

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

**China regional**

**Kim Michelle Béjar Zambrano**

**Arte Culinario y administración en Alimentos y Bebidas**

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

Licenciado en Arte Culinario y Administración en Alimentos y Bebidas

Quito, 26 de abril de 2020

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

**China regional**

**Kim Michelle Béjar Zambrano**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Sebastián Navas, Msc. Administración  
Culinario e Innovación**

Quito, 26 de abril de 2020

## **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.

Nombres y apellidos: Kim Michelle Béjar Zambrano

Código: 00130706

Cédula de identidad: 1724343759

Lugar y fecha: Quito, abril de 2020

## ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al.(2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

## UNPUBLISHED DOCUMENT

**Note:** The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al.(2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.  
**Note:** The following document is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this document – in whole or in part – should not be considered a publication. For further information see Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

Dada la expansión de la gastronomía China, se ha presentado una problemática en estos últimos años. Y es que actualmente confundimos la gastronomía china con platillos que se han popularizado en América principalmente. Es así como poco a poco se ha perdido el verdadero concepto de esta cocina, el propósito de esta investigación es dejar de lado lo que comúnmente entendemos como comida china y reconectar con lo que verdaderamente es y sus orígenes, así como también su historia, recetas tradicionales, ingredientes principales etc.

La problemática se aclara a través de una seria investigación que demuestra que a pesar del paso de los años y las pequeñas variaciones la gastronomía de la cultura China siempre ha sabido mantener sus bases y tradiciones en cuanto a sabores, texturas y métodos de cocción. Teniendo esto en cuenta, esta investigación cumple su propósito de informar adecuadamente al lector, abrir sus ojos y rescatar antiguas tradiciones culinarias.

Palabras clave: Alimentación, Historia, Origen, Gastronomía, Cocina, China, Cultura, Región, Hunan, Tibet, Shanxi, Shanghái, Fauna, Flora, Cocción, Plato, Evolución, Vapor, Envueltos, Técnicas Culinarias, Vegetación, Dieta alimentaria, Receta, Menú

## ABSTRACT

Given the expansion of the Chinese gastronomy, a problem has arisen along these recent years. Happens that nowadays we confuse Chinese cuisine with dishes that had become popular mainly in America. This is how little by little the original concept of this cuisine has been lost, the purpose of this research is to put aside what we commonly understand as Chinese food and reconnect with what it truly is and its origins, as well as its history, traditional recipes, main ingredients etc.

The problem clarified itself through a serious investigation that shows that despite the passing of the years and the small variations, the gastronomy of the Chinese culture has always known how to maintain its bases and traditions in terms of flavors, textures and cooking methods. This research reaches its purpose by adequately inform the reader, open their eyes and rescue ancient culinary traditions.

Key Words: Food, History, Origin, Gastronomy, Cuisine, China, Culture, Region, Hunan, Tibet, Shanxi, Shanghai, Fauna, Flora, Cooking, Dish, Evolution, Steam, Wrapped, Culinary Techniques, Vegetation, Diet, Recipe, Menu

## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>8</b>
<b>2. DESARROLLO DEL TEMA .....</b>	<b>9</b>
<b>2.2. Tibet .....</b>	<b>11</b>
<b>2.3. Shanghái.....</b>	<b>13</b>
<b>2.4. Hunan.....</b>	<b>16</b>
<b>2.5. Shanxi.....</b>	<b>18</b>
<b>3. DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE MENÚ.....</b>	<b>20</b>
<b>3.1. Receta para 4pax: .....</b>	<b>20</b>
<b>3.2. Chun Kun .....</b>	<b>20</b>
<b>3.3. Para la sopa Jiaozi Tang.....</b>	<b>23</b>
<b>3.4. Para el Hirsho Hunan.....</b>	<b>25</b>
<b>3.5. Para el Dami Buding.....</b>	<b>27</b>
<b>4. COMENTARIOS Y CONCLUSIONES .....</b>	<b>29</b>
<b>4.1. Food cost: .....</b>	<b>29</b>
<b>4.2. Comentarios: .....</b>	<b>30</b>
<b>5. BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>31</b>
<b>6. ANEXOS.....</b>	<b>32</b>
<b>6.1. Anexo A: Fotos oficiales de la degustación del menú.....</b>	<b>32</b>
<b>6.2. Anexo B: Recetas estándar.....</b>	<b>34</b>
<b>6.3. Anexo C: Jueces dentro de la degustación.....</b>	<b>37</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

Una de las razones por las que china es reconocida a nivel mundial es por su gastronomía. A veces entra en contextos fuera de lo que usualmente estamos acostumbrados a ver, y eso es lo que la hace más llamativa. Debido a su expansión en otros países ha ido perdiendo su esencia ya que al exponerla en un país diferente a china no siempre se encontrarán los mismos productos y técnicas, el propósito de este menú es rescatar estas tradiciones de manera investigativa aportando con historia de las regiones de china y recetas tradicionales de estos lugares que han existido a lo largo de los años.

Esta investigación parte de un marco teórico en el cual se encontrará información climática, fauna y flora de cada región. Así como también historia y evolución de los platillos principales que fueron de inspiración para el menú. Posterior a esto se podrán encontrar las recetas originales de los platos presentados en el menú "China Regional", seguida por sus costos y finalmente fotografías anexadas.

El propósito de la investigación se relaciona directamente con un ejercicio práctico realizado en el restaurante Marcus de la universidad San Francisco de Quito, el cual consiste en poner en práctica los conocimientos aprendidos no solo en cocina si no también administrativos, y durante una semana vender el menú y analizar los resultados al final del experimento.

## 2.DESARROLLO DEL TEMA

### 2.1. Marco Teórico:

No hace mucho tiempo atrás la cultura asiática empezó a despertar interés en mi cuando por primera vez vi una serie de anime japonesa de cocina llamada “Food Wars”, en donde se resaltaba la diversidad de platillos que existen en Asia y la gran variedad de productos con los que se puede llegar a hacer una infinidad de preparaciones. A partir del día en el que descubrí esta serie, mi interés fue aumentando cada vez más y esas ganas de aprender sobre esta cultura.

En mi cuarto semestre de Arte Culinario tome la clase de cocina asiática la cual estaba muy entusiasmada por recibir ya que era una herramienta con la que en el futuro me podría abrir paso a profundizar mis conocimientos. En realidad, esta clase fue perfecta a su momento por que finalmente podía palpar productos originarios de china y más que nada saber cómo prepararlos.

Hace ya varios meses culmino una de las mejores etapas de mi vida, hice un intercambio cultural y académico trabajando para la compañía “The Walt Disney Company”. De las personas que iba a conocer en esta aventura nunca me imaginé que una de mis mejores amigas iba a ser de China, esta coincidencia de la vida me permitió adentrarme más y seguir explorando, conociendo y entendiendo ese interés de la cultura asiática que ya venía desarrollando desde hace años atrás.

En occidente estamos acostumbrados a nuestro estilo de comida muy tradicional, y es por esto que cuando nos presentan algún plato tradicional de oriente existe cierto rechazo o miedo, pero si bien es cierto su cocina se ha expandido alrededor del mundo y ha tenido una increíble

acogida, pero todo este concepto de comida china que se ha creado en los otros países externos de Asia no brinda en realidad toda la diversidad de productos y platos que existen en china.

Cuando yo pienso en la cultura asiática lo primero que viene a mi mente es el respeto que existe hacia la naturaleza, lo que conlleva el respeto a los productos. Esta cocina no es extravagante si no que por el contrario es sencilla y humilde, esta es una de las cosas que más inside en mi y llama mi atención a esta cultura ya que es delicada al momento de preparar los alimentos y no se enfocan en que tan bien se ve si no que tan bien sabe y que tan 10omme es para la salud del 10ommensal.

Es así como nace mi inspiración para este menú, con la ayuda de mi amiga Yi Xuan He quien dedico su tiempo a enseñarme a preparar ciertos platillos tradicionales y contarme historias sobre la gran China, quien me hizo entender que la cocina tradicional china no la conocemos en realidad, y es así como vengo con el propósito de cambiar el concepto de lo que entendemos comúnmente como comida china.

Presento a continuación esta investigación, enfocándome en las regiones de China: una región del Norte, una del Sur, una del Este y una del Oeste, de esta manera se reconocerá la variedad de su gastronomía.

## 2.2.Tibet

### *Descripción de la región:*

Tibet está ubicado al oeste de china con una superficie de 1,22 millones de km<sup>2</sup>, el clima de esta zona influye por el Himalaya, es decir de junio a septiembre es húmedo y con lluvias las cuales producen una gran variedad de vegetación en las zonas montañosas. En la primavera en inicios de marzo o abril las temperaturas suben y el aire se vuelve seco, pero mantiene la suficiente humedad. Para septiembre llega el invierno, la temperatura baja y se mantiene un clima frío seco pero soleado.

Con respecto a la Flora estas se ha tenido que adaptar al clima que va variando según las estaciones. Los principales cultivos son cereales como el trigo, maíz, frijol, soya y la cebada, en cuanto a verduras y hortalizas se cultiva col, coliflor, remolacha, camote, cebolla china, ajo, papas, habas y guisantes entre otros, y cultivan frutas como manzana y tamarindo. En cuanto a la ganadería es muy consumido el Yak, ovejas, cabras, cerdo y res. (Randles, 2003)

### *Como platos típicos tibetanos encontramos:*

- Balep Korlun: Pan aplanado que se cocina en horno
- Gyurma: Morcilla tibetana rellena con sangre de oveja o Yak, cebada tostada, arroz y semillas molidas de mostaza
- Sha Balep: Pan relleno de carne de chanco o res desmenuzada y guisantes
- Thanthuk: sopa a bade de fideo de arroz, verduras, zetas y Thukpa

- Chun Kun: Rollo primavera relleno de chanco o res y vegetales
- Xogoi Momo: Puré de papas en forma de bolitas con relleno de carne picada y topping de pan rallado
- Xab Pagri: Empanada que se cocina en horno y se rellena con pasta de carne.

### *Historia de la gastronomía*

Debido a la variación climática que tiene Tibet, su gastronomía siempre ha sido rica en calorías, grasas y proteínas. Los ingredientes de esta cocina se adaptaron a las condiciones ambientales y de altura en las que se ubica el territorio por lo que se dice que la alimentación diaria era nómada ya que los antiguos tibetanos se alimentaban solamente dos veces al día, pero tan bien balanceada que les daba la suficiente energía. Por ejemplo, se alimentaban con tsampa, una masa a base de harina de cebada tostada y chas, conocido comúnmente como el té tibetano, con leche de yak, sal y mantequilla. (Kelly, 2000)

Otros platos más elaborados comenzaron a desarrollarse ya que los nómadas necesitaban de más carbohidratos, y es entonces que comienzan a elaborar pastas a las cuales se las rellenaba con proteína, verduras y se los cocía a vapor.

Actualmente en las grandes ciudades de Tibet se puede observar la influencia de la cocina de Nepal y de la India en la gastronomía tibetana.

***Descripción del plato:***

Como se mencionó anteriormente el Chun Kun es uno de los platos típicos de esta región y nacido por la necesidad que tenían tiempo atrás los antiguos tibetanos comenzaron a elaborar masas rellenas de proteína y vegetales ya que necesitaban unificar en un solo plato carbohidratos y vegetales. Así como nace el Chun kun o conocido actualmente como rollo primavera el cual se consumía en homenaje a las fiestas de primavera que tomaban parte como símbolo del agradecimiento de la obtención de las cosechas. Actualmente se le conoce a esta fiesta como la celebración del nuevo año chino, una de las festividades más antiguas e importantes en la cultura china.

Estos envueltos se los hace en una delgada masa de harina de trigo y el relleno es muy simple ya que consta de col china, zanahoria, cebollín, jengibre. Actualmente se han hecho variaciones no solo en china, si no también en países americanos adaptando los rollos primavera y añadiéndoles pollo o cerdo, jamón, queso y otras variantes.

**2.3. Shanghái*****Descripción de la región:***

La provincia de Shanghái está ubicada al este de China con una superficie de 6,34 millones de km<sup>2</sup>. Shanghái está llena de llanos teniendo así un clima subtropical que también cumple con las cuatro estaciones del año, el clima es templado y húmedo por lo que hay constantes lluvias pero que más se centran de mayo a septiembre.

Debido a su clima subtropical y a su posición geográfica, la humedad que tiene su aire permite la plantación de bambú, jengibre, champiñones, sésamo, zucchini, maní, arroz, soya y scallions. En cuanto a la ganadería es típico el Yak, cerdo, oveja, pato y en cuanto a la acuicultura es típico el camarón y pescado. (Foster, 2002)

***Algunos platos típicos:***

- Xialongbao: Bollo hecho con una delgada masa con mucho relleno que se cuece a vapor, se lo sirve caliente en una vaporera de bambú ya que absorbe su fragancia.
- Da Zha Xie: Cangrejo originario de los ríos de asia, se lo cocina al vapor y se lo sirve con vinagre de arroz, sala de soya y verduras.
- Hongshao Rou: Carne de cerdo asada, cortada en lonchas dulce en salsa de soya y pasta de judías.
- Jaozi Tang: Dumplings rellenos de vegetales, servidos en caldo caliente a base de huesos vegetales y aromatizados con jengibre.
- Shengjianbao: Bollos redondos rellenos de carne de cerdo asado y cebollín, decorado con semillas de sésamo.

(Farrer, 2015)

***Historia de la gastronomía***

Shanghái fue un pueblo el cual no tenía una gastronomía formada, en el siglo XX se introdujo en Shanghái varias gastronomías del occidente lo que hizo que adoptara estos estilos de cocina. Por otro lado, también tiene influencia de la cocina de Beijing, Yangzhou, Guangdong y la cocina Sichuan.

Los pobladores de Shanghái comen en porciones delicadas y pequeñas combinando fuentes de proteína, carbohidratos y vegetales, pero también se caracteriza por ser una cocina dulce ya que añaden miel, azúcar y vinagre oscuro a sus platos. Durante la evolución de esta cocina nunca se ha usada carne vacuna por respeto a las vacas, pero sí se usa mucho de pescados, cerdo, pollo y pato, por el otro lado las verduras son muy consumidas, así como cereales como el trigo y el arroz por lo que se considera una cocina que aporta nutricionalmente. (尹长民, 2012)

Finalmente esta cocina siempre se encuentra variando constantemente ya que aparecen nuevos ingredientes que cambian los métodos de cocción, si bien comenzaron cocinando cosas al vapor ahora es muy típico encontrar salteados, fritos, cocina en horno etc.

#### ***Descripción del plato:***

Jiaozi Tang es uno de los platos típicos de esta provincia, nació en el año 200 D.C cuando el médico Zhang Zhong Jing quien trataba trastornos producidos por el frío, inventó unas pequeñas empanadas cocidas al vapor llamadas Jiao Zi. Se dice que a sus pacientes les ofrecía estas empanadas envueltas de carne molida de cordero mezclado con plantas medicinales de la naturaleza cocidas a vapor lo cual generaba calor en el cuerpo de sus pacientes y contribuía a mejorar la circulación de la sangre. (Sowerby, 1939)

Actualmente es uno de los platos insignias de China, estos envueltos en masa de trigo, arroz o cebada pueden estar rellenos de cualquier carne animal y cualquier vegetal, incluso hay Jiaozi de dulce que se lo consume como postre.

Hoy en día se mantiene la tradición de comer dumplings servidos en un caldo cuando llega el invierno debido a que dicho caldo sube la temperatura corporal. También es muy tradicional comer este plato en las fiestas de primavera y en la fiesta de celebración del nuevo año chino.

## **2.4.Hunan**

### ***Descripción de la región:***

La provincia de Hunan está ubicada al sur de China con una superficie de 2,10 millones de km<sup>2</sup>, siendo una de las provincias más pobladas.

Esta provincia se caracteriza por tener un clima húmedo y subtropical, los meses de abril, mayo y junio son de lluvia y julio y agosto son húmedos y calurosos. El hecho de que Hunan este ubicada en una zona montañosa y cerca de ríos permite una gran variedad de plantación. Es muy fácil encontrar chiles, arroz, espinaca, calabaza, granos, col china, te, y frutas como sandía, naranja y uvas entre otros. En cuanto a la ganadería comen mucha carne de burro, res y chanco. (Maguire, 2013)

### ***Como platos principales tenemos:***

- Wei: Carne de res cocida por 12 horas condimentada con cascara de mandarina y servida con arroz
- Hirsho Hunan: Carne de res salteada en salsa de naranja y jengibre, acompañada de vegetales, servida con arroz o fideos de arroz.

- Dong'an: Pollo desmechado en salsa de chiles rojos
- Mao Tse-tung: Estofado de carne adobado con ají, pimiento y ajo, espesado con arroz en polvo

### *Historia de la gastronomía*

La cocina de Hunan es conocida por su sabor picante, aromas frescos y frutales y sobre todo los colores que resaltan en el plato. Desde siempre la provincia de Hunan ha tenido abundancia en cuanto a productos alimenticios, pero aun así ha tenido influencia de china del norte en cuanto a la salinidad de la cocina, e influencia de china del sur en cuanto al toque de dulzura. Desde siempre esta cocina se basa en usar ingredientes frescos y de temporada.

Durante las últimas etapas de la dinastía se comenzaron a practicar nuevas técnicas de cultivo plantando así soya, sésamo y raíces como el jengibre dando paso así a una cocina con condimentos que incluye también hinojo, chiles, pimienta y corteza de cassia y con el paso de los siglos se han ido elaborando pastas a base de trigo, cebada y arroz lo cual complementa la dieta de los habitantes. (Newman, 2004)

La cocina de Hunan hoy en día es muy amplia pero siempre mantiene sus orígenes, es decir debe ser picante colorida y aromatizada. Siempre hacen uso de proteínas y las acompañan con verduras y carbohidratos.

***Descripción del plato:***

Hirsho Hunan, uno de los platos emblemáticos de esta provincia, en realidad este plato es una copia del pollo agridulce al naranja originario de china del sur en 1981 el cual en vez de tener pollo se utiliza carne de res implementado chiles de Hunan, jengibre para aromatizar y vegetales para dar color. Esta mezcla se dio debido a la influencia que tiene la cocina del sur en Hunan, posteriormente llego a estados unidos y se lo hizo más comercial, tanto que ahora la mayoría de los restaurantes tiene variaciones de este plato. (Hsu, 1981)

Este plato se lo puede encontrar en cualquier temporada del año dado que sus ingredientes son locales, es decir se cultivan y cosechan en Hunan.

**2.5. Shanxi*****Descripción de la región:***

La provincia de Shanxi está ubicada al norte de china con una superficie de 152.000 km<sup>2</sup>, se encuentra dentro de zonas montañosas por lo que la mayor parte de la población vive en los valles.

El clima es semiárido y la mayor parte del año llueve. Las temperaturas van de los -7 °C a los 24 °C. en cuanto a la vegetación esta está influida por las montañas en donde existe mucha variedad de árboles, plantas y productos como remolacha, arroz, cultivos oleaginosos, tabaco, cáñamo, trigo, manzana, mandarinas uvas, sandía, papa, y té. (Press, 2001)

***Algunos de los platos típicos de Shanxi son:***

- Sahomai: Bolas de guiso rellenas de carne de cerdo envueltas en una lámina de masa de trigo.
- Yangza: Sopa hecha a base de entrañas de oveja, guisadas con chalotas, chile, berenjenas al vapor y salsa de chile
- Zha Yougao: Empanada de arroz amarillo, por lo general se comen con azúcar
- Dami Buding: Arroz glutinoso cocido al vapor remojado posteriormente en leche de coco dulce.

***Historia de la gastronomía***

Cerca de los ríos, en el año 6000 A.C la dieta de los habitantes de Shanxi se basaba en carnes como el cerdo y cultivaban granos como mijo, cebada y trigo, con los cuales hacían fermentos y licores. Años después descubren la soya y los derivados de la soya y la implementan en su dieta con junto al tofu. La cocina de Shanxi nunca ha sido una de las más conocidas de china, pero ofrece una variedad de platillos. Durante la dinastía Ming se comenzó a consumir fideos ya sea de papa, harina o arroz. Es así como comienza el desarrollo de platos más elaborados que se verían en la actualidad. Siempre teniendo en cuenta de que sus elaboraciones combinan carnes, verduras y sopas. (Wei, S/F)

***Descripción del plato:***

Dami buding, es uno de los bocadillos más consumidos en esta provincia, su origen viene desde Tailandia en la región de Isan, pero en el periodo de la dinastía la provincia de Shanxi adoptó este bocadillo ya que tenían grandes cosechas de arroz, aparte que era muy común comer

bollos de arroz dulces o de sal pero dada la influencia vietnamita en el norte de china adaptaron este postre añadiéndole leche de coco conjunto fruta picada. Este bocadillo se lo como usualmente en las temporadas de verano ya que por la fruta es un postre que refresca y aporta energía. (程安琪, 1996).

### **3.DESARROLLO Y ELABORACIÓN DE MENÚ**

El menú China regional consta de 4 tiempos, dos entras calientes, un plato fuerte y un postre, a continuación, los detalles:

1. Chun Kun: Envuelto de vegetales y pollo en una fina capa de harina de trigo, acompañado de salsa de tamarindo y un encurtido agridulce de nabo chino
2. Jaotzi Tang: Caldo a base de pato, aromatizado con jengibre servido con dumplings rellenos de pato y hongo shitake.
3. Hirsho Hunan: Lomo fino salteado en sala de naranja y jengibre acompañado de fideos de arroz.
4. Dami Buding: Boyos de arroz glutinoso, endulzados con leche de coco, helado de té de jazmín y crumble 5 especias chinas.

#### **3.1. Receta para 4pax:**

#### **3.2. Chun Kun**

##### **3.2.1. Ingredientes:**

Para el relleno:

- 300 gr Pechuga de pollo
- 200 gr Col en julianas
- 100 gr Zanahoria en julianas
- 20 gr jalapeño en julianas sin pepas
- 20 ml Agua
- 15 ml Aceite
- 15 ml Salsa de Soya
- 8 unidades Envolturas de wonton
- 5 gr Cilantro deshhojado
- 5 gr Jengibre rallado
- 2 gr Ajo brunoise

Salsa de tamarindo:

- 100 gr Pulpa de tamarindo
- 60 gr Azúcar
- 5 g Comino
- 5 gr Jengibre

Encurtido:

- 200 gr Daykon
- 80 ml Vinagre de arroz
- 50 gr Azúcar

Decoración:

- 2 unidades Hoja de achira

### **3.2.3. Procedimiento:**

Relleno

1. Cocinar la pechuga de pollo en olla de presión por 30 minutos o hasta que la carne del pollo esté lista, desmenuzar y reservar.
2. En un sartén hacer un refrito de ajo y jengibre, una vez que haya botado su aroma agregar la col, zanahoria y jalapeño.
3. Una vez que haya reducido a la mitad la cantidad en el sartén agregar salsa de soya y el pollo desmenuzado. Revolver por 5 minutos y reservar.

Salsa

1. En una olla mediana calentar la pulpa de tamarindo
2. Una vez caliente añadir el azúcar, esperar a que se disuelve y agregar el jengibre, cocinar por 5 minutos.
3. Al final agregar el comino, mezclar y reservar.

Encurtido

1. Pelar el daykon y pasarlo por una mandolina spiralizer de verduras.
2. En un recipiente de vidrio poner el daykon y sumergirlo en el vinagre de arroz
3. Añadir el azúcar

4. Dejar reposar 2 días

Emplatado

1. Extender la envoltura y en el centro poner 150 gr de relleno
2. Con agua mojar los filos de la envoltura y cerrar en forma de rollo.
3. Se sirven dos rollos por plato

### **3.3. Para la sopa Jiaozi Tang**

#### ***3.3.1. Ingredientes:***

Caldo:

- 2 lt Agua
- 500 gr Huesos de pato
- 200 gr Cebolla puerro
- 150 gr Cebolla perla
- 150 gr Zanahoria
- 150 gr Apio
- 30 gr Jengibre
- 30 ml salsa de pescado
- 15 gr Sal

Dumplings:

- 300 gr Pato
- 150 gr Hongo shitake en brunoise

- 20 gr Jengibre rallado
- 20gr Cebollín picado
- 8 gr sal
- 8 unidades Envoltura de dumplings

Garnish:

- 50 gr Zucchini verde en
- 50 gr Zucchini amarillo
- 30 gr Ají rojo

### **3.3.2. Procedimiento:**

Caldo

1. Tostar en una lata los huesos de pato a 160 C por 2 horas
2. Dorar los vegetales: cebolla puerro, cebolla perla, zanahoria, apio y jengibre en una lata a 160 C por 50 minutos.
3. En una olla grande poner los huesos tostados y los vegetales para hacer un caldo, dejar reducir a la mitad y una vez listo.
4. Pasar por un chino, agregar la salsa de pescado, sal y reservar.

Dumplings

1. Cocinar la carne de pato en olla de presión por 40 minutos o hasta cuando esta lista, desmenuzar y reservar.

2. En un sartén cocinar el jengibre junto a los hongos shiitake, agregar el pato desmenuzado sal y cebollín.
3. En la envoltura poner 25 gramos de relleno y cerrar en forma de dumplings, reservar.

#### Garnish

1. Laminar el zucchini verde y amarillo, blanquear en agua hirviendo por 2 minutos y reservar
2. Laminar ají rojo y blanquear 3 veces.

#### Emplatado

1. Poner en la base 3 láminas de Zucchini verde y 3 láminas de Zucchini amarillo.
2. Poner 2 dumplings por plato
3. Decorar con 2 rodajas de ají
4. Servir el caldo en el plato

### **3.4. Para el Hirsho Hunan**

#### ***3.4.1. Ingredientes:***

##### Carne:

- 1000gr Lomo Fino en tiras
- 100 gr Cebolla de verdeo corte asiático
- 300 gr Zanahoria en juliana

##### Salsa:

- 200 ml Zumo de naranja
- 60 gr Azúcar
- 50 ml Salsa de soya
- 20 ml Vinagre de arroz
- 3 gr Sal
- 3 gr Jengibre

Guarnición:

- 500 gr Fideo de arroz

### **3.4.2. Procedimiento:**

Guarnición

1. Cocinar los fideos de arroz en agua hirviendo durante 7 minutos, escurrir y reservar.

Salsa de naranja

1. En una olla mediana calentar el zumo de limón, cuando este caliente agregar el azúcar, salsa de soya, vinagre, sal y jengibre.
2. Dejar dar un hervor, apagar y reservar.

Carne

1. En un sartén saltear la carne hasta que esta dorada, agrega la cebolla de verdeo y posteriormente la zanahoria.
2. Finalmente poner una cucharada de salsa de naranja y cocinar por 5 minutos.

### Emplatado

1. Servir 150 gr de fideo de arroz en el centro creando una especie de nido
2. Montar la carne en el centro
3. Salsear la salsa restante.

### **3.5. Para el Dami Buding**

#### ***3.5.1. Ingredientes:***

##### Boyos de arroz:

- 150 gr Arroz glutinoso o para sushi
- 200 ml Leche de coco
- 30 gr Azúcar blanca
- 80 gr mango picado en brunoise

##### Helado:

- 250 ml Leche
- 500 ml Crema de leche
- 30 gr Te de jazmín
- 150 gr Azúcar
- 6 unidades Yemas de huevo

##### Crumble:

- 60 gr Harina

- 60 gr Mantequilla
- 5 gr polvo 5 especias

### **3.5.2. Procedimiento:**

#### Arroz

1. Cocer a vapor el arroz con un poco de agua tapado por un lienzo, a 160 C por 50 minutos
2. En una olla calentar la leche de coco y añadir el azúcar hasta que se disuelva.
3. Mezclar el arroz con la mezcla de coco y dejar reposar para que el arroz absorba el sabor durante 30 minutos.
4. Con un corta pastas pequeño dar forma cilindra y reservar.

#### Helado

1. Infundionar el té de jazmín con la crema de leche y la leche por 10 minutos o hasta que la crema de su primer hervor.
2. En un bowl batir las yemas con el azúcar.
3. Hacer una crema inglesa junto la crema infusionada y las yemas de huevo.
4. Verte la mezcla en la máquina de helado durante 50 minutos.

#### Crumble

1. Mezclar la mantequilla, el azúcar, la harina y las 5 especias.
2. Hornear a 160C por 15 minutos o hasta que la mezcla esté dorada la mezcla.

Emplatado

1. Colocar dos masas de arroz por plato
2. Servir crumble alrededor de las masas de arroz
3. Colocar mango encima de las masas de arroz
4. Servir un quenelle de helado encima del crumble.

## 4. COMENTARIOS Y CONCLUSIONES

### 4.1. Food cost:

Teniendo en cuenta que la realización de este menú tiene el propósito de trabajo de titulación y exponer los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera es necesario detallar tres puntos esenciales que ocurrieron en el desarrollo del dicho menú.

Como primer punto tenemos la degustación del menú, el cual se hizo dos veces y en total se hicieron 9 platos para degustar debido a cambios que se debían efectuar en el plato fuerte, además se sugirió cambiar el plato (físico) para que los alimentos resaltaran mejor en el plato y tomar nuevas fotos para el marketing del menú, lo cual afectó y elevó los gastos en la degustación.

Como segundo punto cabe recalcar que el menú salió a la venta la semana del 25 de febrero hasta el 1ro de marzo, dicha semana fue bastante baja debido al feriado, no hubo muchas ventas ni de menú ni de platos a la carta ya que al día llegaban de tres a cuatro personas a comer en el restaurante.

Seguido del segundo punto en donde hablamos sobre ventas, el total de menús vendidos fue de 28, los cuales 6 salieron con el descuento chat de alumnos USFQ, que si bien no representa

una pérdida monetaria abismal representa bastante incidencia en cuanto a las ventas de menú total, ocasionando que se haya elevado el food cost ya que al no ser el precio de venta normal se pierde monetariamente.

Como tercer punto las bajas de producción que ya estaban hechas, como por ejemplo dumplings, rollos, caldo y salsas congeladas que Marcus no recibió como transferencia debido a que no hacen uso de estas. Esto incide directamente en el food cost total y lo eleva.

#### **4.2. Comentarios:**

El proyecto fue bastante interesante porque daba la oportunidad de expandir el conocimiento en un tema escogido por el alumno, el cual debía trabajarse bastante para poder ser presentado al jurado que aprobaría el menú. Dentro de esta investigación de alguna manera se debía mantener intacto el plato tradicional, pero adaptarlo en cuestiones de visualización y productos al mercado al que se ofrecía lo cual tiene su cierta dificultad.

Finalmente, como comentario personal este proyecto dio paso a palpar más de cerca el concepto de trabajar un restaurante y dar la idea de cómo manejar la parte administrativa de este, así como la creación e investigación de recetas y crear un concepto para presentar a los clientes lo cual sucede a menudo en un restaurante. Cuestiones de planificación y organización para tener listo un mise en place o hacer requisiciones, lo cual ayuda profesionalmente a manejarse mejor dentro de una cocina.

## 5. BIBLIOGRAFÍA

- Farrer, J. (2015). *The globalization of Asian Cuisine*. New York: Palgrave.
- Foster, S. (2002). *Shanghai and surroundings travel adventures*. Sydney: Hunter Travel.
- Hsu, C.-Y. (1981). *China: a new cultural history*. Wan gu jiang: ECHO.
- Kelly, R. (2000). *Tibet*. Luguria: Lonely Planet.
- Maguire, T. (2013). *Hunan Harvest*. New York: Advi press.
- Newman, J. (2004). *Food culture in china*. London: Greenwood.
- Patricia Levy, D. B. (1996). *Cultures of the world*. New York: Marshal Canvendish.
- Press, M. (2001). *Fauna of China*. Shanghai: Fudan University.
- Randles, R. (2003). *Flora of Western Tibet*. New York: Bishen Singh.
- SA. (2003). Revista de agricultura comercio y trabajo. *SN*, 24,25.
- Sowerby, A. d. (1939). *Nature Notes*. Minesotta : China Journal publishing company.
- Tedford, R. (2011). *Late Cenozoic Yushe Basin, Shanxi Province*. New York: The american museum of natural history.
- Wei, M. (S/F). *Shanxi Cuisine*. Australia: Ecogreen.
- 尹长民. (2012). *湖南动物志: 蜘蛛类*. Zhi Zhu Lei: 湖南科学技术出版社.
- 程安琪. (1996). *上海媳婦的家常菜*. Shanghai: Taipei.

## 6. ANEXOS

### 6.1. Anexo A: Fotos oficiales de la degustación del menú

#### 6.1.2. Chun Kun



#### 6.1.3. Jaotzi Tang



#### 6.1.4. Hirsho Hunan



#### 6.1.5. Dami Buding



## 6.2. Anexo B: Recetas estándar

### 6.2.1. Chun Kun

RECETA:	Chun Kun		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.150
			NÚMERO DE PORCIONES	1.00
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
Kilogramo	0.100	Rollo Primavera	\$ 6.33	\$ 0.63
Kilogramo	0.020	Salsa de Tamarindo	\$ 4.10	\$ 0.08
Unidad	1.000	Hojas de Achira	\$ 0.05	\$ 0.05
Kilogramo	0.030	Daykon Encurtido	\$ 3.88	\$ 0.12
<b>Cantidad Total</b>	<b>0.150</b>		<b>Costo Total</b>	\$ 0.88
<b>Rendimiento</b>	<b>0.150</b>			
Merma (%-cant)	0.00%		<b>Costo por kilogramo</b>	\$ 5.88
			<b>Costo por porción</b>	\$ 0.88

## 6.2.2. Jiaozi Tang

<b>RECETA:</b>		Jiaozi Tang	<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>	0.162
			<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	1
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
unidad	0.115	Caldo	\$ 6.81	\$ 0.78
Kilogramo	0.024	Dumplings de pato	\$ 41.39	\$ 0.99
Kilogramo	0.010	Zucchini amarillo picado	\$ 4.15	\$ 0.04
Kilogramo	0.010	Zucchini verde picado	\$ 2.88	\$ 0.03
Kilogramo	0.003	Ají rojo picado	\$ 1.76	\$ 0.01
<b>Cantidad Total</b>	<b>0.162</b>		<b>Costo Total</b>	\$ 1.85
<b>Rendimiento</b>	<b>0.162</b>			
Merma (%-cant)	0.00%		<b>Costo por kilogramo</b>	\$ 11.43
			<b>Costo por porción</b>	\$ 1.85

## 6.2.3.Hirsho Hunan

<b>RECETA:</b>		Hirsho Hunan	<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>	0.277
			<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	1
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Kilogramo	0.095	Lomo Fino	\$ 17.87	\$ 1.70
Litro	0.075	Salsa de Naranja	\$ 3.49	\$ 0.26
Kilogramo	0.095	Fideo de Arroz cocinado	\$ 2.96	\$ 0.28
Kilogramo	0.010	Zanahoria amarilla en brunoise	\$ 0.86	\$ 0.01
Kilogramo	0.002	Cebollín	\$ 5.00	\$ 0.01
<b>Cantidad Total</b>	<b>0.277</b>		<b>Costo Total</b>	\$ 2.26
<b>Rendimiento</b>	<b>0.277</b>			
Merma (%-cant)	0.00%		<b>Costo por kilogramo</b>	\$ 8.15
			<b>Costo por porción</b>	\$ 2.26

### 6.2.4. Dami Buding

<b>RECETA:</b>		Dami Buding	<b>TAMAÑO DE LA PORCIÓN</b>	0.120
			<b>NÚMERO DE PORCIONES</b>	1
<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Kilogramo	0.052	Arroz cocinado	\$ 3.40	\$ 0.18
Kilogramo	0.008	Brunoise de Mango	\$ 6.60	\$ 0.05
Kilogramo	0.030	Helado de té de Jazmín	\$ 6.76	\$ 0.20
Litro	0.010	Salsa de coco	\$ 8.74	\$ 0.09
Kilogramo	0.020	Crumble cinco especias	\$ 6.68	\$ 0.13
<b>Cantidad Total</b>	<b>0.120</b>		<b>Costo Total</b>	\$ 0.65
<b>Rendimiento</b>	<b>0.120</b>			
Merma (%-cant)	0.00%		<b>Costo por kilogramo</b>	\$ 5.44
			<b>Costo por porción</b>	\$ 0.65

### 6.3. Anexo C: Jueces dentro de la degustación

1. Sebastián Navas
2. David Chacón
3. Juan Carlos Valdivieso
4. Mario Jiménez
5. Omar Monteros
6. Doménica Buchelli