7.00	4.00	16.00	63.98

150 unidades

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
83013	APIO FRESCO	Kilogram	2.00	2.30	0.58	1.33
83010	AJO PELADO	Kilogram	0.30	0.30	3.41	1.02
83028	CEBOLLA DE VERDEO	Kilogram	0.20	0.30	7.30	2.19
86012	VB CLOS DE PIRQUE x L	Liter	2.00	2.00	3.50	7.00
7007	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	2.00	2.00	3.10	6.20
36050	FREJOL NEGRO (LATA)	Kilogram	0.80	0.85	2.77	2.36
61020	MEJILLON CHILENO C/C	Each	30.00	20.00	0.23	4.50
40008	CEBOLLIN	Kilogram	0.10	0.10	5.00	0.50
40028	PEREJIL LISO	Kilogram	0.10	0.10	2.70	0.27
83044	ESPARRAGO VERDE (VERDURA)	Kilogram	0.80	0.80	4.20	3.36
44016	FRAMBUESA	Kilogram	0.30	0.30	13.89	4.17
40013	CILANTRO TIERNO FRESCO	Kilogram	0.25	0.25	3.00	0.75
61018	LANGOSTINO	Kilogram	4.00	4.00	20.15	80.58
36138	TOMATE POMODORO CONSERVA (BODEGA-DELI)	Kilogram	1.60	1.60	4.78	7.64
83082	TOMATE CHERRY	Kilogram	0.40	0.00	3.00	0.00
83084	TOMATE CHERRY PERA	Kilogram	0.40	0.00	12.80	0.00
41001	FLOR COMESTIBLE VARIAS	Each	5.00	5.00	8.48	42.41
Total:						275.08

ANEXO 31: DEVOLUCIONES 1

	<i>Devoluciones: ①</i>	Viviana Salazar
Transfer	USF	21/10/2016 10:44 a.m.

Transfer : LA1610-00963 (MARCUS (CCP))
 Date : 21/10/2016
 From Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 To Cost Center : MARCUS (CCP)
 Info : TRANSFERNCIA MENU JUAN DIAZ A MARCUS
 Status : Booked

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
55001	HUEVOS	Each	55.00	55.00	0.11	6.23
83060	PAPA CHOLA	Kilogram	2.34	2.34	0.80	1.87
51012	HARINA TRIGO	Kilogram	1.08	1.08	0.76	0.81
7007	ARROZ PRECOCIDO	Kilogram	3.96	3.96	3.10	12.29
36101	PASTA TOMATE	Kilogram	1.60	1.60	5.20	8.32
2006	ACEITUNA N. S/H (BODEGA-DELI)	Kilogram	0.80	0.80	9.33	7.46
36050	FREJOL NEGRO (LATA)	Kilogram	0.43	0.43	2.77	1.18
1014	ACEITE MAIZ (AULA)	Liter	2.00	0.40	5.25	2.10
83044	ESPARRAGO VERDE (VERDURA)	Kilogram	0.16	0.16	4.28	0.68
83010	AJO PELADO	Kilogram	0.40	0.40	3.40	1.37
83032	CHILE JALAPENO FRESCO	Kilogram	2.51	0.20	9.23	1.85
83030	CEBOLLA PERLA	Kilogram	2.30	2.30	0.87	2.00
83085	TOMATE FRESCO	Kilogram	2.44	2.44	0.95	2.32
83072	PIMIENTO VERDE	Kilogram	2.51	2.51	0.90	2.26
83013	APIO FRESCO	Kilogram	1.72	1.72	0.58	1.00
40028	PEREJIL LISO	Kilogram	0.25	0.25	2.73	0.69

Item No.	Item	Unit	Req. Qty	Qty	Price	Total
40008	CEBOLLIN	Kilogram	0.11	0.11	5.00	0.53
83082	TOMATE CHERRY	Kilogram	0.56	0.56	2.86	1.60
83003	AGUACATE	Kilogram	0.96	0.96	1.57	1.51
57014	MANTEQUILLA S/SAL	Kilogram	0.46	0.46	5.58	2.59
57011	LECHE L	Liter	1.00	1.00	0.95	0.95
44037	MORA DECORACION	Kilogram	0.31	0.31	5.54	1.70
44016	FRAMBUESA	Kilogram	0.16	0.16	13.95	2.26
83023	CALABAZA	Kilogram	8.85	6.25	0.89	5.56
57005	CREMA LECHE	Liter	1.00	1.00	3.04	3.04
86012	VB CLOS DE PIRQUE x L	Liter	1.00	1.00	3.50	3.50
83028	CEBOLLA DE VERDEO	Kilogram	0.29	0.29	7.30	2.13
61008	CAMARON ENTERO RIO	Kilogram	0.60	0.60	11.06	6.64
61009	CAMARON PELADO 36-40	Kilogram	0.85	0.85	13.44	11.43
61020	MEJILLON CHILENO C/C	Each	30.00	30.00	0.23	6.75
Total:						102.61

